

APCER

SERVIÇOS DE CERTIFICAÇÃO PARA A CADEIA ALIMENTAR

Manter a liderança na actividade certificadora em Portugal



O sector alimentar é para a APCER fundamental e prioritário, sendo um grande foco de empenho e desenvolvimento, dado que por qualquer uma das suas vertentes é um sector que atinge rapidamente o consumidor final, situação na qual todos nos encontramos. Assim sendo, a APCER disponibiliza um conjunto abrangente de serviços de certificação na área da segurança alimentar.

Esta oferta de serviços tem um papel preponderante nesta altura em que as empresas da cadeia alimentar procuram evidenciar o cumprimento da legislação em vigor. Deste modo, através da certificação dos seus sistemas de segurança alimentar, atribuída por uma entidade terceira, imparcial e credível, as empresas têm a garantia de estar em condições de demonstrar a sua capacidade para dar cumprimento à referida legislação, podendo fornecer uma maior confiança às autoridades fiscalizadoras.

A metodologia HACCP é a base de todos os referenciais de certificação da segurança alimentar que a APCER disponibiliza. Obviamente existe a possibilidade, dependendo das condições e objectivos de cada empresa/organização assim como das suas características específicas, de avançar para além dos requisitos de garantia da segurança alimentar.

O diagrama apresentado faz uma divisão dos serviços de certificação disponibilizados pela APCER no âmbito da segurança alimentar, em relação aos vários elos da cadeia.

Analisando a cadeia alimentar, na sua base o grupo dos operadores da Produção Primária poderá recorrer à certificação HACCP segundo

o *Codex Alimentarius*, à certificação do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar pela NP EN ISO 22000:2005 ou à certificação de produto segundo o BRC *Global Standard - Food*, conforme as suas necessidades.

Também a série de normas EurepGap de certificação de unidades de produção agrícola e dos seus sectores específicos é um serviço disponibilizado pela APCER, em parceria, baseado em requisitos que assentam em boas práticas agrícolas, padrões globais de segurança do alimento, preservação do ambiente e bem-estar dos trabalhadores, de maneira a responder às exigências de consumidores, retalhistas e dos seus fornecedores.

Num segundo grupo temos os produtores e transformadores (Indústria), os distribuidores de alimentos (Distribuição) e as unidades de restauração (Restauração).

Também para estes operadores existem serviços de certificação claramente específicos e indicados a cada um, sendo uma grande preocupação da APCER enquanto entidade de certificação garantir essa oferta diversificada. Existem situações claras e bem definidas onde a APCER desenvolveu serviços específicos por considerar haver necessidades básicas no mercado, como por exemplo a especificação de Serviço ERS 3002 – Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração, desenvolvida especificamente para atender às particularidades deste segmento tão típico do nosso país. Obviamente, atendendo à estrutura e capacidade de cada unidade individual ou de uma cadeia de restauração, que outros referenciais acima mencionados também se aplicam.



