

Implementação da Norma ISO 22000:2005

No 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:

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

*Por Rui Almeida

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.

Na CONSULAI acreditamos que num mercado competitivo, só as empresas que se diferenciem e apostem na qualidade sobreviverão no longo prazo. *

*Eng.º Agro-Industrial, director Técnico da CONSULAI

CONSULAI

www.consulai.com

» INOVAÇÃO E TECNOLOGIA
NO SECTOR ALIMENTAR

» Segurança Alimentar
» Sistemas de Gestão da Qualidade
» Rastreabilidade
» Tecnologias de Conservação

