



Jornadas da Alimentação

Qualidade e Segurança na Cadeia de
Abastecimento

“Transformação de Produtos Primários”

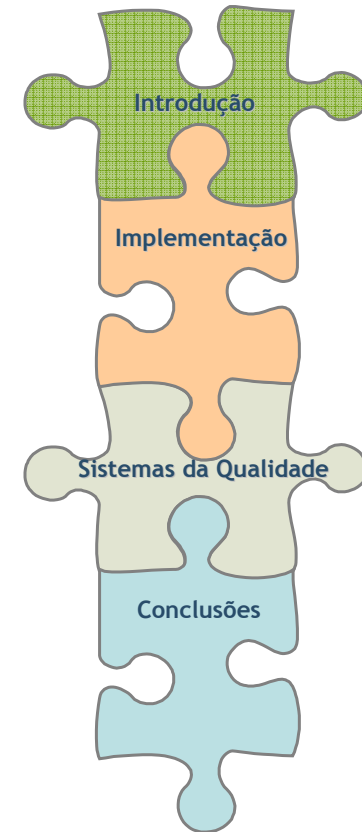
21 de Junho de 2006



Rui Almeida

ralmeida@consulai.com

- ☞ Introdução
- ☞ Implementação
 - Produção
 - Transformação
- ☞ Benefícios dos Sistemas da Qualidade
 - Exemplo
- ☞ Conclusões



☞ Cumprimento Legal - Regulamento (CE)

nº 852/2004

☞ Saúde Pública

☞ Avaliação e Minimização de riscos

☞ Produzir com Segurança

☞ 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)

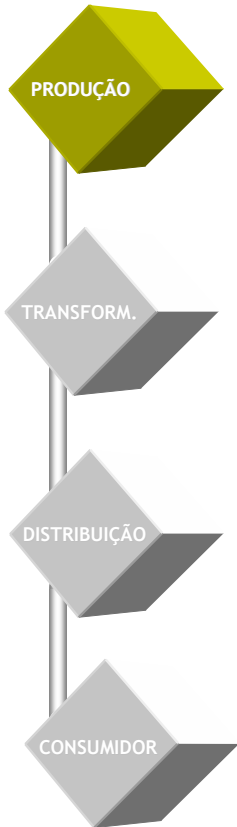
Perigo da qualidade

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

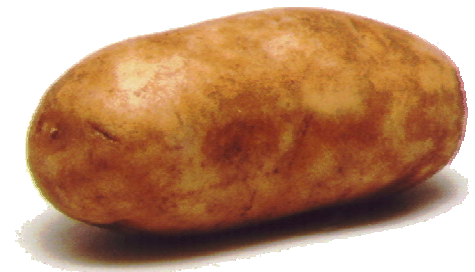


Perigos identificados, avaliados e controlados

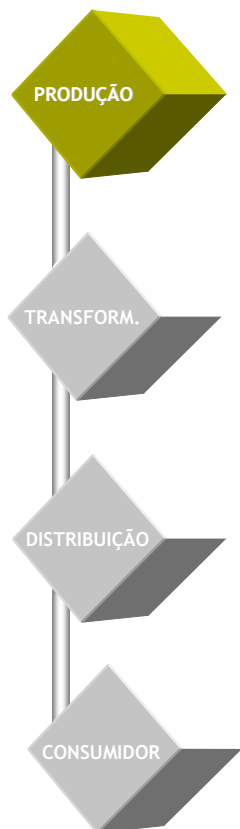
Códigos de Boas Práticas (BPA e BPH)



- ☞ Planos de Limpeza (equipamentos, contentores, veículos, ...)
- ☞ Higiene da Produção (Normas de Higiene)
- ☞ Água potável (rega, fertilizações, lavagens, ...)
 - Planos de análises
 - Identificação e controlo da origem da água
 - Registo de operações



Códigos de Boas Práticas (BPA e BPH)



- **Uso correcto e adequado de produtos fitossanitários**
 - Cadernos de Campo
 - Produtos homologados
 - Dosagens correctas
 - Cumprimento de Intervalos de Segurança
- **Planos e Acções de Formação**
 - Formação BPA e BPH
 - Formação Específica ao desempenho da função
- **Rastreabilidade**
 - Exigência legal (Reg. (CE) n.º 178)
 - “Rastrear” operações efectuadas



Aplicação dos Princípios do HACCP



▪ Implementação e Manutenção do Programa de

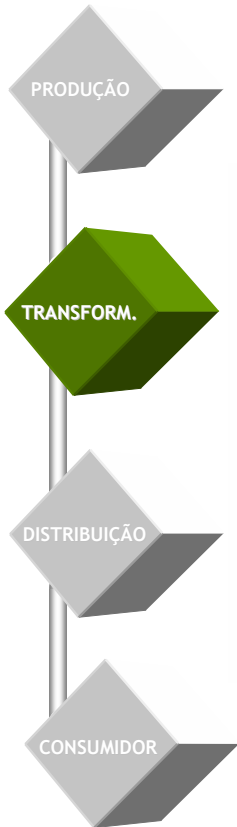
Pré Requisitos

- 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	
Resíduos de Pesticidas	<i>Listeria spp.</i>	Pragas	Temperatura
Metais Pesados	<i>Salmonella spp.</i>	Vidros	Consistência
Produtos de Limpeza	<i>Escherichia Coli spp.</i>	Objectos Pessoais	Frescura
[...]	[...]	[...]	[...]

