

QUALIFICAÇÃO DE FORNECEDORES NO MERCADO GLOBAL

Avaliar empresas exportadoras para a União Europeia



José Cordeiro

A vida moderna trouxe-nos novas tecnologias e com elas novos alimentos (*novell foods*) e novos contributos para o conhecimento do que ingerimos na nossa dieta, tradicional ou não, nomeadamente permitindo detectar substâncias (ex. LC-MS/MS para detectar os mais variados metabolitos químicos) ou microrganismos (ex. PCR - Polimerase Chain Reaction para identificação viral) até há pouco inacessíveis, quer quanto ao nível de detecção quer quanto ao tipo de identificação que permitem. De qualquer forma, continuam a ser os microrganismos patogénicos e emergentes que maiores preocupações continuam a dar a quem trabalha nestas áreas e porque continuam a ser a mais frequente etiologia de distúrbios e doenças de origem alimentar.

Neste contexto, a abordagem que tem vindo a ser desenvolvida na Europa e no resto do mundo é uma abordagem preventiva, nomeadamente assente no cumprimento de boas práticas, de utilização de metodologias HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points/Análise dos Perigos e Controlo dos Pontos Críticos) e de Análise do Risco (@RISK'S Monte Carlo e outros) (Fig. 1).

Os mais recentes regulamentos comunitários (n.ºs. 852, 853, 854, 882, de 2004, e os n.ºs. 2073, 2075, 2076, de 2005, entre outros) compilam e organizam normas legais e técnicas na sua maioria já existentes nos Estados-membros, apresentando a virtude de dar um corpo coerente a estas matérias de acordo com o preconizado no Livro Branco sobre a Segurança dos Alimentos, bem como no Reg. (CE) n.º 178/2002 que lança as bases do sistema na Europa. Além disso, introduziram aspectos inovadores de que se destacam a extensão à produção primária das obrigações básicas de higiene e segurança alimentar e a compilação do primeiro quadro de critérios microbiológicos aplicado a um grande número de países, privilegiando os microrganismos patogénicos e alguns indicadores de higiene, o que já por si revela um elevado nível de consenso. Pretende-se, de facto, acompanhar o que comemos do "prado ao prato". Este é o lema.

Aos países terceiros de onde importamos bens alimentares e às empresas que os produzem são, no mínimo, exigíveis os requisitos que vigoram no espaço comunitário. As empresas da distribuição alimentar, de venda a grosso e a retalho, têm desenvolvido, neste âmbito, um forte esforço de vigilância e selecção baseadas neste quadro

legal. Muitas vão mais além ao desenvolverem requisitos contratuais com os seus fornecedores, os quais excedem o legalmente obrigatório. Isto é, complementam os requisitos de segurança com outros de natureza qualitativa, de forma a satisfazer as necessidades dos seus consumidores.

A título de exemplo, quando queremos um produto como o camarão ultracongelado com determinadas características, tais como ausência de melanose ou limites máximos de cabeças partidas, deformações da carapaça e cicatrizes, de manchas de desidratação ou colorações anormais para espécie, estamos a indicar parâmetros de qualidade que vão para além dos requisitos básicos da segurança alimentar. O mesmo acontece quando incorporamos num caderno de especificações a forma de produção de um porco cruzado, com as consequentes características finais de produto final. Seriam inúmeros os exemplos e variantes que poderíamos citar e fundamentar, no mercado actual.

Assim, através de auditorias baseadas em referenciais próprios ou outros, tais como BRC, IFS, ISO 22000, EurepGap ou GlobalGap, etc., por um lado, e através de cadernos de especificações ou protocolos, por outro, que assumem aspectos contratuais, tenta-se garantir um elevado nível de protecção da saúde e interesses dos consumidores. É um investimento importante que hoje é feito de forma proactiva pelas empresas do sector alimentar.

