

TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO NA INDÚSTRIA ALIMENTAR

in Caderno AGRIOUS - Expresso de 3 de Abril de 2004

Actualmente as Tecnologias de Informação e Comunicação revertem-se de extrema importância na Indústria Alimentar, com especial relevância ao nível da Segurança Alimentar. A CONSULAI é uma empresa de consultoria e apoio ao sector alimentar em que estas tecnologias têm sido aplicadas de forma inovadora, desenvolvendo e implementando soluções que vão ao encontro quer das exigências das indústrias quer dos consumidores. Esta entrevista resume uma conversa que tivemos recentemente com o Eng. Rui Almeida, Director Técnico da Consulai, sobre Tecnologias de Informação e Comunicação e a sua aplicação ao sector alimentar.

A CONSULAI tem desenvolvido alguns projectos inovadores na área das tecnologias de informação e comunicação. Pode dar-nos alguns exemplos destas tecnologias e da sua aplicação ao sector alimentar?

No caso da CONSULAI, os dois exemplos que têm tido maior divulgação junto dos nossos clientes dizem respeito à utilização de sistemas de informação para garantir a rastreabilidade dos produtos alimentares e a software para implementação de sistemas de segurança alimentar a nível da transformação e processamento dos produtos. Além disso, temos também vindo a desenvolver soluções para integração da cadeia de abastecimento no sector alimentar, de forma a facilitar a troca de informação entre os produtores e as empresas responsáveis pelo processamento e comercialização dos produtos.

Mais concretamente, de que forma podem ser aplicadas as Tecnologias de Informação e Comunicação à Segurança Alimentar?

As possibilidades são imensas. Diria mesmo que não faz sentido, hoje em dia, falar em segurança alimentar sem falar em sistemas de informação. Existem nomeadamente duas 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.

Pode ser mais específico, utilizando, por exemplo, um caso concreto no âmbito da experiência da CONSULAI?

Certamente. Imagine 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-Retailer 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. Com a proliferação actual dos sistemas de certificação e o aumento das exigências de qualidade e segurança alimentar por parte dos consumidores, os sistemas de informação serão, cada vez mais, um instrumento essencial na gestão da cadeia alimentar.

Falemos então de rastreabilidade...

O caso da rastreabilidade é 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.

E relativamente ao Software de Implementação e Gestão de HACCP?

A CONSULAI é representante exclusiva no mercado nacional de um inovador software de Implementação e Gestão do Sistema HACCP, o HACCP Now, que serve de ferramenta essencial e privilegiada para a Implementação e Gestão do Sistema HACCP, bem como do Sistema BRC (British Retail Consortium), uma exigência para quem exporta para o mercado Britânico. Como é óbvio, não é com este software que tenho automaticamente o meu Sistema HACCP implementado, mas é uma ferramenta extremamente útil, com uma construção de base de dados de Perigos, Medidas de Controlo, Limites Críticos, Procedimentos de Monitorização e Acções Correctivas, que conjuntamente com a utilização de Figuras e com o “Sistema SRS” possibilita uma implementação rigorosa e simultaneamente apelativa para todos os colaboradores da empresa.

Sistema SRS?

Trata-se de uma matriz de Segurança/Significância de Risco, onde se avalia a consequência da ocorrência do perigo identificado, bem como a probabilidade desse mesmo perigo ocorrer. Desta forma posso obter uma redução dos custos inerentes à Implementação do Sistema da Qualidade, direccionando os meus recursos (humanos e económicos) apenas para as Áreas Críticas.

Na sua opinião, ainda há muito a fazer no que respeita a Implementação de Sistemas da Qualidade na nossa indústria?

Embora até há bem pouco tempo as indústrias alimentares nos contactassem para implementar Sistemas da Qualidade unicamente porque eram obrigados a tal, quer por exigências legais, quer por imposição dos seus clientes, é um facto que existe uma cada vez maior consciencialização para a Qualidade, 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.

consulai@consulai.com