

# COMPARAÇÃO ENTRE REFERENCIAIS

Ter a segurança alimentar como finalidade



Andreia Magalhães e Alexandra Gonçalves

Numa economia competitiva e global é cada vez mais importante a satisfação dos clientes. As organizações fornecedoras das cadeias da grande distribuição e do retalho alimentar têm vindo a verificar que, para satisfazerem as necessidades dos seus clientes, têm que evidenciar a implementação de sistemas que garantam a segurança dos seus produtos.

Esta questão torna-se essencial quando a organização fornece produtos de marca do distribuidor/retalhista, conhecidos como produtos de marca própria. Uma das formas de satisfazer essa crescente necessidade é a obtenção da certificação por um referencial que tenha como objectivo a garantia da segurança alimentar.

Uma vez que cada distribuidor/retalhista tem as suas especificidades, por vezes as organizações optam pela certificação segundo mais do que um referencial.

Para facilitar a implementação é apresentada uma tabela orientativa de comparação dos três referenciais mais utilizados, estando identificada a cor os requisitos específicos.

De sublinhar que os referenciais IFS e BRC são esquemas proprietários que obedecem aos requisitos de certificação de produtos/processos, enquanto a ISO 22000 é uma certificação de um sistema de gestão.

Andreia Magalhães, gestora de Negócio Internacional, e Alexandra Gonçalves, gestora de Cliente – APCER

**TABELA COMPARATIVA IFS, BRC E ISO 22000**

IFS (International Food Standard)		Referencial Global para a Segurança Alimentar (BRC)		ISO 22000 (Sistema de Gestão da Segurança Alimentar)	
1	Responsabilidade da Direcção	1	Comprometimento da gestão de topo e melhoria contínua	5.1	Comprometimento da gestão
1.1	Política corporativa	3.1	Política da qualidade e segurança alimentar	5.2	Política da segurança alimentar
1.2	Estrutura corporativa	3.3	Estrutura organizacional; Responsabilidades e autoridade da gestão	5.4	Responsabilidade e autoridade
1.3	Foco no cliente	3.4	Revisão contratual e focalização no cliente	5.6.1	Comunicação externa
1.4	Revisão da gestão	1	Comprometimento da gestão de topo e melhoria contínua	5.8	Revisão pela gestão
2	Sistema de gestão da qualidade	3	Sistema de gestão da qualidade e segurança alimentar	5.6.2	Comunicação interna
2.1	HACCP (com base no <i>Codex Alimentarius-CA</i> )	2	Plano de segurança alimentar	4	Sistema de gestão da segurança alimentar
2.1.1	Sistema HACCP (Análise dos Perigos e Controlo dos Pontos Críticos)	2.1	Equipa da segurança alimentar e HACCP - Passo 1 do <i>Codex Alimentarius</i>	7	Planeamento e realização de produtos seguros
2.1.2	Composição da equipa HACCP (Etapa 1 do CA)	2.2	Descrição do produto - Passo 2 do <i>Codex Alimentarius</i>	7.3.2	Equipa da segurança alimentar;
2.1.3	Análise do HACCP;	2.3	Identificação do uso pretendido - Passo 3 do <i>Codex Alimentarius</i>	5.5	Responsável da equipa da segurança alimentar
2.1.3.1	Descrever o produto (Etapa 2 do CA)	2.4	Construção de um fluxograma - Passo 4 do <i>Codex Alimentarius</i>	7.3.3	Características do produto
2.1.3.2	Identificar o uso pretendido (Etapa 3 do CA)	2.5	Validação do fluxograma - Passo 5 do <i>Codex Alimentarius</i>	7.3.4	Utilização prevista
2.1.3.3	Elaboração do fluxograma (Etapa 4 do CA)	2.6	Listagem de todos os potenciais perigos associados a cada etapa do processo, Realização da análise de perigos, Consideração de quaisquer medidas para controlar os perigos identificados - Passo 6 do <i>Codex Alimentarius</i> , Princípio 1	7.3.5	Fluxogramas, etapas do processo e medidas de controlo
2.1.3.4	Confirmação <i>on-site</i> do fluxograma (Etapa 5 do CA)			7.4	Análise de perigos;
2.1.3.5	Efectuar análise de perigos para cada etapa (Etapa 6 do CA - Princípio 1)			7.4.2	Identificação dos perigos e determinação das medidas de aceitação;
				7.4.3	Avaliação do perigo;
				7.4.4	Seleção e avaliação das medidas de controlo
2.1.3.6	Determinação dos pontos críticos de controlo (Etapa 7 do CA - Princípio 2)	2.7	Determinação dos pontos críticos de controlo (PCC) - Passo 7 do <i>Codex Alimentarius</i> , Princípio 2	7.5	Estabelecimento de programas de pré-requisitos operacionais (PPRs operacionais)
2.1.3.7	Estabelecer limites críticos para cada PCC (Etapa 8 do CA - Princípio 3)	2.8	Estabelecimento de limites críticos - Passo 8 do <i>Codex Alimentarius</i> , Princípio 3	7.6.2	Identificação dos pontos críticos de controlo (PCC)
				7.6.3	Determinação de limites críticos para os pontos críticos de controlo

