

## Norma ISO 22000:2005

# O PAPEL DO CONTROLO LABORATORIAL



M<sup>a</sup> Leonor Nunes e Carlos Cardoso

A norma ISO 22000:2005 apresenta actualmente um grande potencial de aplicação, isto porque, por um lado, oferece um nível acrescido de segurança alimentar aos consumidores, um factor fundamental para a competitividade das empresas do sector, e por outro lado, perante a presente diversidade de normas de segurança alimentar (DS 3027, EurepGap, IFS, BRC-Food, etc.), possibilita uma harmonização dos requisitos, definindo, deste modo, um autêntico sistema universal de gestão da segurança alimentar.

Outra vantagem essencial decorre da semelhança entre a estrutura da norma ISO 22000:2005 e a do modelo de gestão proposto na norma ISO 9001:2000, pelo que a transição desta norma para aquela pode ser realizada com grande facilidade. De resto, a ISO 22000:2005 integra dois pilares técnicos adicionais: HACCP e códigos de boas práticas. Aliás, importa mencionar que esta nova norma, em vez de definir quais são as boas práticas, remete para as boas práticas internacionalmente aceites, em particular, o *Codex Alimentarius*.



FOTOGRAFIA / PPMAR

O estabelecimento de um clima de confiança e de credibilidade em todo o edifício da segurança alimentar exige que os operadores económicos realizem, de modo esporádico ou sistemático, exames e ensaios físicos, químicos, microbiológicos e sensoriais às matérias-primas, ingredientes, produtos, instalações e outras componentes do processo produtivo, com base em procedimentos reconhecidos pelas autoridades reguladoras. Assim, para que a ISO 22000:2005 seja a alavanca efectiva para a produção de alimentos seguros, de acordo com a legislação vigente e respondendo às exigências de consumidores e das próprias empresas, é crucial a existência de um adequado apoio laboratorial. Mas, também, a existência de sistemas de vigilância e controlo dos laboratórios por autoridades competentes.

Neste contexto, os laboratórios que pretendam colaborar na aplicação da norma ISO 22000:2005 devem ser capazes de superar inúmeros problemas e desafios. Efectivamente, os laboratórios enfrentam diversos problemas, nomeadamente alguma falta de adequação da ISO 17025:1999 à gestão da qualidade nos laboratórios, dificuldades para rastrear a calibração dos padrões internacionais, falta de instituições vocacionadas para organizar testes de competência aos laboratórios acreditados e dificuldades na obtenção de materiais de referência certificados.

A isso acresce um conjunto de desafios decorrentes da inovação tecnológica, da intervenção humana no meio ambiente e de níveis de exigência superiores por parte dos consumidores, em particular o conhecimento e a capacidade analítica relativamente a várias questões de segurança e qualidade alimentar que são cada vez mais prementes: resíduos e contaminantes, toxinas naturais, organismos e alimentos geneticamente manipulados, autenticidade e fraude, novos produtos (ex. nutracêuticos) ou, ainda, a análise de nutrientes (ex. vitaminas). Por sua vez, a superação destas questões só é concretizável através de um grande dinamismo, devendo os laboratórios dispor de informação científica adequada e actualizada, conhecimento aprofundado dos problemas, perigos e riscos associados à cadeia de processamento dos produtos sob análise e, ainda, uma informação detalhada dos vários controlos realizados ao longo da cadeia. Mais ainda, a um laboratório neste contexto não basta ser reactivo, respondendo em tempo real aos problemas, tem que desenvolver um papel prospectivo, antecipando futuros problemas.

Em Portugal e demais países da União Europeia existe uma hierarquia laboratorial, a qual desempenha um papel fundamental no controlo da qualidade dos serviços prestados e na resposta aos permanentes desafios nesta área, constituída pelos laboratórios comunitários de referência (LCR), laboratórios nacionais de referência (LNR) e laboratórios acreditados.

Os LCR são responsáveis pelo fornecimento de informações pormenorizadas sobre os métodos de ensaio aos LNR, organização de testes comparativos e acções de formação, bem como pelo desenvolvimento de novos métodos analíticos. Por seu turno, os LNR devem prestar apoio técnico-científico às autoridades competentes e laboratórios envolvidos nos sistemas obrigatórios de monitorização, colaborar com os LCR, coordenar as actividades dos laboratórios oficiais e reconhecer os laboratórios de apoio ao sector produtivo. Por último, os laboratórios acreditados têm de realizar ensaios e/ou calibrações, incluindo amostragem. Para tal, devem estabelecer e manter um sistema da qualidade adequado ao âmbito das suas actividades, documentar as suas políticas, programas, procedimentos e instruções e, obviamente, dispor de pessoal e equipamento que permitam a correcta condução dos ensaios e/ou calibrações.

Finalmente, para que todo este sistema funcione sem os custos exorbitantes do recurso a laboratórios estrangeiros pelas empresas exportadoras e o comércio internacional se possa desenrolar num ambiente de confiança na segurança dos alimentos e transparência, é imprescindível o reconhecimento mútuo entre as entidades acreditadoras dos vários países, de acordo com o esquema apresentado.



Havendo reconhecimento da entidade acreditadora do país exportador pela do país importador, necessariamente as várias análises do produto exportado, que atestam a sua segurança e qualidade feitas por laboratórios acreditados do país de origem, são reconhecidas no país de destino do produto.

Em suma, percebe-se a importância de um controlo laboratorial credível na implementação da norma ISO 22000:2005, pois, na ausência deste, os produtos de uma dada empresa jamais serão reconhecidos como seguros ainda que esta tenha aplicado integralmente as boas práticas internacionalmente aceites.

**Maria Leonor Nunes e Carlos Cardoso**, Departamento de Inovação Tecnológica e Valorização dos Produtos da Pesca – Instituto Nacional de Investigação Agrária e das Pescas, INIAP/IPIMAR

## Consultoria e Formação na área da Qualidade, Ambiente, HACCP e Segurança Alimentar

**QualiWork**

Av. da Igreja Nº 68 - 1º Dto.  
 1700-240 Lisboa  
 Tel: 21 797 71 86 - Fax: 21 797 71 87  
 Tlm: 91 784 21 36 e 91 784 31 74  
 geral@qualiwork.pt - www.qualiwork.pt

## laboratório tomaz

O seu parceiro na segurança alimentar

### Análises de Alimentos

- Verificação dos procedimentos de higiene através de análises a superfícies e manipuladores
- Parcerias com empresas de consultoria na realização de análises no âmbito da segurança alimentar (sistemas de HACCP)
- Interpretação dos resultados das análises, com indicação de possíveis causas e soluções em caso de contaminação

**IPAC**  
 acreditação

L0274  
 Ensaios

Av. Marquês de Pombal, 2 - 1º  
 2410-152 Leiria  
 labtomaz@beatrizgodinho.pt  
 www.beatrizgodinho.pt

Laboratório acreditado para análises de águas, alimentos, zaragatoas, efluentes gasosos e ruído de acordo com a NP EN ISO/IEC 17025