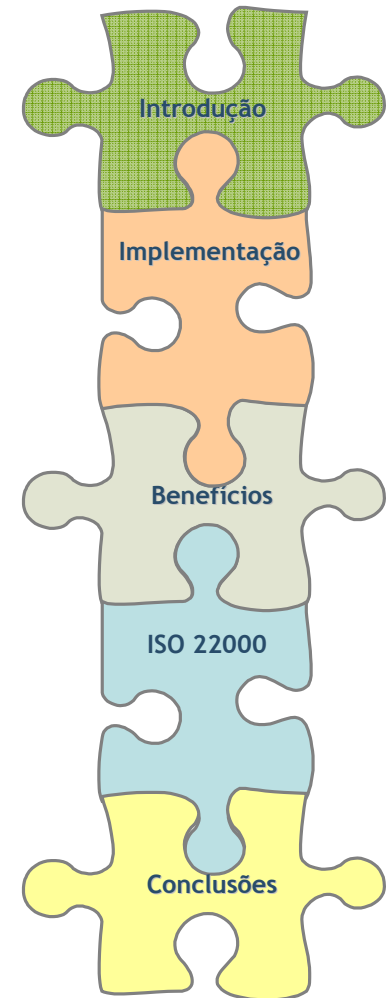


# apard

## Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar

29 de Setembro de 2006

- 🕒 Introdução
- 🕒 Implementação
  - BPF e BPH
  - Princípios HACCP
  - Aspectos Relevantes
- 🕒 Benefícios dos Sistemas da Qualidade
  - Exemplo
- 🕒 ISO 22000
  - Planeamento
- 🕒 Conclusões



- ☞ Cumprimento Legal - Regulamento (CE) nº 852/2004
- ☞ Saúde Pública
- ☞ Avaliação e Minimização de riscos
- ☞ Produtos Seguros
- ☞ Optimização dos recursos da Empresa
- ☞ Fidelização de Clientes



# Segurança na Cadeia de Abastecimento



☞ Medidas tomadas para prevenir a produção, recepção, processamento, distribuição e/ou colocação de produto não conforme à disposição do consumidor



☞ Todos os operadores das empresas do sector alimentar ao longo da cadeia de produção devem garantir a segurança dos géneros alimentícios



## Perigo de Segurança Alimentar

- A segurança do consumidor está em risco (perigos físicos, químicos, biológicos, qualidade,...)



## Perigo Legal

- Não é cumprido um requisito legal, mas a segurança do consumidor não está em risco (rotulagem)

## Perigo da qualidade

- O produto está fora das especificações organolépticas, mas a segurança do consumidor não está em risco (consistência)



**Perigos identificados, avaliados e controlados**

# Códigos de Boas Práticas (BPF e BPH)



- ☞ Planos de Limpeza (instalações, equipamentos, veículos, ...)
- ☞ Higiene (Normas de Higiene e Segurança Alimentar)
- ☞ Água potável (lavagens, ...)
  - Planos de análises
  - Identificação e controlo da origem da água
- ☞ Registo de operações





## Códigos de Boas Práticas (BPF e BPH)

- Correcto manuseamento de produto e embalagens
  - Conformidade à recepção dos produtos
  - Procedimentos de manuseamento, embalamento...
  - Armazenamento
  - F.I.F.O.
- Planos e Acções de Formação
  - Formação BPF e BPH
  - Formação Específica ao desempenho da função
- Rastreabilidade e Gestão de Incidentes
  - Exigência legal Reg. ( CE) nº 178/2002
  - Restrear operações efectuadas



## Aplicação dos Princípios do HACCP



- **Implementação e Manutenção do Programa de Pré Requisitos**
  - Instalações e equipamentos
  - Planos de Higienização e Manutenção
  - Boas Práticas de Higiene e de Fabrico
  - Controlo e monitorização da água utilizada
  - Plano de Controlo de Pragas
  - Plano e acções de formação







**Legislação aplicável, *Codex Alimentarius*, Códigos de Boas Práticas do Sector**

## Aplicação dos Princípios do HACCP



### Identificação e análise de perigos

Químicos	Biológicos	Físicos	Qualidade
		 PEST CONTROL	
Produtos de Limpeza	<i>Bactérias</i>	Pragas	Rotulagem
Migrações	<i>Leveduras</i>	Integridade Embalagem	Validades
[...]	[...]	[...]	[...]