## &gt;&gt; TABELA COMPARATIVA IFS, BRC E ISO 22000

IFS (International Food Standard)		Referencial Global para a Segurança Alimentar (BRC)		ISO 22000 (Sistema de Gestão da Segurança Alimentar)	
2.1.3.8	Estabelecer sistema de monitorização para cada PCC (Etapa 9 do CA – Princípio 4)	2.9	Estabelecimento de um sistema de monitorização para cada PCC – Passo 9 do <i>Codex Alimentarius</i> , Princípio 4	7.6.4	Sistema de monitorização dos pontos críticos de controlo
2.1.3.9	Estabelecer acções correctivas (Etapa 10 do CA – Princípio 5)	2.10	Estabelecer um plano de acções correctivas – Passo 10 do <i>Codex Alimentarius</i> , Princípio 5	7.6.5	Acções a empreender quando existirem desvios aos limites críticos
2.1.3.10	Estabelecer procedimentos de verificação (Etapa 11 do CA – Princípio 6)	2.11	Estabelecer procedimentos de verificação – Passo 11 do <i>Codex Alimentarius</i> , Princípio 6	7.8	Planeamento da verificação;
2.1.3.11	Estabelecer documentos e manter registos (Etapa 12 do CA – Princípio 7)	2.12	Arquivo da documentação e registos relativos ao HACCP – Passo 12 do <i>Codex Alimentarius</i> , Princípio 7	8.4	Verificação do sistema de gestão da segurança alimentar
		2.13	Revisão do plano HACCP	4.2	Requisitos da documentação;
		3.7	Requisitos gerais da documentação	7.7	Actualização da informação preliminar e dos documentos que especificam o(s) PPRs e o plano HACCP
2.2	Requisitos da documentação	3.7.1	Controlo de documentos	4.2.2	Controlo de documentos;
				7.7	Actualização da informação preliminar e dos documentos que especificam os PPRs e o plano HACCP
2.3	Preservação de documentos	3.7.3	Manutenção de registos	4.2.3	Controlo dos registos
3	Gestão de recursos	3.2	Manual da qualidade e segurança alimentar		
3.1	Gestão de recursos humanos	7.1	Formação	6.2	Recursos humanos
3.2	Recursos humanos				
3.2.1	Higiene pessoal	7.3	Higiene pessoal	7.2	Programas de pré-requisitos (PPRs)
3.2.2	Roupa de protecção para o pessoal, contratados e visitantes	7.5	Vestuário de protecção		
3.2.3	Procedimentos aplicáveis a doenças infecciosas	7.4	Avaliação médica		
3.3	Formação	7.1	Formação	6.2	Recursos humanos
3.4	Instalações sanitárias, equipamento para higiene pessoal e instalações do pessoal	4.7	Instalações dos colaboradores	7.2	Programas de pré-requisitos (PPRs)
4	Processo de produção				
4.1	Revisão do contrato	3.4	Revisão contratual e focalização no cliente	5.3	Planeamento do sistema da segurança alimentar;
				5.6	Comunicação
4.2	Especificações do produto	3.7.2	Especificações	7.3.3	Características do produto
4.3	Desenvolvimento do produto	5.1	Projecto/Desenvolvimento do produto	7	Planeamento e realização de produtos seguros
4.4	Compras	3.6	Compras – Aprovação de fornecedores e monitorização do desempenho	7.3.3	Características do produto
4.5	Embalagem do produto	5.4	Embalagens dos produtos		
4.6	Normas ambientais da fábrica			6.3	Infra-estrutura;
4.6.1	Escolha da localização	4.1	Requisitos exteriores	6.4	Ambiente de trabalho;
4.6.2	Exteriores			7.2	Programas de pré-requisitos (PPRs)
4.6.3	Diagrama da fábrica e fluxos dos processos	4.3.1	Layout, fluxo de produto e segregação		
4.6.4	Edifícios e instalações	4.3.2	Edifícios fabris		
4.6.4.1	Requisitos de construção				
4.6.4.2	Paredes e divisórias	4.3.2.1	Paredes		
4.6.4.3	Pisos	4.3.2.2	Pisos		
4.6.4.4	Tectos/Coberturas	4.3.2.3	Tectos/Estruturas suspensas		
4.6.4.5	Janelas e outras aberturas	4.3.2.4	Janelas		
4.6.4.6	Portas	4.3.2.5	Portas		
4.6.4.7	Iluminação	4.3.2.6	Iluminação		
4.6.4.8	Ar condicionado/Ventilação	4.3.2.7	Ar condicionado/Ventilação		
4.6.4.9	Abastecimento de água (potável)	4.4	Serviços		
4.7	Limpeza e higiene	4.9	Limpeza e higiene		
4.8	Resíduos/Eliminação de resíduos	4.10	Desperdícios/Eliminação de resíduos		
4.9	Risco de corpos estranhos, metal, pedaços de vidro e madeira	4.8	Controlo de contaminações químicas e físicas do produto	7.4	Análise de perigos
		5.3	Deteção de corpos estranhos		
4.10	Controlo de pragas	4.11	Controlo de pragas	6.3	Infra-estrutura;
4.11	Recepção de materiais e armazenamento	4.12	Armazenamento e transporte	6.4	Ambiente de trabalho;
4.12	Transporte	4.12	Armazenamento e transporte	7.2	Programas de pré-requisitos (PPRs)
4.13	Manutenção e reparação	4.6	Manutenção		
4.14	Equipamentos	4.5	Equipamentos		
4.15	Validação do processo	6.1	Controlo das operações	7.8	Planeamento da verificação;
				8.2	Validação das combinações das medidas de controlo
4.16	Rastreabilidade (inclusive os OGMs e alergénios)	3.9	Rastreabilidade	7.9	Sistema de rastreabilidade
4.17	Organismos geneticamente modificados (OGMs)	5.2.2	Materiais com identidade preservada	7.3	Etapas preliminares à análise de perigos;
4.18	Alergénios e condições específicas de produção	5.2.1	Materiais contendo alergénios	7.4	Análise de perigos
5	Avaliações, análises e melhorias			8	Validação, verificação e melhoria do sistema de gestão da segurança alimentar
5.1	Auditorias internas	3.5	Auditoria interna	8.4.1	Auditoria interna
5.2	Inspeção no local de fabrico				

