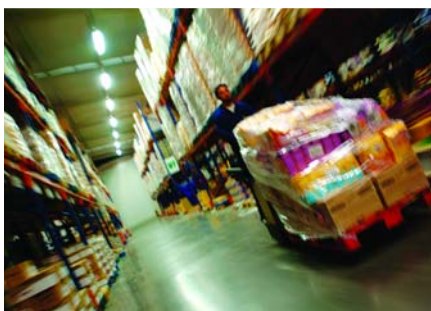


## Luís Simões

# QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR NA LOGÍSTICA E TRANSPORTES

Implementação da ISO 22000:2005 reforça política da qualidade



Independentemente das boas práticas, resultantes da experiência acumulada e sentido profissional de gestores e colaboradores, a maioria das empresas apresenta um potencial por explorar ao nível da sistematização, integração e melhoria contínua dos seus processos. As empresas são hoje confrontadas com desafios de competitividade num mercado crescentemente global, para os quais têm de dar respostas urgentes e adequadas, nomeadamente no que respeita à qualidade e segurança alimentar, sob pena de se tornarem rapidamente ultrapassadas e pouco competitivas.

A diversidade de produtos alimentares, aliada à tecnologia alimentar cada vez mais completa, faz com que a segurança dos alimentos que chegam aos consumidores se tenha convertido numa linha de actuação cada vez mais lógica, científica, especializada e, sobretudo, preventiva. Nesse sentido, a implementação de um Sistema de Gestão da Segurança Alimentar, de acordo com a norma ISO 22000:2005, tornou-se numa eficaz ferramenta para proporcionar esse requisito. Para a Luís Simões (LS), o Sistema de Gestão da Segurança Alimentar é mais um desafio com que se depara. É um vector estratégico na perspectiva do reforço de um percurso assinalável em termos de qualidade de produto e serviço ao cliente.

Constituindo a logística e transportes uma área integrante da cadeia alimentar, desde há vários anos que as empresas LS têm vindo a desenvolver o seu trabalho tendo em consideração a qualidade e a segurança alimentar. Em primeiro lugar, com a imple-

mentação e posterior certificação dos Sistemas de Gestão da Qualidade, a partir de 1995 as empresas LS fizeram da qualidade uma dinâmica do seu dia-a-dia. Por outro lado, uma vez que os produtos alimentares fazem parte do negócio e da actividade das empresas LS, começaram a ser definidas regras internas para o seu controlo, tais como sistemas de rastreabilidade, tratamento e segregação de produto não-conforme, sistemas de controlo de pragas e de temperaturas, entre outros, procurando dar ao cliente uma maior confiança no serviço prestado pela Luís Simões.

## ÊNFASE NA SEGURANÇA ALIMENTAR

Em 2002/3 foi efectuada uma revisão profunda a todo o Sistema de Gestão da Qualidade, que culminou com a transição para a norma ISO 9001:2000. Com esta transição, para além das preocupações já existentes, as empresas LS começaram a ter uma maior focalização nos processos e na monitorização dos respectivos objectivos e metas. Verificou-se também uma maior confiança da parte da gestão de topo em que a qualidade pretendida está a ser obtida e melhorada, além de que a melhoria sustentada faz parte da cultura da empresa. Um Sistema de Gestão da Qualidade assim caracterizado constituiu um meio que permitiu à Luís Simões reforçar a abordagem ao negócio, nomeadamente ao nível do produto e serviço, bem como das necessidades e expectativas dos clientes, criando em simultâneo condições para a melhoria contínua da satisfação de todas as partes interessadas e dando mais ênfase à segurança alimentar.

No início de 2007 e no seguimento do plano de actividades definido, as empresas LS sentiram a necessidade de sistematizar e consolidar todas as boas práticas existentes na sua actividade diária. Para isso foi iniciado um projecto de implementação do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar de acordo com a ISO 22000:2005. O porquê da sua implementação prende-se fundamentalmente com o facto da Luís Simões ter já empresas certificadas e outras com o Sistema de Gestão da Qualidade implementado de acordo com a ISO 9001:2000, tornando-se mais fácil a implementação de todas as partes comuns aos dois sistemas.

O Sistema de Gestão da Segurança Alimentar aplica-se nas seguintes empresas do Grupo Luís Simões:

- ▶ DLS: nas actividades de armazenagem e distribuição;
- ▶ TLS: nas actividades de transporte;
- ▶ SOCAR: na actividade de lavagem e desinfeção de veículos.

Estas empresas, com a implementação do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar, têm como objectivo principal manter e reforçar a confiança depositada pelos seus clientes, garantindo as regras e as boas práticas necessárias nas diversas actividades que desenvolvem e que integram a vasta cadeia de abastecimento de produtos alimentares.

## IMPLEMENTAÇÃO DA NORMA

O projecto para a implementação do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar, de acordo com a norma ISO 22000:2005, contemplou várias fases, entre elas:



- ▶ Nomeação da equipa de Projecto;
- ▶ Constituição da equipa de Segurança Alimentar;
- ▶ Formação externa e específica para a equipa de Projecto;
- ▶ Criação de uma Política de Segurança Alimentar, que posteriormente veio a ser incluída na Política da Qualidade;
- ▶ Definição de objectivos do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar;
- ▶ Revisão e validação da documentação operacional já existente, de modo a actualizar as regras da segurança alimentar;
- ▶ Arranque da formação sobre segurança alimentar a todos os novos colaboradores, aquando da sua integração na empresa;
- ▶ Definição do Plano de Segurança Alimentar, dos Programas de Pré-requisitos (PPRs), identificação de Pontos Críticos de Controlo (PCC); estabelecimento de Programas de Pré-requisitos operacionais (PPRs operacionais), entre outros;
- ▶ Formação externa para a equipa de Segurança Alimentar, assim como para as restantes chefias;
- ▶ Formação interna para os restantes cola-

boradores envolvidos diariamente na segurança alimentar, de modo a serem comunicadas e entendidas todas as novas regras;

- ▶ Implementação do projecto e posterior auditoria de acompanhamento.

Todo o acompanhamento do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar segue os procedimentos internos pertencentes ao Sistema de Gestão da Qualidade. Num futuro próximo, os vários sistemas desenvolvidos e implementados na Luís Simões (Segurança Alimentar, Ambiente, SHST e Responsabilidade Social) serão integrados com o Sistema de Gestão da Qualidade.

Com um histórico de cerca de 60 anos e reconhecendo o seu papel e responsabilidade na cadeia alimentar, a Luís Simões realizou em Novembro o seu II Fórum da Qualidade, onde a segurança alimentar foi tema de uma mesa-redonda constituída por quatro clientes convidados. Mais uma iniciativa que mostra bem como a Luís Simões se prepara para ir mais além do que o mero cumprimento das obrigações legais, assumindo as suas responsabilidades ao nível da segurança alimentar e investindo continuamente na melhoria dos seus processos e na qualidade e segurança dos seus serviços.

