

## APCER

# REVISÃO DA ERS 3002 – PRINCIPAIS ALTERAÇÕES E PLANO DE TRANSIÇÃO

Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração

Após um ano e meio de experiência em auditorias de acordo com a ERS 3002 – Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração, a APCER emitiu em Outubro de 2008 a sua nova edição.

As principais alterações introduzidas no novo referencial são:

### Âmbito de aplicação

Inclusão dos estabelecimentos de restauração colectiva.

Os requisitos identificados como “restauração colectiva” são de aplicação obrigatória para este tipo de estabelecimentos e facultativa para os restantes;

### Editoriais

Alteração de linguagem sem alteração do significado, reordenação dos requisitos e simplificação do Anexo;

### Conteúdo

Inclusão de requisitos de aplicação obrigatória para a restauração colectiva, actualização de acordo com a legislação em vigor (ex: licenciamento e dísticos de permissão/proibição de fumar), inclusão de notas orientadoras com o objectivo de clarificar a implementação de alguns requisitos e actualização de requisitos relevantes para a segurança alimentar.

A APCER, desde o dia 1 de Fevereiro de 2009, disponibiliza auditorias de acordo com a ERS 3002v2, no entanto as organizações até 30 de Junho de 2009 podem realizar auditorias por qualquer uma das versões ERS 3002. A partir do dia 1 de Julho de 2009 todas as auditorias serão efectuadas segundo o referencial ERS 3002v2.

Entre os principais benefícios de implementação da ERS 3002 por uma organização, destacam-se:

- Maior confiança de clientes e consumidores, pela adopção de padrões elevados de conformidade alimentar;

- Eliminação ou redução dos riscos para os consumidores;
- Evidência do empenho da organização na obtenção de produtos de qualidade e seguros para a saúde;
- Optimização dos recursos e melhoria da eficiência do autocontrolo.

A APCER tem actualmente oito clientes com o processo de certificação concluído de acordo com a ERS 3002:

- Hotel Quinta do Perestrello Heritage House
- Sociedade Figueira Praia, S.A.
- Albergaria Bracara Augusta, Lda.
- Restaurante 2 Passos | Alfazema Restaurantes, Lda.
- Pizza Pasta Fantasia Restaurantes e Bares, Lda.
- Hotel Quinta das Vistas Palace Gardens
- McDonald’s Portugal, Lda.
- Restaurante A Pastorinha

O sector alimentar é cada vez mais exigente e os consumidores solicitam cada vez mais a demonstração e comprovação, por parte das organizações, das suas capacidades de identificar e controlar os riscos relacionados com a segurança alimentar, assim como as condições para controlar e prevenir os potenciais impactes dos mesmos nos alimentos. Este facto revela que os consumidores têm uma maior preocupação com a Segurança e Qualidade Alimentar, sendo o grande desafio deste sector nos dias de hoje o de restabelecer a confiança dos consumidores.

A APCER, como entidade certificadora orientada para o cliente, assume-se como o parceiro de referência para o sector alimentar, com um portfólio de serviços abrangente e com resultados comprovados.

Em caso de qualquer dúvida sobre os produtos disponibilizados pela APCER no sector alimentar, por favor não hesite em contactar-nos.

