

# ISO 22000:2005 FACE A OUTROS REFERENCIAIS

Introdução de novos conceitos e facilidade num processo de transição são vantagens da nova norma



Andreia Magalhães

Há muito que a segurança alimentar é uma questão importante para a sociedade, verificando-se uma crescente preocupação dos consumidores a este nível, tornando-os cada vez mais exigentes com os produtos e serviços que lhes são fornecidos. Para ir de encontro a estas preocupações, tem sido publicado um conjunto de legislação europeia relativa à segurança alimentar, destacando-se o Regulamento 178/2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, e os Regulamentos (CE) nº 852/2004 e 853/2004, relativos à higiene dos géneros alimentícios e à higiene dos géneros alimentícios de origem animal, respectivamente.

A publicação destes regulamentos é complementada em direito português pelo Decreto-Lei nº 113/2006 que revoga o Decreto-Lei 67/98, pondo assim termo às dúvidas instaladas sobre as diferenças entre o autocontrolo e o HACCP. O HACCP torna-se então numa metodologia de gestão da segurança alimentar aplicável a todos os sectores da cadeia alimentar, podendo ser implementada de uma forma ajustada.

## Quais os documentos de referência existentes para implementação da metodologia HACCP?

Desde o seu aparecimento, na década de 60, foram publicados vários referenciais que descrevem a implementação de sistemas que visam a segurança alimentar, baseados na metodologia HACCP. Os 7 princípios da metodologia HACCP foram descritos pela primeira vez no Anexo do documento do *Codex Alimentarius* (CAC/RCP 1-1969 Rev. 4-2003) relativo à higiene dos géneros alimentícios. Este documento não apresenta, no entanto, requisitos de gestão. Posteriormente, foram publicados outros referenciais por vários países, ou por determinados sectores da cadeia alimentar, contendo já ferramentas de gestão. A título de exemplo:

- > DS 3027 (norma dinamarquesa)
- > BRC (British Retail Consortium)
- > BRC-IOP (British Retail Consortium - Institute of Packaging)
- > IFS (Retalho)
- > Eurepgap (Produção primária)
- .....

Com a globalização e a internacionalização das empresas, a selecção do referencial para implementação, além do seu reconhecimento, tornou-se numa questão complexa, fazendo por vezes com que a mesma organização tenha vários sistemas implementados e até vários sistemas certificados com a mesma finalidade – a segurança alimentar.

É neste contexto que, em Setembro de 2005, a ISO (International Standard Organization) e o CEN (European Committee for Standardization) publicaram um referencial também ele auditável e que permite a certificação - EN ISO 22000:2005 *Food Safety Management systems - Requirements for any organization in the food chain*. Este referencial integra os requisitos do sistema de gestão da ISO 9001:2000 e a metodologia HACCP. A versão portuguesa, NP EN ISO 22000:2005 Sistemas de gestão da segurança alimentar - Requisitos para qualquer organização que opere na cadeia alimentar, foi publicada no final de 2005.

## A implementação da ISO 22000:2005 demonstra a conformidade da organização com os requisitos legais?

São requisitos da ISO 22000:2005 a conformidade com a metodologia HACCP e o cumprimento integral da legislação em vigor. A implementação desta norma implica também o cumprimento dos requisitos do cliente em matéria de segurança alimentar e acrescenta a promoção da melhoria contínua.

Uma organização pode confirmar o cumprimento destes requisitos através da certificação do seu sistema de gestão da segurança alimentar, de acordo com a ISO 22000:2005, por um organismo certificador competente.

## Quais as vantagens desta norma face aos outros referenciais que utilizam a metodologia HACCP?

A primeira vantagem é o facto de ser uma norma ISO e, como tal, ter o reconhecimento internacional facilitado face a outras normas nesta matéria.

A outra grande vantagem é a abrangência da norma. A ISO 22000:2005 é aplicável a todos os sectores da cadeia alimentar, destinando-se a todas as organizações que influenciem a segurança alimentar "do prado ao prato", incluindo a produção de embalagens, prestação de serviços, entre outros.

Quanto ao seu conteúdo, existem vários conceitos introduzidos nesta norma que permitem uma melhor gestão de um sistema da segurança alimentar.

