

ISO 22000:2005 INOCUIDADE DO PRADO AO PRATO

Um referencial focalizado na segurança do consumidor final, assente na cooperação entre os operadores da cadeia alimentar



Pedro Queiroz

Com a enorme evolução que se tem vindo a verificar no sector agro-alimentar, a plena integração dos vários elos da cadeia de abastecimento é hoje uma inevitabilidade. Paralelamente, as exigências crescentes colocadas pelos consumidores têm conduzido à solicitação, por parte dos operadores a jusante, de evidências quanto à aptidão dos operadores a montante para identificar e controlar os potenciais perigos associados aos alimentos.

Face a estas exigências, vários países elaboraram normas nacionais que estabelecem requisitos para uma melhor gestão da segurança dos alimentos (ex. DS 3027). De igual forma, alguns grupos de operadores produziram as suas próprias directrizes (BRC, IFS, Eurepgap, etc.).

Esta multiplicação de referenciais privados tem gerado alguma confusão no seio das várias organizações que operam no sector agro-alimentar. Com o objectivo claro de harmonizar, a nível internacional, as várias directrizes relacionadas com sistemas de segurança alimentar, o organismo dinamarquês de normalização (DS) submeteu, no seio da ISO, uma proposta de elaboração de uma norma internacional relativa à concepção e desenvolvimento destes sistemas. Como consequência, foi criado um grupo de trabalho dentro do comité de produtos alimentares da ISO (TC34/WG8) que elaborou a norma ISO 22000:2005 *Food Safety Management systems – Requirements for any organization in the food chain*.

Esta norma foi desenvolvida de acordo com o ISO Guide 72:2001 – *Guidelines for the justification and development of management system standards*, tendo como referência normativa a ISO 9000:2000 – *Fundamentals and vocabulary* e correspondência com a ISO 9001:2000 *Quality management systems – Requirements*. Pode ainda ser vista como complementar da ISO 15161:2001 – *Guidelines on the application of ISO 9001:2000 for the food and drink industry*. No panorama internacional, esta norma tem igualmente como suporte o *Codex Alimentarius*.

Para facilitar a sua aplicação foi publicada, em Novembro de 2005, a norma ISO/TS 22004 *Food safety management systems – Guidance on the application of ISO 22000:2005*. Nessa altura foi também publicada a versão portuguesa NP EN ISO 22000:2005 *Sistemas de gestão da segurança alimentar – Requisitos para qualquer organização que opere na cadeia alimentar*. A elaboração deste documento foi coordenada pela Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares (FIPA) e participaram na comissão técnica (CTA 22) várias empresas do sector e organismos de certificação.

Dentro de alguns meses deverão estar disponíveis a ISO/TS 22003 *Food safety management systems – Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems*, que estabelece os requisitos a cumprir pelas entidades auditoras e certificadoras, e a norma ISO 22005 *Traceability in the*



Sistema de Gestão da Segurança Alimentar

RESPONSABILIDADE DA GESTÃO

GESTÃO DE RECURSOS

PLANEAMENTO E REALIZAÇÃO DE PRODUTOS SEGUROS

DOCUMENTAÇÃO (INCLUINDO REGISTOS)

VALIDAÇÃO, VERIFICAÇÃO E MELHORIA

COMUNICAÇÃO

Figura 1

feed and food chain – General principles and guidance for system design and development, que pretende ajudar as organizações a desenvolver o requisito da rastreabilidade.

SISTEMA DE GESTÃO E PARA A GESTÃO

A norma ISO 22000:2005 especifica os requisitos de um sistema de gestão da segurança alimentar enquanto conjunto de processos coerentes destinados a permitir à gestão de topo assegurar uma aplicação eficaz e efectiva da sua política e dos seus objectivos de melhoria. Ao ter em conta as disposições contidas na ISO 9001:2000, permite uma verdadeira compatibilidade e complementaridade com outros referenciais ligados a sistemas de gestão, frequentemente utilizados pelas organizações. A sua estrutura assenta em quatro pilares fundamentais que suportam a articulação entre os elementos de um sistema de gestão e os elementos de segurança alimentar (figura 1).

O comprometimento da gestão de topo não deve resumir-se a actos escritos ou orais, mas traduzir-se numa implicação forte e concreta no terreno. Este critério é bastante importante para a melhoria do desempenho da organização. As responsabilidades da gestão (figura 2) poderão ser vistas como um ciclo dinâmico que começa no estabelecimento da política de segurança alimentar e que abrange o planeamento do sistema de gestão, a definição e comunicação das responsabilidades e autoridades a considerar dentro da organização, a comunicação, a preparação e resposta à emergência e a revisão do sistema.

A comunicação entre os vários elos da cadeia é essencial para garantir que todos os perigos relevantes são identificados e correctamente controlados. No entanto, os requisitos relacionados com a comunicação de elementos relativos à segurança dos géneros alimentícios, a montante e a jusante da cadeia, foram redigidos tendo em conta o equilíbrio entre a transparência e a necessária confidencialidade de determinadas informações.

A organização deve fornecer os recursos necessários ao nível das infra-estruturas e do ambiente de trabalho. De acordo com o seu papel no âmbito do sistema, os recursos humanos devem ter as competências adequadas, pelo que às actividades de consciencialização e de formação devem estar associadas não só a identificação das competências necessárias e a avaliação das carências, mas também a avaliação da implementação e eficácia das acções e a maturidade psicológica do público-alvo (figura 3).