# Aplicação dos Princípios do HACCP



## Avaliação de perigos



	Catastrófica	Critica	Problemática	Marginal	Insignificante
Frequente	1	3	6	10	15
Provável	2	5	9	14	19
Improvável	4	8	13	18	22
Remota	7	12	17	21	24
Praticamente Impossível	11	16	20	23	25

Menor	20 a 25
Médio	11 a 19
Maior	1 a 10



# Aplicação dos Princípios do HACCP



## Avaliação de perigos

Fase	Perigo	Tipo	Avaliação do perigo	Avaliação Risco	Medidas de Controlo
Recepção	Produto com rotulagem incorrecta	Qualidade	<p><u>Severidade</u> Do ponto de vista legal este perigo é fundamental porque [...]</p> <p><u>Probabilidade</u> Com as práticas que actualmente são utilizadas, a probabilidade deste perigo ocorrer é baixa uma vez que [...]</p>	SB	Todos os lotes são avaliados e sujeitos a controlo qualidade à recepção

# Aplicação dos Princípios do HACCP



## Determinação de Pontos Críticos de Controlo

Fase	Perigo	Avaliação Risco	Q1	Q2	Q3	Q4	PCC
Recepção	Produto com rotulagem incorrecta	SB	S	S	--	--	Sim

Medida Controlo	Limite Crítico	Monitorização	Ação Correctiva
Todos os lotes são avaliados e sujeitos a controlo qualidade à recepção	Todos os produtos com rotulagem correcta	Registo de controlo qualidade à recepção	Rever procedimentos internos, [...] Avaliar formação Alertar fornecedor

**Validação, Verificação, Melhoria Contínua e Actualização do Sistema**

## Outros Aspectos Relevantes



### Sistemas de apoio

- Preferencialmente, sistemas de informação com dados de gestão industrial



### Sistema de Rastreabilidade

- Factor - chave
- Adaptado à realidade da empresa



### Comunicação (Interna e Externa)

- Claras, concisas e inequívocas
- Seguras, honestas e em tempo útil



## Outros Aspectos Relevantes



### Recursos

- Identificar necessidades
- Possibilidade de externalizar



### Formação

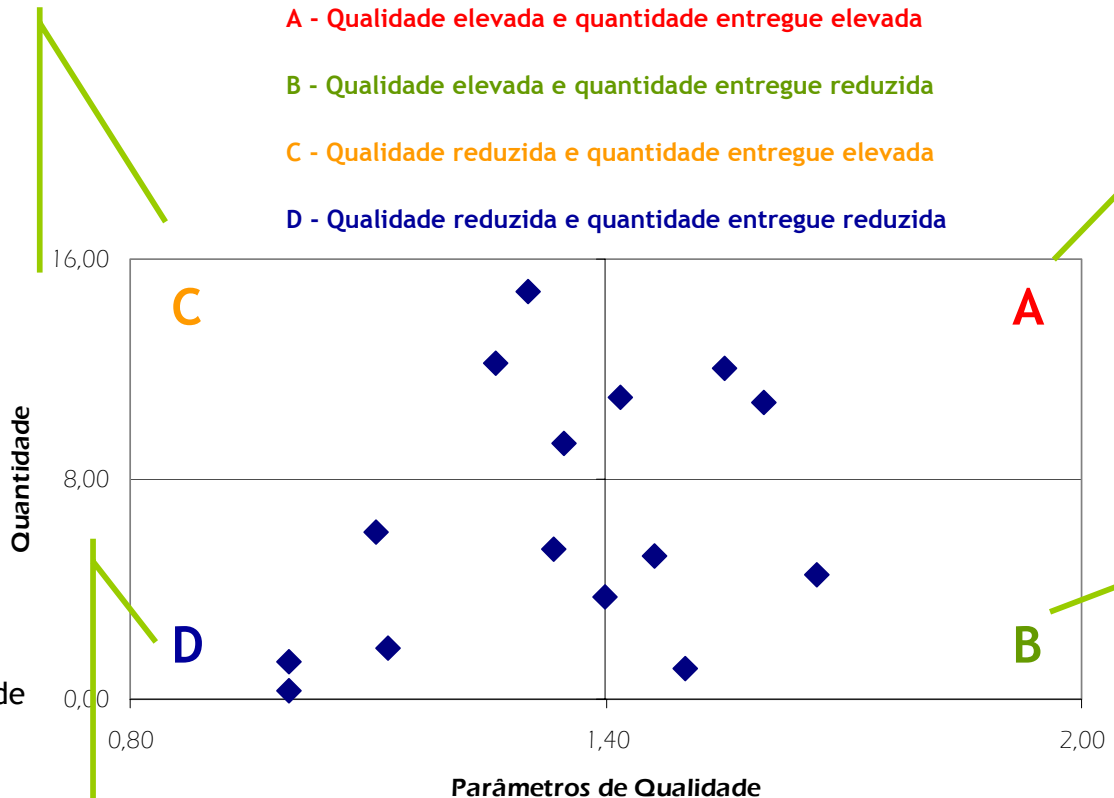
- ESSENCIAL
- TODOS OS DIRECTAMENTE ENVOLVIDOS



