

# NORMALIZAÇÃO E QUALIDADE PARA SAIR DA CRISE!



J. Marques dos Santos

As normas são acordos documentados e voluntários resultantes do consenso entre as partes interessadas, aprovados por um organismo de normalização reconhecido, em Portugal o IPQ, que estabelecem regras, guias ou características de produtos ou serviços, assentes em resultados consolidados, científicos, técnicos ou experimentais. As normas visam a optimização dos benefícios para a comunidade para aplicação repetida ou contínua.

A adopção das normas conduz à racionalização e à simplificação de processos, produtos e serviços e facilita a comunicação, ao criar uma linguagem comum e objectiva, estabelecendo as bases de referência necessárias ao exercício das actividades de certificação e regulação técnica, passos indispensáveis para a criação de uma cada vez melhor qualidade de vida, sustentada em produtos e serviços mais fiáveis e adequados às necessidades e desejos dos consumidores.

O primeiro contacto da normalização com a segurança alimentar foi feito através da norma dinamarquesa DS 3027:1998, *Food safety in accordance to HACCP – Requirements to be met by food producing companies and their subcontractors*. Em Portugal foi preparado o projecto de norma prNP 4391:2000, Segurança alimentar através do HACCP (Análise de Perigos e Controlo dos Pontos Críticos) – Requisitos para as empresas produtoras de géneros alimentícios e seus fornecedores, que era a tradução da norma dinamarquesa. Submetida a inquérito público, várias associações do ramo alimentar pronunciaram-se contra, afirmando que seria a morte de muitas pequenas empresas familiares e a norma não foi publicada.

Entretanto é publicado o Regulamento (CE) n.º 852/2004 relativo à higiene dos

géneros alimentícios, que vem obrigar aos mesmos sete princípios do HACCP, tornado obrigatório a partir de 1 de Janeiro de 2006. A área alimentar é fortemente regulamentada e, infelizmente, insuficientemente normalizada de forma voluntária e auto-regulada.

A primeira norma internacional sobre segurança alimentar é de 2005, tendo o IPQ publicado a sua versão em língua portuguesa, NP EN ISO 22000:2005, Sistema de Gestão da Segurança Alimentar – Requisitos para qualquer organização que opere na cadeia alimentar. Nela é referida a correspondência entre os seus requisitos e os da NP EN ISO 9001:2000, estabelecendo assim uma forte ligação com a Qualidade, bem como com os princípios do HACCP.

Face à regulamentação, o desenvolvimento de normas tem várias vantagens, nomeadamente a intervenção directa das partes interessadas (produtores, distribuidores, associações, universidades, utilizadores intermédios, consumidores finais, entidades regulamentares), ser o resultado de um consenso e permitir ser um documento realista e impulsionador da melhoria da qualidade do produto e da incorporação das melhores práticas.

As normas portuguesas de produto são, genericamente, muito antigas. Por exemplo, a NP 2305:1988, Queijo Ilha, já tem 20 anos de idade. Será que as partes interessadas neste produto estão satisfeitas e acomodadas com o seu teor? Não se justificará a sua actualização tendo em conta os requisitos actuais do mercado? E o mesmo se passará com outros produtos para os quais não existem normas ou estão antiquadas.

A Qualidade constitui um factor estra-

tégico de competitividade internacional. Não se pode promover internacionalmente um produto, um serviço, uma região ou um país, que depois não satisfaçam em termos da Qualidade esperada. Não é só o investimento perdido, é toda a credibilidade futura que fica em causa.

Num mercado cada vez mais competitivo, exigente e global, a Qualidade assume o papel preponderante no funcionamento e êxito de uma empresa, dando-lhe forças suplementares para combater a situação de crise. Não basta exportar, exige-se o cumprimento de normas. É preciso as empresas estarem precavidas para o surgimento de regras e especificações, caso contrário serão excluídas. Para as empresas portuguesas a certificação é um factor importante, constituindo uma ajuda para se aproximarem dos exigentes padrões das suas concorrentes estrangeiras, permitindo a sua consolidação nos mercados actuais ou a entrada em novos mercados.

Na área alimentar, a parte regulamentar e a parte normativa interligam-se. Quanto maior for a abertura à normalização e sua utilização, maior será a participação voluntária das empresas nos sistemas de segurança alimentar, diminuindo as necessidades de imposições legais. A fiscalização só é necessária intervir e mete medo aos que querem fazer as coisas sem a necessária responsabilidade social, pon-do em risco os consumidores. Será que também eles gostariam que fosse colocada em risco a sua saúde?

Todas as partes interessadas devem estar atentas e participar activamente na Normalização nacional!

**Jorge Marques dos Santos**, presidente do Instituto Português da Qualidade (IPQ)