

Segurança Alimentar

ISO 22000 COMO ELEMENTO DETERMINANTE PARA O SUCESSO DO SEU NEGÓCIO

Metodologia de apoio à implementação dos requisitos da norma, criada pela Ogimatech

Segundo a norma ISO 22000:2005 a segurança alimentar está relacionada com a presença de perigos nos alimentos no momento do consumo ou ingestão. Dado que a contaminação com perigos pode ocorrer em qualquer ponto da cadeia de fornecimento, é necessário assegurar que o controlo se estende ao longo dela.

A ISO 22000:2005 vem assim dar ênfase à noção de cadeia, o que implica que o controlo só poderá ser eficaz se se verificar a cooperação de todas as partes interessadas envolvidas.

Nesta noção de cadeia entram ainda as entidades que com ela se relacionam directa ou indirectamente, tais como produtores de equipamentos, material de embalagem, agentes de limpeza e higienização, auxiliares tecnológicos e serviços, de aditivos e ingredientes.

A ISO 22000:2005, por constituir um modelo de gestão, assume-se como a ferramenta de gestão mais indicada para garantir, de forma eficaz, o cumprimento da legislação nacional e comunitária em matéria de segurança alimentar.

Apenas o cumprimento estrito da legislação, sem as perspectivas da gestão da comunicação, da permanente actualização e da melhoria contínua, conduz mais tarde ou mais cedo a sistemas que funcionam somente para "passar a inspecção", em que uma desatenção ou falta de cumprimento de um procedimento ou controlo podem significar graves prejuízos para a organização.

Se as grandes empresas poderão eventualmente ter capacidade para amortecer os prejuízos directos e indirectos de um acidente de segurança alimentar, para as pequenas organizações e pequenos negócios uma situação desta natureza pode significar, tão simplesmente, a perda do próprio negócio.

A segurança dos produtos alimentares constitui uma exigência cada vez mais esclarecida dos clientes e implica o desenvolvimento de uma cultura de responsabilidade por parte das organizações que produzem, transformam, manipulam e fornecem alimentos.

A necessidade de utilizar uma linguagem comum relativa à segurança alimentar levou a um consenso internacional que, necessariamente, implicará um reconhecimento também internacional, determinante para as organizações que desenvolvem operações de âmbito internacional.

A ISO 22000:2005 tem ainda a particularidade de incluir um conjunto de requisitos que constitui o maior contributo para a revisão (e ampliação) da metodologia HACCP, desde a sua proposta e operacionalização originais e, por outro lado, mantendo na íntegra todos os princípios, recomendações e boas práticas do *Codex Alimentarius*.