## Avaliação de fornecedores



- ☞ Acções de sensibilização
- ☞ Rever fornecedor em caso de melhoria não efectiva
- ☞ Rever fornecedor relativamente ao produto
- ☞ Analisar entregas de outros produtos
- ☞ Considerar a eliminação da lista de fornecedores



- ☞ Fidelização
- ☞ Incentivar entregas de outros produtos
- ☞ Fidelização
- ☞ Incentivar entregas de maiores quantidades

**Aproveitar para ir mais além !**

### ☞ O Standard tem 4 elementos chave:

- ☞ Requisitos para boas práticas de fabrico ou programa de pré-requisitos
- ☞ Requisitos para HACCP de acordo com os princípios HACCP enunciados no *Codex Alimentarius*
- ☞ Requisitos para um Sistema de Gestão
- ☞ Comunicação (Interna e Externa)

### ☞ Sistema de Gestão Integrado

- ☞ ISO 22000 como complemento (não uma alternativa) à ISO 9001
- ☞ FUTURO: Integração dos Standard's

### ☞ Oportunidade

- ☞ Imagem e prestígio
- ☞ Melhorar/optimizar procedimentos
- ☞ Vantagem competitiva



O Faseamento da Implementação depende da situação da empresa, mas deverá atravessar as seguintes fases:



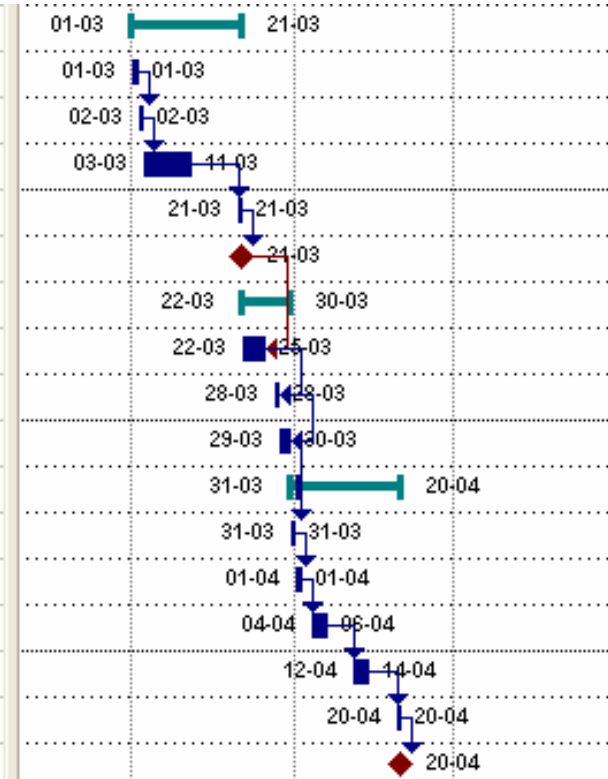
Faseamento do Projecto	2005												
	Qtr 1, 2005			Qtr 2, 2005			Qtr 3, 2005			Qtr 4, 2005			
	Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sep	Oct	Nov	Dec	
<input type="checkbox"/> <b>Norma ISO 22000</b>	01-03	[Timeline bar from 01-03 to 22-11]										22-11	
<input type="checkbox"/> <b>Start Up</b>	01-03	[Timeline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

Metodologia da International Project Management Association

Antes de iniciar a Implementação da Norma, é necessário compreender a empresa e as suas expectativas!