## Quais as principais diferenças entre a ISO 22000:2005 e outros referenciais, como por exemplo BRC e IFS?

Ao contrário do BRC ou do IFS, a ISO 22000:2005 não inclui uma lista exaustiva de requisitos de boas práticas. A ISO 22000:2005 tem a implementação de boas práticas como requisito na sua estrutura, no entanto, as linhas orientadoras dessas boas práticas devem ser

definidas pela organização. No ponto 7.2.3 é dada orientação sobre a informação a utilizar pela organização para seleccionar e/ou estabelecer o(s) Programa(s) de Pré-Requisitos, identificados como PPR.

A ISO 22000:2005 introduz também alguns conceitos relativamente à segurança alimentar. A título de exemplo, assinalamos dois:

- O(s) PPR operacional(is);
- A comunicação como um elemento-chave na gestão da segurança alimentar.

#### O que são os PPR operacionais?

Os PPR operacionais são um dos resultados da selecção e avaliação das medidas de controlo, de acordo com a metodologia HACCP, assim como os Pontos Críticos de Controlo (PCC). Na selecção e avaliação das medidas de controlo devem ser definidas as etapas e as medidas de controlo onde vão ser controlados os perigos relevantes para garantir a segurança alimentar. Se as etapas e as medidas de controlo forem geridas pelo plano HACCP consideram-se PCC, se forem geridas pelos PPR operacionais consideram-se programas.

De acordo com a norma, pontos 7.5 e 7.6, tendo em conta a descrição do conteúdo de um plano HACCP e de um PPR operacional, as diferenças são:

- A existência de limites críticos nos PCC e a não existência desses limites nos programas dos PPR operacionais;
- A diferença entre o tratamento dos produtos quando se verificam perdas de controlo num PPR operacional ou desvio de um limite crítico num plano HACCP.

#### Como é que a comunicação influencia a gestão da segurança alimentar?

A comunicação, tal como se encontra descrita na ISO 22000:2005, refere-se a comunicação externa e interna, tendo as duas um papel importante para a gestão da segurança alimentar.

Entende-se por comunicação externa a comunicação interactiva entre a organização e o resto da cadeia alimentar, com o objectivo de garantir que os perigos relevantes associados a um produto são controlados em algum ponto da cadeia alimentar.

É consensual considerar-se que os aspectos relacionados com a comunicação interna são essenciais em qualquer organização. O seu objectivo principal é assegurar que as questões e dados relevantes para a segurança alimentar são comunicados a todos os colaboradores envolvidos em actividades com impacto para a segurança alimentar. Mas, de acordo com a ISO 22000:2005, faz também parte da comunicação interna o facto de todos os colaboradores de uma organização terem a responsabilidade de relatar os problemas relacionados com o sistema de gestão da segurança alimentar.

#### Quais os aspectos da ISO 22000:2005 onde se têm verificado mais dificuldades na implementação?

Segundo resultados recolhidos entre Dezembro de 2005 e meados de Setembro de 2006, as organizações apresentaram menor taxa de implementação nos requisitos novos relativamente à DS 3027E:2002, realçando-se as questões relacionadas com:

- A definição de objectivos mensuráveis para suporte da Política da Segurança Alimentar;
- A identificação das necessidades de comunicação (interna e externa);
- A definição das responsabilidades e autoridades dos peritos externos para o desenvolvimento, operação ou avaliação do sistema de gestão da segurança alimentar;
- As ferramentas para verificação e melhoria do sistema de gestão da segurança alimentar.

Existem ferramentas disponíveis na *internet* que permitem às empresas efectuar uma avaliação do estado de implementação da ISO 22000:2005 na sua organização.

#### Quais as expectativas para a ISO 22000:2005?

As expectativas em relação à utilização da ISO 22000:2005 são bastante elevadas pelas vantagens já apresentadas, estando as entidades a desenvolver esforços para a elaboração de ferramentas que facilitem a sua implementação. Também a acreditação das entidades, assim que esse serviço de acreditação seja disponibilizado, virá reforçar a credibilidade face à nova norma.

**Andreia Magalhães** – Gestora de Desenvolvimento da APCER – Associação Portuguesa de Certificação

