

SIMILITUDES COM A ISO 9001:2000

ISO 22000:2005 uma única ferramenta para a indústria alimentar



Alexandra Oliveira

É hoje em dia comum que as indústrias alimentares que só optaram pela norma ISO 9001:2000 como base ao seu sistema de gestão da segurança alimentar reconheçam que esta é inequivocamente insuficiente para responder às necessidades actuais de segurança alimentar dos consumidores, autoridades e fornecedores.

Se levarmos em conta que em alguns casos a certificação da qualidade também já não consegue demonstrar as vantagens comerciais esperadas, facilmente podemos concluir que a tendência a médio e longo prazo será a conciliação da ISO 9001:2000 com referenciais específicos de gestão da segurança alimentar.

Existe uma grande diversidade de normas de segurança alimentar resultante das exigências das grandes cadeias da distribuição (ex. BRC ou IFS, *Requirements for a HACCP based Food Safety System* (CCvD-HACCP), DS 3027, etc.), o que não permite o uso de "uma certificação única de segurança alimentar aceite por todos".

A nova norma ISO 22000:2005 oferece, assim, a solução para este problema ao definir um conjunto de requisitos para um sistema internacionalmente reconhecido de gestão da segurança alimentar.

A grande diferença entre esta norma e outros referenciais é que a ISO 22000:2005 não apresenta uma lista detalhada dos requisitos de boas práticas, requer sim a implementação de boas práticas internacionalmente reconhecidas, como por exemplo o *Codex Alimentarius*.

Esta nova norma permite uma uniformização internacional da segurança alimentar, constituindo assim uma ferramenta ideal para a correcta implementação do sistema HACCP. Esta uniformização de metodologias vai permitir uma transparência acrescida, com mais-valias evidentes em termos de garantia da segurança alimentar, não só na indústria mas também nos diversos fornecedores e parceiros.

Em termos estruturais, na norma ISO 22000:2005 distinguem-se três blocos, conforme a figura apresentada, cujo posicionamento em pirâmide representa fielmente as etapas da implementação do sistema de gestão da segurança alimentar.

Em termos comparativos, esta norma tem uma estrutura similar à da ISO 9001:2000, facto que irá permitir uma perfeita integração, não justificando quaisquer mudanças radicais num sistema de gestão da qualidade já existente. Por outro lado, a ISO 22000:2005 constitui uma ferramenta adicional ao sistema de gestão da qualidade, dando ênfase a uma maior responsabilização e consciencialização demonstrável para com a segurança alimentar.

Esta norma ISO 22000:2005 é sem dúvida uma óptima ferramenta de gestão devidamente pensada e adaptada à indústria alimentar, fornecendo uma base credível e reconhecida para uma maior confiança de clientes e consumidores.

Alexandra Oliveira – engenheira agro-alimentar e auditora ISO 22000:2005 e ISO 9001:2000 da LRQA – Lloyd’s Register Quality Assurance