ABORDAGEM OGIMATECH À SEGURANÇA ALIMENTAR

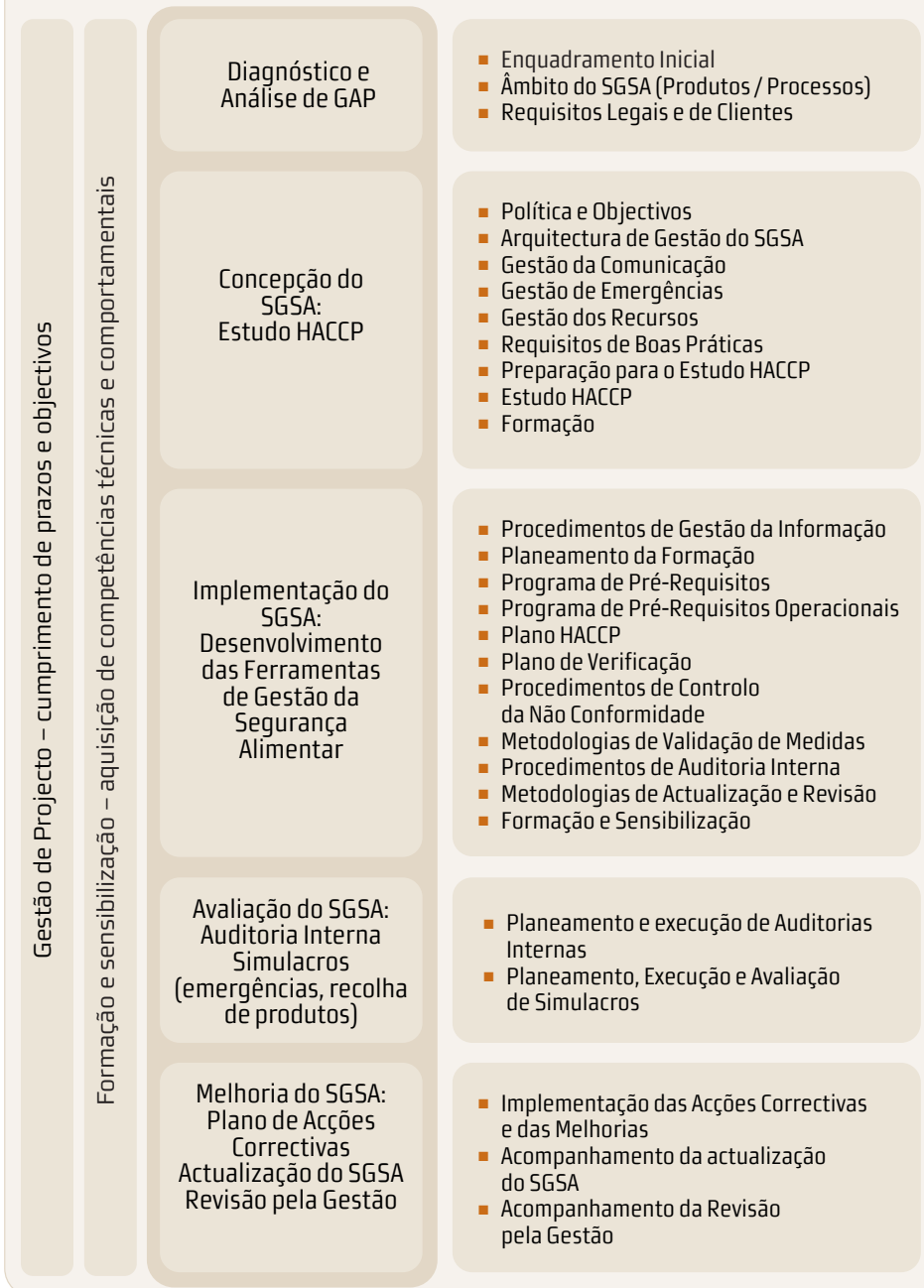
A Ogimatech, empresa especializada em consultoria empresarial e institucional, está neste momento a apoiar empresas da cadeia alimentar, disponibilizando soluções nos domínios da consultoria de gestão, da formação em segurança alimentar e em técnicas e ferramentas de suporte, como a análise de risco e o mapeamento de características dos processos, indispensável à utilização das árvores de decisão para identificação dos pontos críticos de controlo.

A Ogimatech actua ainda ao nível da sensibilização e mudança comportamental dos operadores, através da abordagem por processos e sua integração com sistemas de gestão da qualidade ou sistemas que incluam a gestão do risco, em higiene e segurança, ambiente, finanças ou segurança da informação.

Para assegurar o sucesso, a Ogimatech dispõe de metodologias próprias que desenvolve segundo três eixos complementares e sinérgicos, que englobam as ferramentas de gestão de projecto para garantir o cumprimento dos objectivos e dos prazos dos projectos, a formação e sensibilização que permite a aquisição de competências técnicas e comportamentais pelos intervenientes e, ainda, abordagens metodológicas específicas, desenvolvidas por recursos com formação em engenharia alimentar e experiência profissional no sector e no desenvolvimento de projectos desta natureza.



ABORDAGEM ESPECÍFICA DA OGIMATECH À GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR



A capacidade de entender a cadeia de fornecimento, de identificar as necessidades de comunicação, de operacionalizar os novos contributos da norma ISO 22000:2005 e de os integrar na esfera da gestão da organização implica abordagens de consultoria adequadas, eficazes e responsáveis. Abordagens baseadas na replicação de modelos pré-estabelecidos poderão resultar em sistemas burocráticos, que dificilmente proporcionarão aos clientes a confiança que cada vez mais reclamam para os produtos alimentares que consomem, implicando o consumo desnecessário de recursos e sem qualquer contrapartida para a eficácia do sistema de gestão da segurança alimentar.

Os serviços prestados pela Ogimatech são assegurados por uma equipa multidisciplinar que integra competências nos domínios da legislação alimentar, tecnologias de produção, gestão do risco, abordagem por processos, integração de sistemas e modelação de arquitecturas de gestão, o que lhe permite assegurar abordagens especializadas e práticas no desenvolvimento de sistemas de gestão da segurança alimentar, adequados à especificidade de cada organização, completos e exaustivos nas fases de preparação e estudo mas simples e eficazes nas fases de implementação e operacionalização, constituindo-se num factor de valor acrescentado para a continuidade e melhoria dos negócios das organizações clientes.

A Ogimatech Portugal – Consultoria Empresarial e Institucional, SA é uma empresa de consultoria herdeira do Grupo Partex-CPS, que actua nos mercados nacional e internacional, nos domínios da Organização e Gestão e da Economia e Desenvolvimento, com uma visão moderna dos negócios e das organizações, orientada para a transferência do conhecimento e da experiência através da produção de estudos e realização de acções criadoras de valor efectivo para os seus clientes.