Aplicação dos Princípios do HACCP



Avaliação de perigos

	Catastrófica	Crítica	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	Entrada de hortofrutícolas com Resíduos de Fitofarmacêuticos acima dos LMRs, não homologados ou fora do Intervalo Segurança	Químico	<p>Severidade Do ponto de vista legal este perigo é fundamental porque (...)</p> <p>Probabilidade Com as práticas culturais que actualmente são utilizadas, a probabilidade deste perigo ocorrer é baixa uma vez que (...)</p>	S ₄	Todos os produtores com certificação EurepGAP. Consulta dos cadernos de campo. Apoio técnico aos produtores

Aplicação dos Princípios do HACCP



Determinação de Pontos Críticos de Controlo

Fase	Perigo	Avaliação Risco	Q1	Q2	Q3	Q4	PCC
Recepção	Entrada de hortofrutícolas com Resíduos de Fitofarmacêuticos acima dos LMRs, não homologados ou fora do Intervalo Segurança	S4	S	N	S	N	Sim

Medida Controlo	Limite Crítico	Monitorização	Ação Correctiva
Todos os produtores com certificação EurepGAP. Consulta dos cadernos de campo. Apoio técnico aos produtores. [...]	LMRs, Intervalo Segurança, Cadernos Campo preenchidos, [...]	Registo Aplicações. Análise a cadernos de campo. [...]	Destruição de produto contaminado. Rever procedimentos, rever produtor, [...]

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 e facilitador



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

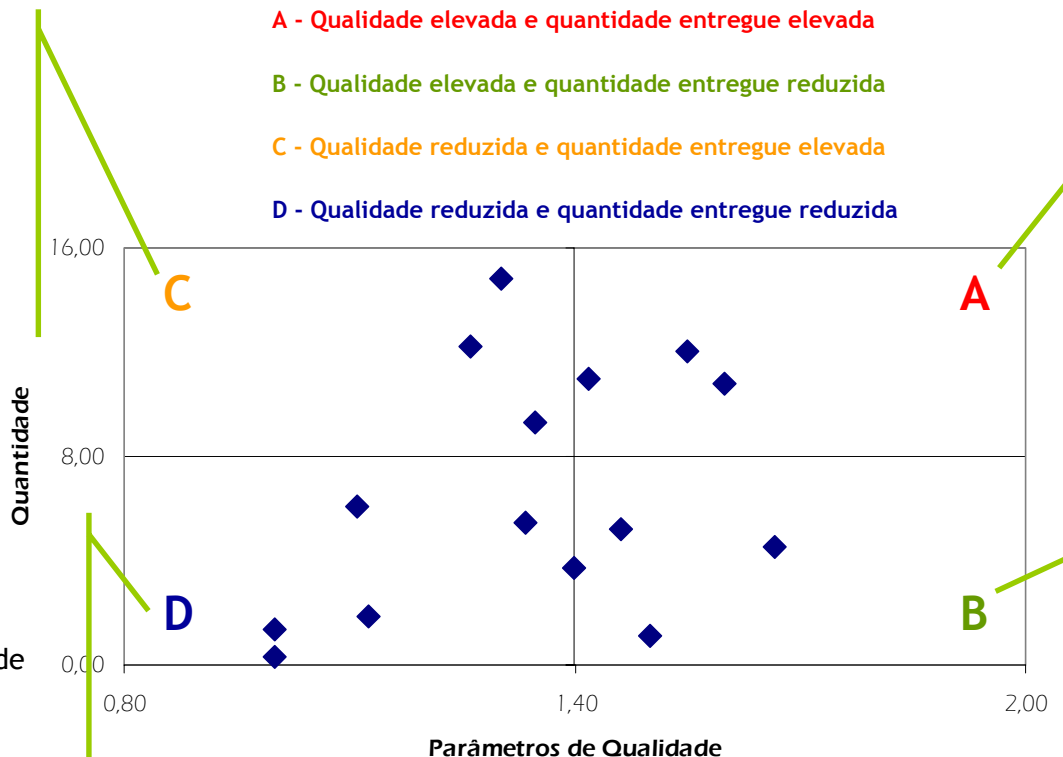


Avaliação de fornecedores



- ☞ Acções de sensibilização
- ☞ Reforçar apoio técnico
- ☞ 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
- ☞ Incluir fornecimentos em lotes específicos

- ☞ Fidelização
- ☞ Incentivar entregas de maiores quantidades
- ☞ Incluir fornecimentos em lotes específicos

Aproveitar para ir mais além !

☞ 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

- Elevada Segurança dos Produtos Produzidos
- 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:
 - Certificação ao nível da Produção - EurepGap, Nature Choice, Field to Fork
 - Certificação na Transformação - HACCP, BRC, IFS e ISO 22000



Obrigado !



Rui Almeida

ralmeida@consulai.com