A implementação e desenvolvimento de sistemas de rastreabilidade, de menor ou maior complexidade, desde a simples factura ou guia de remessa que convenientemente gerida em termos documentais pode proporcionar dados de rastreabilidade importantes em muitos casos, até aos sistemas informatizados e mais complexos, constitui uma ferramenta importante nos dias de hoje para atingir os objectivos de segurança e qualidade pretendidos. Estas questões assumem particular importância quando falamos em termos globais e num mercado global.

Como é sabido, cada vez importamos mais produtos da Ásia, nomeadamente da China, embora ainda prevalecendo os de origem não-alimentar. Porém, este tipo de comércio tende a aumentar, constituindo um grande



Fig. 1



Fig. 2

desafio, não só para as empresas mas também para os Estados-membros, que terão que garantir os controlos de fronteira e como realizá-los em tempo útil. Ou seja, o mais céleres possível, de modo a não interferir de forma crítica na viabilidade dos negócios e das empresas que são, em última análise, quem cria a riqueza de um país. Também os serviços da Comissão Europeia, nomeadamente os serviços de Inspeções Veterinárias, verão cada vez mais o seu papel tornar-se imprescindível na avaliação das empresas que em países terceiros exportam para a União Europeia.

CARACTERÍSTICAS DAS AUDITORIAS A FORNECEDORES


Em termos gerais, e porque na avaliação e qualificação de fornecedores as auditorias desempenham um papel fulcral, cabe realçar a forma como estas são abordadas neste contexto e face às necessidades actuais neste mercado global. Assim, o círculo: direcção/organização + infra-estrutura + laboratório + ambiente + HACCP e pré-requisitos de higiene + rastreabilidade + equipamento e tecnologia e inovação + logística + manutenção + manipulador (factor humano) – constitui o alvo de uma auditoria de qualificação de fornecedores, se bem que na maioria dos casos se dê atenção unicamente a aspectos relacionados com o HACCP e pré-requisitos de higiene (Fig. 2).

Estas auditorias têm normalmente a duração média de um dia: uma abertura, onde as partes se inteiram dos objectivos da mesma (se previamente não tiver sido estabelecido um plano), o desenvolvimento da auditoria e o fecho com uma nova reunião com os interessados, onde são sumariadas as não-conformidades detectadas e estabelecido um plano de acções correctivas, com tempos e objectivos de concretização. Este plano pode ser definido posteriormente e deve merecer acordo das partes. As auditorias devem ser realizadas por profissionais que conheçam o ramo de actividade a auditar e com preparação e alguma experiência nas matérias a auditar, além das regras básicas de procedimentos de auditorias.

Muitas vezes, aspectos que envolvem riscos de perigos físicos (corpos estranhos: madeiras, metais, vidros...) não são tidos em conta na rotina da fábrica, mas a sua importância pode ser identificada em auditorias às linhas de fabrico. Além disso, aspectos relacionados com os mais comuns perigos microbiológicos ou químicos (excesso de um determinado aditivo que possa ser alergénio, por ex.) podem necessitar de abordagens complementares às auditorias, como seja a realização de análises.

A segurança alimentar e a confiança dos consumidores ganham-se com responsabilidade que hoje é repartida entre as empresas e o Estado. São matérias e preocupações dinâmicas que envolvem as instituições públicas e privadas da sociedade em geral e, conseqüentemente, decisões, quer técnicas quer políticas, para as quais em muito contribui a investigação científica e tecnológica. As universidades e escolas de formação profissional terão aqui cada vez mais importância, procurando responder e ajustar-se ao tecido económico e aos valores do país e da sociedade onde estão inseridas.

José Cordeiro, médico veterinário; chefe de Serviços de Produtos (Qualidade e Segurança) de Auchan Portugal – Companhia Portuguesa de Hipermercados, SA.



Qualidade e
segurança
alimentar

Consultoria
Auditoria
Formação

Na área da Higiene, Segurança e Controlo de Qualidade Alimentar (sistemas HACCP).

www.bioqual.net
info@bioqual.net

one | biz
creating business

Número único: 707 100 581

Viana do Castelo, Porto-Boavista, Maia, Aveiro,
Santarém, Castelo Branco, Cascais, Oeiras,
Palmela, Santiago de Cacém, Évora, Faro