>> TABELA COMPARATIVA IFS, BRC E ISO 22000

IFS (International Food Standard)		Referencial Global para a Segurança Alimentar (BRC)		ISO 22000 (Sistema de Gestão da Segurança Alimentar)	
5.3	Controlo dos processos	6.1	Controlo das operações	8.4.2 8.4.3	Avaliação dos resultados individuais da verificação; Análise dos resultados das actividades da verificação
5.4	Calibração e verificação de equipamento de medição e monitorização	6.3	Calibração dos dispositivos de medição e monitorização	8.3	Controlo da monitorização e medição
5.5	Verificação metrológica da quantidade (controlo da quantidade/quantidades de enchimento)	6.2	Controlo da quantidade – Peso, Volume e Número		
5.6	Análise ao produto	5.5	Inspeção e ensaios laboratoriais ao produto		
5.7	Quarentena do produto e aprovação do produto	5.7	Liberação do produto	7.8 8.4	Planeamento da verificação; Verificação do sistema de gestão da segurança alimentar
5.8	Gestão de reclamação de clientes e comunicação às autoridades	3.10	Tratamento de reclamações	5.6.1	Comunicação externa
5.9	Gestão de ocorrências, retirada de produto, revogação de produto	3.11	Gestão de incidentes, recolha e retirada de produtos	7.10.4	Retiradas
5.10	Gestão de produtos que não preenchem as condições requeridas (não-conformes)	5.6	Controlo do produto não-conforme	7.10	Controlo da não conformidade
5.11	Acções correctivas	3.8	Acções correctivas e preventivas	7.10.2	Acções correctivas
6.	<i>Food Defence &amp; External Inspections (opcional Doctrine de 05.07.2008)</i>				
6.1	<i>Defence Assessment</i>	4.1	Requisitos exteriores	5.7	Preparação e resposta à emergência
6.2	<i>Site Security</i>	4.2	Segurança		
6.3	<i>Personal &amp; Visitor security</i>	7.2	Acesso e movimentação de pessoas		
6.4	<i>External Inspections</i>				



**Na promoção da SAUDE E BEM ESTAR DOS ANIMAIS E DA SEGURANÇA ALIMENTAR**

**Na salvaguarda da SAUDE DOS CONSUMIDORES**

**DIRECÇÃO GERAL DE VETERINÁRIA**

[www.dgv.min-agricultura.pt](http://www.dgv.min-agricultura.pt)

