

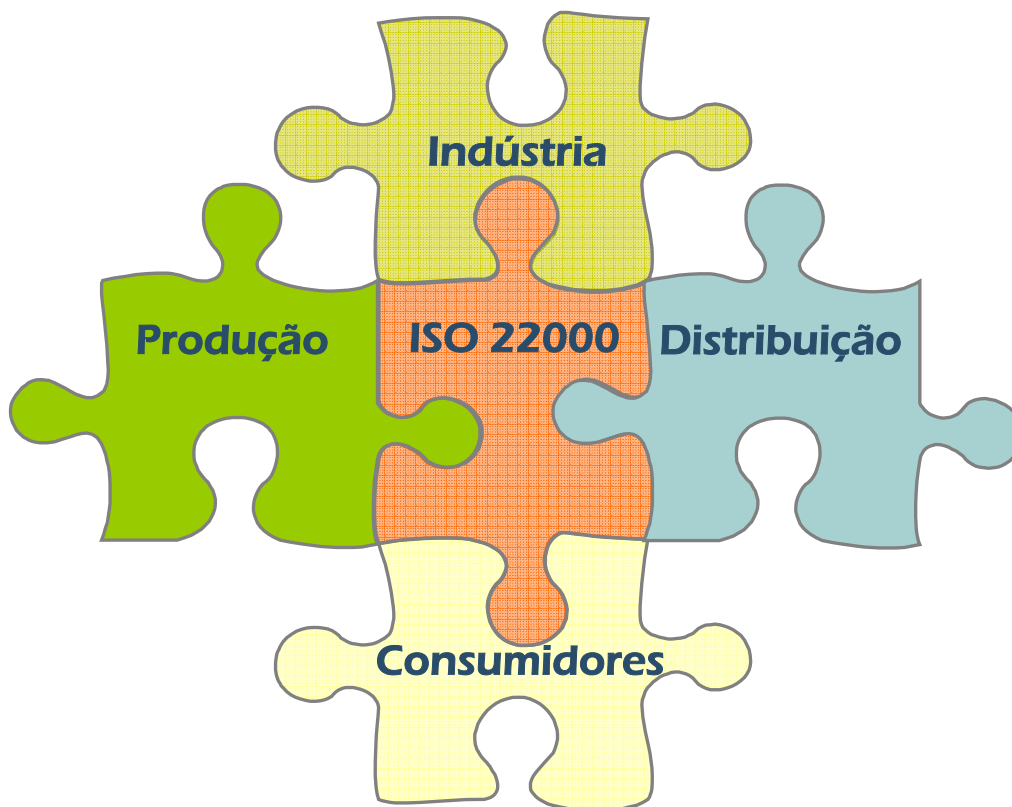
## Implementação da Norma ISO 22000:2005

*in Frutas, Legumes e Flores de Setembro/Outubro 2005*

No passado dia 1 de Setembro, indo ao encontro das expectativas da indústria alimentar, a International Organization for Standardization (ISO) criou um standard internacional - a ISO 22000 - que certifica a segurança alimentar.

As vantagens são claras e significativas:

- ✎ **Harmonização Internacional** - existem muitos standards internacionais de certificação da segurança alimentar (BRC (British Retail Consortium), IFS (International Food Standard), EurepGap), o que torna o processo confuso e complexo
- ✎ **Promoção de um Sistema de Gestão Integrado** - por ter um formato idêntico ao das restantes normas ISO
- ✎ **Adaptada a toda a cadeia** - standard com aplicação da produção até à distribuição
- ✎ **Diminuição de custos** - a adopção de diferentes normas multiplica os referidos custos de implementação



De uma forma sucinta, a ISO 22000 divide-se em três requisitos:

- ✎ Boas práticas de fabrico ou programa de pré-requisitos
- ✎ HACCP de acordo com os princípios HACCP enunciados no *Codex Alimentarius*
- ✎ Sistema de Gestão (tendo por base o formato da ISO 9001 que este standard também adopta)

Antes de iniciar a implementação da Norma, é necessário compreender a empresa e as suas expectativas! Para tal torna-se vital um planeamento rigoroso, delineado juntamente com os responsáveis da empresa. O faseamento da Implementação depende da situação da empresa, mas deverá atravessar as seguintes fases:

Faseamento do Projecto	2005													
	Qtr 1, 2005			Qtr 2, 2005			Qtr 3, 2005			Qtr 4, 2005				
	Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sep	Oct	Nov	Dec		
<input type="checkbox"/> <b>Norma ISO 22000</b>	01-03 ————— 22-11													
<input type="checkbox"/> <b>Start Up</b>	01-03		21-03											
<input type="checkbox"/> <b>Planeamento e avaliação</b>	22-03		30-03											
<input type="checkbox"/> <b>Pré-Requisitos</b>	31-03		20-04											
<input type="checkbox"/> <b>Implementação da Norma ISO 22000</b>	21-04		—————						24-08					
<input type="checkbox"/> <b>Solução Informática</b>				12-05		13-06								
<input type="checkbox"/> <b>Formação</b>				14-06		27-07								
<input type="checkbox"/> <b>Validação</b>							01-09		07-10					
<input type="checkbox"/> <b>Acompanhamento</b>							10-10		14-10					
<input type="checkbox"/> <b>Encerramento do Projecto</b>							17-10		22-11					

No processo de implementação da Norma, não deverá ser feita uma abordagem rígida aos requisitos da mesma, uma vez que esta é flexível relativamente à sua interpretação, dando margem para extrair toda a informação do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar (muitas vezes não passa de um conjunto de documentos e registos arquivados e sem aproveitamento) e aplicá-la como uma valiosa ferramenta de gestão da empresa.

Com a ISO 22000 podemos obter uma melhoria do nosso produto através, por exemplo, de uma análise dos dados dos nossos fornecedores no que respeita à quantidade e qualidade da matéria-prima entregue.

Outro exemplo, neste caso de melhoria de processo, é a existência de um Sistema de Rastreabilidade e Gestão de Incidentes funcional e estruturado, que me permita responder às exigências da cadeia mas que optimize os procedimentos internos na empresa.

A implementação da ISO 22000 deve acima de tudo ser encarada como uma verdadeira oportunidade.

As vantagens ao nível da imagem e prestígio associadas à melhoria e optimização de procedimentos tornam-se numa vantagem competitiva muito importante.

Rui Almeida

*Eng.º Agro-Industrial*

Director Técnico da CONSULAI