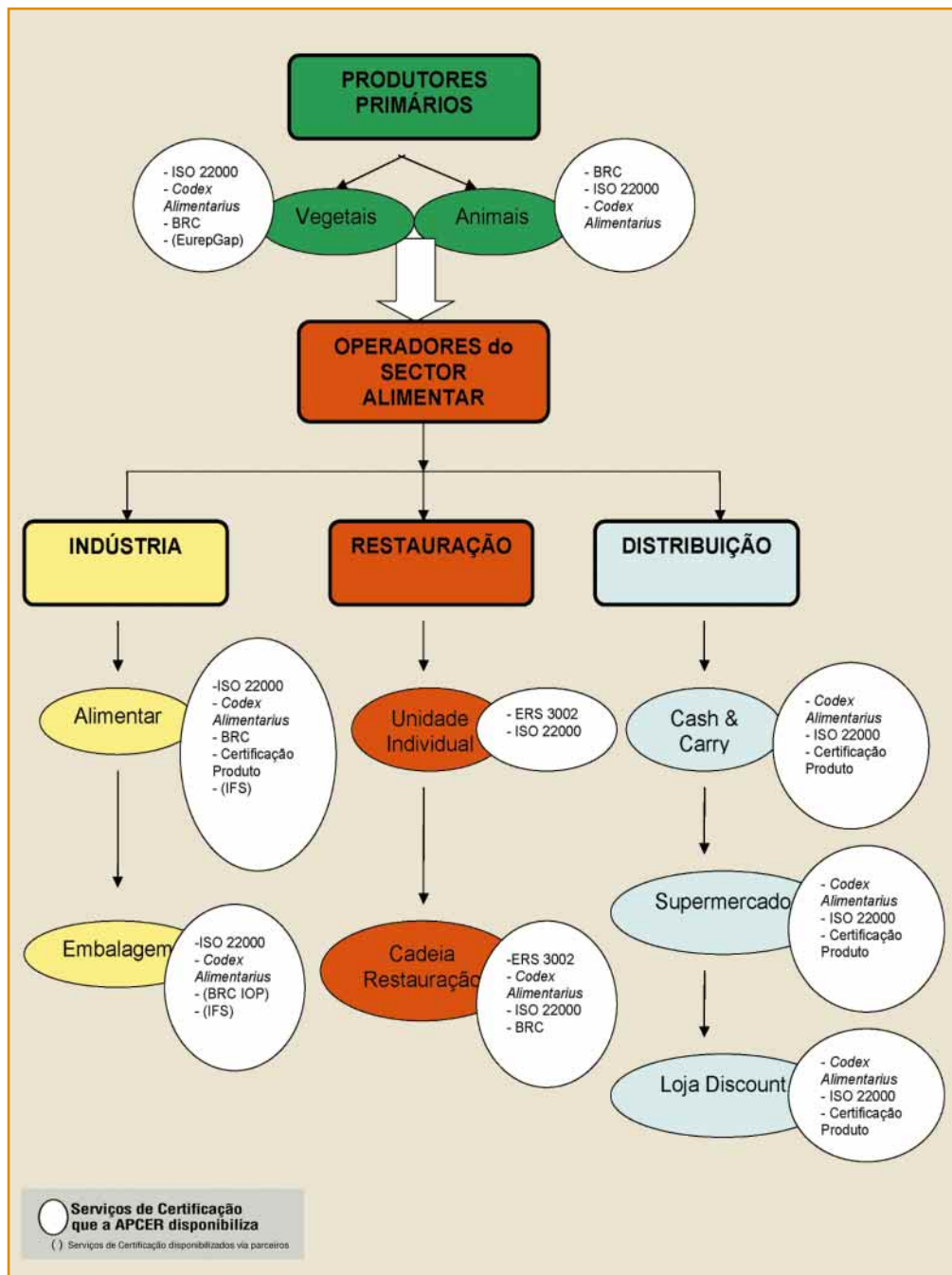
André Gonçalves
Gestor de Cliente

De realçar que na área da Distribuição encontramos, em todas as suas vertentes ou tipologias, a certificação de produto. Este serviço é desenvolvido pela APCER à medida de cada cliente, mediante o produto a que se destina.

Na Indústria, como seria de esperar, é onde existe um maior leque de serviços de certificação disponibilizados pela APCER. Não menosprezando a transformação alimentar, onde claramente encontramos o maior número de certificações, é de realçar que a indústria da embalagem assume ao nível da certificação NP EN ISO 22000:2005 um grande peso na quota de mercado da APCER. Existem ainda para esta área de actividade certificações de referenciais como o IFS – *International Food Standard* (referencial largamente utilizado no norte da Europa) e o BRC IOP *Packaging Standard* (específico para a indústria de embalagem), os quais são disponibilizados via parceiros da APCER.

Também directamente conectado com toda a cadeia alimentar está o Guia Interpretativo NP EN ISO 22000:2005, que foi elaborado pela APCER para dar suporte na implementação de sistemas de gestão da segurança alimentar, estando disponível no seu *site*.

Ao antecipar as necessidades e expectativas dos seus clientes actuais e futuros, a APCER reforça assim o seu posicionamento de querer servir cada vez melhor os seus clientes e a sociedade em geral e, desta forma, manter a liderança na actividade de certificação em Portugal.



www.apcer.pt