

COMPLEMENTARIDADE ENTRE A ISO 22000:2005 E A ISO 9001:2000

Onde diferem os requisitos de gestão entre as duas normas



Andreia Magalhães

O objectivo da publicação da ISO 22000:2005 foi o de complementar uma abordagem global focada na satisfação dos clientes proveniente da ISO 9001:2000 com uma abordagem focada na segurança alimentar dos produtos/serviços fornecidos e não a substituição desta. No entanto, tem-se verificado que algumas organizações têm optado pela substituição da ISO 9001:2000 pela ISO 22000:2005.

É um facto que a segurança alimentar é um requisito do cliente. Requisito esse não negociável para os produtos/serviços a adquirir. Uma organização que esteja focalizada no cliente terá que obrigatoriamente fazer cumprir este requisito para alcançar o sucesso, não só para satisfazer as necessidades dos clientes mas também porque existem requisitos legais associados à segurança alimentar.

Há, portanto, que ter em conta duas situações conforme o foco escolhido pela organização:

- Uma organização do sector alimentar com um sistema de gestão da qualidade certificado de acordo com a ISO 9001:2000 terá que cumprir com todos os requisitos legais, incluindo os associados à segurança alimentar. Para assegurar o cumprimento destes requisitos dos produtos/serviços, a organização pode optar pela implementação da ISO 22000:2005, assegurando assim a conformidade com a metodologia HACCP. A certificação de um sistema de gestão da segurança alimentar de acordo com a ISO 22000:2005, por um organismo competente, irá confirmar o cumprimento destes requisitos pela organização. A ISO 22000:2005 não é uma norma de certificação do produto, mas sim de certificação de um sistema de gestão focado na segurança alimentar do produto/serviço fornecido.
- Com a implementação da ISO 22000:2005, uma organização do sector alimentar não pode ignorar que existem requisitos do cliente para além da segurança alimentar. Esses requisitos são identificados pela metodologia de gestão da qualidade da ISO 9001:2000. Com esta norma pretende-se atingir a qualidade da organização, focalizando os seus esforços na satisfação do cliente. Para isso, todas as áreas da organização deverão ser envolvidas, incluindo as áreas não operacionais, tais como os recursos humanos, a área financeira, os sistemas

de informação, entre outras. Não se quer dizer com isto que com a implementação da ISO 22000:2005 estas áreas sejam esquecidas, apenas que o seu envolvimento depende da sua influência na segurança dos produtos/serviços fornecidos e não da sua influência na satisfação do cliente.

A abordagem por processos é um dos princípios da norma ISO 9001:2000. A utilização desta abordagem é também recomendada pela ISO/TS 22004:2005 *Food Safety Management Systems – Guidance on the application of ISO 22000:2005*. Com a aplicação deste tipo de abordagem pretende-se enfatizar a importância dos seguintes factores:

ISO 9001:2000	ISO 22000:2005
Entender e ir ao encontro dos requisitos das normas	
Necessidade de considerar processos em termos de valor acrescentado	Necessidade de considerar processos em termos de segurança alimentar e rastreabilidade
Obter resultados do desempenho e da eficácia do processo	
Melhoria contínua dos processos baseada na medição dos objectivos	

Uma organização que já esteja familiarizada e organizada por processos, devido à implementação da ISO 9001:2000, já terá esta forma de abordagem implementada na sua estrutura, estando assim a implementação da ISO 22000:2005 facilitada.

Outro dos princípios da ISO 9001:2000 é a abordagem da gestão como um sistema. Este princípio aplica-se também à ISO 22000:2005. Para facilitar a compreensão, no quadro ao lado identificam-se as principais diferenças dos **requisitos de gestão** entre as duas normas, tendo em conta os diferentes âmbitos.

A ideia principal a retirar desta análise aos requisitos de gestão é a complementaridade que existe entre as normas ISO 9001:2000 e ISO 22000:2005 e não a sua substituição.