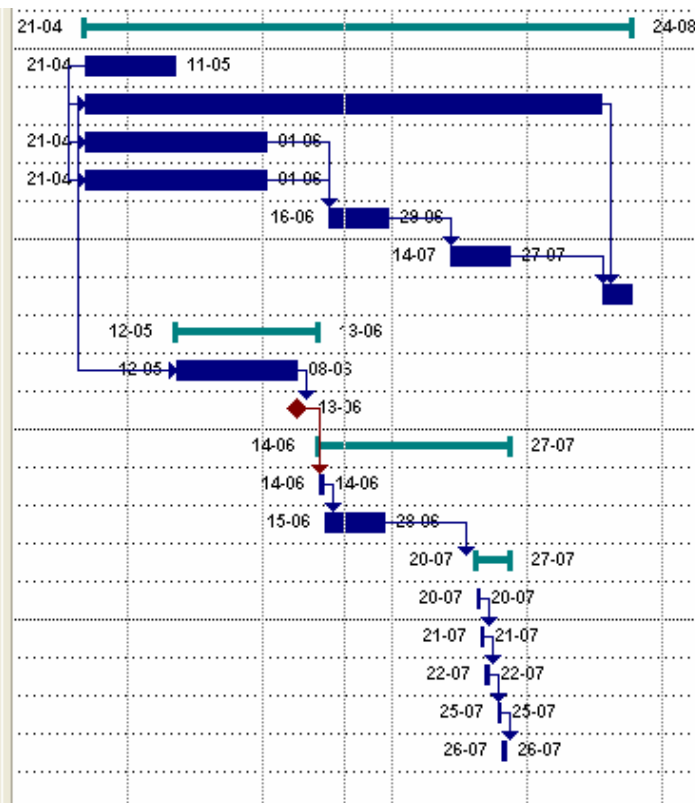
<b>Start Up</b>
Reunião de arranque (Objectivos / Constrangimentos / Envolve do Projecto)
Definição do Projecto
Elaboração do Relatório de Definição do Projecto
Apresentação e discussão do Relatório de Definição de Projecto (Proposta)
Relatório de Definição do Projecto (Proposta Aprovada)
<b>Planeamento e avaliação</b>
Planeamento de etapas e prazos a cumprir
Definição da equipa do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar
Elaboração / Revisão do Organograma
<b>Pré-Requisitos</b>
Auditoria de pré-requisitos
Levantamento do controlo documental
Elaboração do Fluxograma de Produção
Elaboração do Relatório de Auditoria e pré-requisitos
Apresentação e discussão de relatório de planeamento
Relatório de Planeamento do Projecto Aprovado



Nesta fase, o risco de atrasos no processo aumenta consideravelmente, sendo importante motivar constantemente a equipa envolvida



<b>Implementação da Norma ISO 22000</b>
Construção do Sistema (Norma de referência)
Implementação do plano HACCP
Implementação do Sistema de Rastreabilidade
Implementação do Sistema de Gestão de Incidentes
Elaboração da estrutura documental com definição de procedimentos/documentos/registos
Elaboração do Manual da Qualidade
Validação, Verificação e Melhoria do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar
<b>Solução Informática</b>
Instalação e parametrização da Solução Informática
Validação da Solução Informática
<b>Formação</b>
Avaliação das necessidades de Formação
Elaboração do Plano de Formação
<b>Acções de Formação</b>
Iniciação ao trabalho
Higiene e Segurança Alimentar
Específica relativa à função a desempenhar
Sistema HACCP
Rastreabilidade
Gestão de Incidentes



É fundamental que a empresa tenha presente a importância da constante revisão do Sistema!



## Validação

- Validação da Implementação da Norma ISO 22000
- Auditoria ao Sistema de Gestão da Segurança Alimentar
- Elaboração e Discussão do relatório de Auditoria e implementação de acções correctivas
- Melhoria do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar

## Acompanhamento

- Plano de Auditorias
- Execução de Auditorias

## Encerramento do Projecto

- Auditoria de Certificação aos requisitos da Norma ISO 22000
- Discussão do relatório de Auditoria de Certificação e implementação de acções correctivas
- Obtenção da Certificação

## Inquérito de Satisfação do cliente

- Abordagem Comercial
- Objectivos Propostos / Atingidos
- Parceria para o Futuro



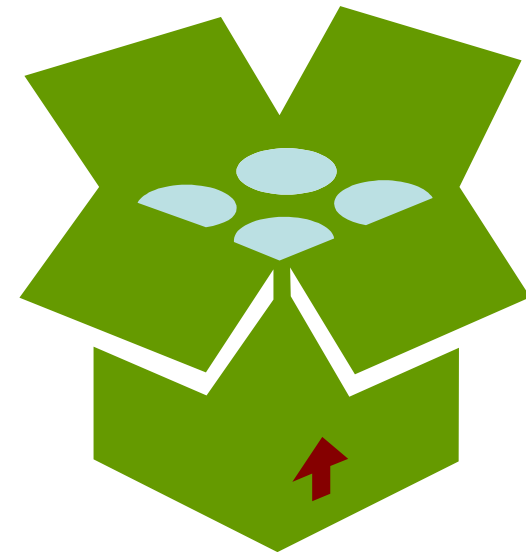


## Medos iniciais

- Aumento de documentação a tratar
- Reformulação de procedimentos
- Processo moroso e “sem fim à vista”
- Recursos escassos na empresa
- Encargos com Consultores / Certificação

## Vantagens directas

- Conformidade com a lei
- Elevada Segurança dos Produtos Comercializados
- Resposta mais eficiente (reclamações, devoluções e solicitações comerciais)
- Melhor relação com os agentes da cadeia  
(organismos oficiais, agentes económicos e consumidor final)
- Qualidade e Segurança na Cadeia de Abastecimento
- Imagem e prestígio da empresa e sector:
  - Certificação- HACCP e ISO 22000



# Obrigado !



**Rui Almeida**

ralmeida@consulai.com