

ENTÃO E NÓS NA DISTRIBUIÇÃO?



Margarida Santos

Quando entramos num hipermercado, preocupados com a lista de compras ou a promoção do nosso queijo favorito, raramente nos interrogamos se estaremos a comprar alimentos seguros.

De facto, a segurança alimentar tornou-se num pressuposto e não num factor de diferenciação. Com a divulgação pela comunicação social da legislação criada e dos numerosos controlos oficiais no terreno, o cliente tem tendência a não questionar a segurança alimentar, assume-a como uma realidade que já está à partida garantida e compra com confiança. E tem razões para isso. Nos bastidores deste espectáculo, todos os dias milhares de pessoas trabalham para cumprir as Boas Práticas e controlar os parâmetros relevantes para o processo.

Falando de controlar, façamos um pouco de história. Na Distribuição, o Decreto-Lei n.º 67/98 e o Autocontrolo foram na altura um grande desafio para as empresas. Mas, mais do que cumprir a lei e evitar as tão indesejáveis coimas, este diploma foi um marco importante para a segurança alimentar no nosso país e teve o mérito de fazer as empresas adquirirem

um crescente sentimento de responsabilidade nesta matéria.

Mas agora temos de ir mais longe. O sistema HACCP, obrigatório desde 1 de Janeiro deste ano, faz-nos evoluir do anterior autocontrolo para um sistema semelhante mas com um novo dinamismo: dá enfoque às medidas correctivas, sem as quais qualquer controlo ficaria absolutamente estéril, e apoia-se num envolvimento multifuncional e numa estrutura documental, ambos fundamentais para o sistema se manter coeso e com vida própria.

É claro que o HACCP não é o remédio para todos os males, como muitas vezes tem sido "vendido". Trata-se de uma metodologia de trabalho extremamente útil e também de uma linguagem universal para que todos os elos da cadeia se entendam e criem sinergias. Contudo, nada se consegue se as empresas não reconhecerem a importância de cumprir as Boas Práticas de Segurança Alimentar, definir e praticar os seus valores, a sua cultura de responsabilidade social, a sua orientação para o futuro e o seu enquadramento no país e no mundo.

E no mundo porque este tema é de natureza global, como se pode ver pela realização de tantas conferências internacionais que reúnem operadores do sector alimentar de todos os continentes. Percebe-se uma tal sintonia e um conjunto de preocupações comuns, que nos sentimos realmente como fazendo parte de um grande desafio a uma escala que nos ultrapassa.

Dispondo então as empresas da Distribuição das ferramentas e das sinergias globais, porque é que, quando nos viramos para a nossa realidade quotidiana, nem tudo são rosas?

Primeiro, são empresas em que tipicamente existem diversas unidades com elevada dispersão geográfica. Isto dificulta a harmonização e controlo dos processos, a garantia das condições estruturais e de manutenção e o acompanhamento contínuo dos colaboradores.

O que nos leva ao segundo problema: a Formação! Trata-se de um factor primordial para o bom funcionamento de qualquer Sistema de Gestão da Segurança Alimentar, mas é também o grande desafio da Distribuição.

Este sector caracteriza-se por uma alta rotação de pessoal, pelo que hoje investimos na formação de centenas de colaboradores que daqui a um mês podem já nem estar na empresa. Este esforço é naturalmente assumido como um mal necessário, mas podemos encará-lo com maior importância se pensarmos que contribui para a formação da população em geral. Sim, porque as Boas Práticas de Segurança Alimentar começam por aprender-se precisamente em casa!

Margarida Santos – Coordenadora do Autocontrolo da Modelo Continente



FOTO: MODELO CONTINENTE