O processo de planeamento e realização de produtos seguros (figura 4) assenta numa combinação dinâmica dos programas pré-requisito (PPR) com as várias etapas de implementação de um sistema baseado nos princípios HACCP descritos pela comissão do *Codex Alimentarius* (CAC/RCP 1-1969 Rev. 4-2003).

A norma ISO 22000:2005 reorganiza o conceito tradicional que dividia as medidas de controlo em dois grupos (pré-requisitos e medidas aplicadas aos pontos críticos de controlo) passando a distinguir três formas de gestão:

- Os programas pré-requisito, que gerem as condições e actividades básicas. Não são seleccionados com o objectivo de controlar perigos específicos identificados, mas permitem manter um ambiente higiénico na produção, processamento ou manipulação;

RESPONSABILIDADE DA GESTÃO



Figura 2

GESTÃO DE RECURSOS

Provisão de recursos

Recursos humanos

Identificar as competências necessárias
Avaliar as carências
Programar e promover a formação
Avaliar a implementação e eficácia
Assegurar a maturidade psicológica

Infra-estrutura

Estabelecimento e manutenção

Ambiente de trabalho

Estabelecimento, gestão e manutenção

Figura 3

- Os programas pré-requisito operacionais, que permitem gerir as medidas de controlo que a análise de perigos identifica como necessárias para manter determinados perigos sob controlo, mas que não deverão ser geridas pelo plano HACCP;
- Um plano HACCP para gerir as medidas de controlo que se aplicam nos pontos críticos de controlo.

Por outro lado, em coerência com o estabelecido no Regulamento (CE) n.º 178/2002, esta norma fixa procedimentos para o estabelecimento e aplicação de um sistema de rastreabilidade, definindo como objectivo particular a identificação dos lotes de produto e sua relação como os lotes de matérias-primas e os registos de processamento da entrega.

O sistema de rastreabilidade deverá assim permitir identificar os fornecedores directos de matérias-primas e ingredientes e os clientes imediatos do produto acabado, com o objectivo de facilitar o tratamento de produtos potencialmente não seguros e, em caso de necessidade, adoptar procedimentos de retirada devidamente direccionados.

MELHORIA DO SISTEMA E SEUS BENEFÍCIOS

Compete à equipa da segurança alimentar planear e implementar os processos necessários para validar as medidas de controlo, e/ou as suas combinações, e para verificar e melhorar o sistema de gestão da segurança alimentar (figura 5).

Por forma a evitar algumas confusões entre conceitos, importa referir que a validação é uma avaliação levada a cabo antes da implementação de medidas de controlo, a incluir nos PPRs operacionais e no plano HACCP, e após qualquer alteração desta combinação, tendo como objectivo demonstrar que determinadas medidas de controlo permitem manter o produto dentro dos níveis de aceitação. Por outro lado, a verificação é realizada através de auditorias internas e assenta numa avaliação desenvolvida durante e após a operação e tem como papel demonstrar que os níveis de controlo pretendidos são efectivamente atingidos.

A implementação e o controlo de um sistema de gestão da segurança alimentar poderá ajudar as organizações a depositar uma maior confiança junto dos vários parceiros, nomeadamente por permitir evidenciar que existe um real envolvimento da gestão de topo na implementação da sua política nos processos de decisão, no sistema de informação e nas medidas de avaliação.

Os potenciais benefícios de um funcionamento eficaz de um sistema de gestão da segurança alimentar são, entre outros:

- a garantia, junto dos vários parceiros da cadeia de abastecimento, de um controlo mais eficaz e dinâmico dos potenciais perigos ligados aos alimentos;
- a aptidão de fornecer permanentemente produtos finais dentro dos limites de aceitação estabelecidos quer pelos clientes quer pelas autoridades;



Figura 4



Figura 5

- a garantia de uma comunicação transparente e organizada entre os vários elos da cadeia;
- a implementação de procedimentos estruturados que impliquem o envolvimento de toda a organização nos processos de melhoria.

A ISO 22000:2005 permitiu harmonizar o vasto conjunto de normas e sistemas relacionados com a garantia de inocuidade dos géneros alimentícios e proporcionou às empresas uma nova ferramenta de apoio à implementação de sistemas de gestão da segurança alimentar. No entanto, dado o seu carácter fortemente integrador, a consolidação do sucesso deste referencial está agora, em grande medida, dependente da sua aceitação por parte dos vários elos da cadeia de abastecimento. Algumas barreiras podem surgir, nomeadamente ao nível das mentalidades, das práticas e dos custos de investimento. Para além da necessidade de serem superadas algumas dificuldades naturais das empresas menos desenvolvidas, o passo decisivo poderá vir a ser dado ao nível do sector da distribuição que, em virtude dos referenciais próprios já adoptados, não tem demonstrado grande interesse por esta norma. Em Portugal os primeiros passos começam a ser dados.

Pedro Queiroz – Director Técnico da Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares (FIPA); membro do Grupo de Peritos em Gestão da Segurança Alimentar da Confederação das Indústrias Agro-Alimentares da União Europeia (CIAA); director e docente da Pós-Graduação em Gestão da Qualidade e da Segurança Alimentar da Universidade Lusófona; docente do Mestrado em Engenharia Alimentar e Nutrição do Instituto Piaget; formador e auditor técnico