

A importância das tecnologias de informação e comunicação na indústria alimentar



Rui Almeida

Actualmente as Tecnologias de Informação e Comunicação revertem-se de extrema importância na Indústria Alimentar, com especial relevância ao nível da Segurança Alimentar.

Parece um chavão usado por todos quando abordam este tema, mas a experiência que tenho ao nível da implementação de sistemas de segurança alimentar a nível da transformação e processamento dos produtos e a utilização de sistemas de informação para garantir a rastreabilidade dos produtos alimentares e facilitar a troca de informação entre os produtores e as empresas responsáveis pelo processamento e comercialização, demonstram essa mesma importância.

De facto as possibilidades são imensas.

Diria mesmo que não faz sentido, hoje em dia, falar em segurança alimentar sem falar em sistemas de informação.

Existem duas fortes razões para que as tecnologias de informação e comunicação sejam fundamentais neste sector. Por um lado, a complexidade desta área exige uma resposta eficaz em termos de armazenamento e disponibilização de informação. Por outro, o elevado número de parceiros envolvidos na cadeia de abastecimento exige que a informação esteja acessível e seja facilmente utilizável.

Imaginem que eu tenho uma empresa grossista que vende maçãs para uma cadeia de supermercados em Portugal e, além disso, exporta para a Bélgica e para Inglaterra. A cadeia de supermercados em Portugal exige que as maçãs sejam certificadas de acordo com um esquema de Protecção Integrada (Note-se que esta exigência tenho que a fazer aos meus produtores e, de alguma forma, tenho que certificar-me que ela é cumprida). Os belgas exigem que a minha unidade seja certificada de acordo com o sistema ICQM (Integrated Chain Quality Management), o qual é exigido pela maior parte dos importadores daquele país. Os ingleses que seja certificada com o sistema BRC (British Retail Consortium), exigindo igualmente que os meus produtores tenham certificação EUREPGAP (Euro-Retail Produce Working Group - Good Agricultural Practices). Finalmente, a legislação nacional exige que eu tenha um sistema de Autocontrolo implementado, como o HACCP. Tudo isto exige informação que tem que ser recolhida de forma sistemática e tem que estar disponível a vários níveis da cadeia de abastecimento, incluindo os meus clientes e as entidades com responsabilidades de auditoria e certificação. Como consigo fazê-lo de forma segura e sistemática sem um sistema de informação?

A proliferação dos sistemas de certificação e o aumento das exigências de qualidade e segurança alimentar por parte dos consumidores, torna os sistemas de informação um instrumento essencial na gestão da cadeia alimentar.

Mas o caso da rastreabilidade é ainda mais paradigmático.

Utilizando novamente um exemplo real, imagine que a minha empresa grossista exportou maçãs para Inglaterra e que, no âmbito de uma inspecção de rotina, os ingleses encontraram resíduos de um pesticida não homologado para a cultura. Quando a cadeia de abastecimento é tão complexa como é o caso no sector alimentar, existe de certa forma uma desresponsabilização dos elementos a montante da cadeia. Se forem encontradas maçãs com resíduos de pesticidas numa bancada de um supermercado, por exemplo, e essa informação chegar aos jornais, quem aparece como culpado? Obviamente, a cadeia de supermercados, até porque, sem rastreabilidade, não é possível identificar mais nenhum responsável. Na cadeia de abastecimento alimentar a única forma de garantir a qualidade e a segurança dos produtos, e responsabilizar quem tem que ser responsabilizado quando existe um problema, é garantindo uma rastreabilidade total dos produtos. Quando eu compro uma maçã num supermercado, quero saber exactamente quem a produziu, onde foi produzida, que tratamentos levou, onde foi transformada, quem efectuou o transporte, e por aí adiante. Ora isto implica que a

informação seja recolhida a todos os níveis da cadeia de abastecimento e que esta informação esteja disponível e seja facilmente acessível. Como referi anteriormente, sem um sistema de informação adequado esta tarefa é praticamente impossível.

Julgo que ainda há muito caminho a percorrer, mas também sinto que os agentes económicos já perceberam as vantagens da adopção destes sistemas.

Até há bem pouco tempo as indústrias alimentares implementavam Sistemas da Qualidade unicamente porque eram obrigadas a tal, quer por exigências legais, quer por imposição dos seus clientes; e hoje em dia, sinto que existe uma cada vez maior consciencialização para a Qualidade e Segurança Alimentar, assumindo-a como fundamental no Plano Estratégico das empresas e, em particular, como uma forma de estar e de se diferenciar num mercado cada vez mais competitivo.

É de facto um investimento com retorno positivo e que está a ser cada vez mais adoptado na nossa indústria alimentar.

Rui Almeida

Director Técnico da CONSULAI

<http://www.consulai.com>

Publicado em 27/04/2004