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

ISO 9001:2000	ISO 22000:2005	Comparação com a ISO 22000:2005
5.1 Comprometimento da gestão	5.1 Comprometimento da gestão	<p>A ISO 22000:2005 não refere a identificação de objectivos de segurança alimentar, mas refere que a segurança alimentar deve ser suportada pelos objectivos de negócio da organização.</p> <p>Esta norma realça a necessidade de comunicação a toda a organização da importância de se ir ao encontro dos requisitos desta norma, além dos requisitos legais e regulamentares e do cliente já identificados pela ISO 9001:2000.</p> <p>A gestão de topo deve definir uma política de segurança alimentar.</p>
5.3 Política da Qualidade	5.2 Política da Segurança Alimentar	<p>A Política da Segurança Alimentar deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▫ Ser adequada ao papel que a organização tem na cadeia alimentar; ▫ Estar conforme com os requisitos legais e regulamentares e com os requisitos do cliente no que se refere à segurança alimentar; ▫ Estar definida e documentada e, além de comunicada e entendida, ser implementada e mantida a todos os níveis da organização; ▫ Contemplar a comunicação adequada de acordo com o ponto 5.6 desta norma; ▫ Estar suportada por objectivos mensuráveis e não ser apenas o enquadramento para os mesmos.
5.4.2 Planeamento do Sistema de Gestão da Qualidade	5.3 Planeamento do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar	<p>Estes requisitos são idênticos, apenas diferem na sua orientação: na ISO 9001:2000 o foco é a Qualidade, na ISO 22000:2005 o foco é a Segurança Alimentar.</p>
5.5.1 Responsabilidade e autoridade	5.4 Responsabilidade e autoridade	<p>A ISO 22000:2005 acrescenta que a definição e a comunicação das responsabilidades e autoridades têm como objectivo assegurar a operação e manutenção eficazes do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar.</p> <p>Acrescenta também que todos os colaboradores têm a responsabilidade de reportar problemas relacionados com a segurança alimentar e que devem ser definidas as responsabilidades e autoridades dos colaboradores designados para desencadear e registar acções.</p>
5.5.2 Representante da gestão	5.5 Responsável da equipa da Segurança Alimentar	<p>O responsável da equipa da segurança alimentar deve ser um membro da equipa e não tem que ser um membro da gestão.</p> <p>As suas autoridades e responsabilidades – além de assegurar o estabelecimento, implementação, manutenção e actualização do sistema de gestão e de reportar à gestão de topo o seu desempenho e necessidades de melhoria (eficácia e adequação), como na ISO 9001:2000 – são as seguintes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▫ Gerir e organizar o trabalho da equipa da segurança alimentar; ▫ Assegurar a formação adequada inicial e contínua dos elementos da equipa da segurança alimentar.
7.2.1 Determinação dos requisitos associados com o produto 7.2.3 Comunicação com o cliente	5.6.1 Comunicação externa	<p>A ISO 22000:2005 define que devem ser estabelecidos, implementados e mantidos planos eficazes de comunicação. Estes planos envolvem todas as partes com impacto ou que sejam afectadas pela eficácia ou actualização do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar, tais como os clientes, os fornecedores, as autoridades, entre outras.</p> <p>Devem existir registos dessas comunicações.</p> <p>Tal como a ISO 9001:2000, esta norma define que devem ser identificados e estar disponíveis os requisitos legais, regulamentares e dos clientes.</p> <p>As autoridades e responsabilidades pela comunicação externa devem estar definidas.</p> <p>A informação obtida através da comunicação externa deve ser uma entrada para os dois momentos de revisão do sistema (Actualização do sistema de gestão da segurança alimentar – 8.5.2, e revisão pela gestão – 5.8.2).</p>
5.5.3 Comunicação interna 7.3.7 Controlo de alterações na concepção e desenvolvimento	5.6.2 Comunicação interna	<p>O ponto 5.5.3 da ISO 9001:2000 está incluído no ponto 5.6.2 da ISO 22000:2005, no entanto nesta última norma o objectivo é mais abrangente. A comunicação interna deve abranger todas as questões associadas com a segurança alimentar e não apenas questões relacionadas com a eficácia do sistema.</p> <p>A ISO 9001:2000 inclui no ponto 7.3.7 requisitos relativos às alterações da concepção e desenvolvimento que terão que, como consequência, ser comunicados à organização. A ISO 22000:2005 é mais objectiva, pois identifica uma lista de informação que deve ser fornecida à equipa da segurança alimentar, assim como a inserção destas informações nos dois momentos de revisão do sistema (Actualização do sistema de gestão da segurança alimentar – 8.5.2, e revisão pela gestão – 5.8.2).</p>
5.2 Focalização no cliente 8.5.3 Acções preventivas	5.7 Preparação e resposta à emergência	<p>Apesar dos requisitos das duas normas se cruzarem, os requisitos da ISO 22000:2005 têm uma maior abrangência que os da ISO 9001:2000.</p>
5.6 Revisão pela gestão	5.8 Revisão pela gestão	<p>A revisão pela gestão do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar não inclui a revisão dos objectivos do negócio que suportam a segurança alimentar na avaliação de oportunidades de melhoria e necessidades de alteração do sistema. A ISO 9001:2000 inclui a política e os objectivos da Qualidade.</p> <p>As entradas e saídas para a revisão dos dois sistemas são semelhantes tendo em conta os diferentes âmbitos das normas. De realçar apenas que a ISO 22000:2005 não inclui como entrada para a revisão pela gestão os resultados das auditorias internas e a ISO 9001:2000 não inclui como saída da revisão pela gestão a revisão da política e objectivos.</p>