

SGS ICS

REFERENCIAL PAS 220 VAI COMPLEMENTAR ISO 22000

Maior aproximação aos princípios do Global Food Safety Initiative

Ao tentar corrigir as falhas das suas cadeias de abastecimento, o sector alimentar tem vindo a multiplicar normas e sistemas, marcando definitivamente o progresso da Segurança Alimentar a nível mundial. No entanto, à medida que as normas globais se multiplicam, os esforços para assegurar uma integração harmoniosa e o funcionamento dos Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar ficam aquém das expectativas.

A norma ISO 22000 – Sistema de Gestão da Segurança Alimentar foi criada em 2005, com o objectivo de definir os requisitos de gestão da segurança alimentar para as empresas que necessitam de satisfazer e exceder regulamentos de segurança alimentar a nível global. Ao integrar múltiplos princípios, metodologias e aplicações, a ISO 22000 é fácil de compreender, aplicar e reconhecer, tornando-se mais eficiente e eficaz como ferramenta de mercado.

Um dos requisitos específicos da ISO 22000 para as organizações ao longo da cadeia de valor consiste em criar, implementar e manter programas de pré-requisitos (PPRs) para assistir na eliminação dos riscos da segurança alimentar no processo de fabrico. O referencial PAS 220:2008 complementa os requisitos previstos na ISO 22000, tornando-a mais completa e aproximando-a dos princípios do Global Food Safety Initiative (GFSI).

O PAS 220 vem clarificar o requisito dos PPRs, que na ISO 22000 são apresentados de forma genérica, e à semelhança da ISO é aplicável a todos os operadores envolvidos na cadeia alimentar. Esta união, entre a ISO 22000 e o PAS 220, vem de forma harmoniosa criar o



referencial de gestão necessário às organizações do sector alimentar.

As operações industriais são diversas, pelo que nem todos os requisitos específicos do referencial PAS 220 são aplicáveis a todas as organizações. O PAS 220 inclui requisitos pormenorizados, como:

- Construção e apresentação de edifícios e instalações associadas;
- Layout das instalações, incluindo locais de trabalho e locais reservados dos trabalhadores;
- Serviços de ar, água, energia e outros fornecimentos externos;
- Serviços de apoio, incluindo de resíduos e águas residuais;
- Adequação do equipamento e da sua acessibilidade para limpeza, manutenção preventiva e manutenção;



- Gestão dos materiais adquiridos;
- Medidas para a prevenção de contaminação cruzada;
- Limpeza e desinfecção;
- Controlo de infestações;
- Higiene pessoal.

Também acrescenta aspectos relevantes para a produção:

- Retrabalho;
- Procedimentos de retiradas do produto do mercado;
- Logística;
- Informação do produto e sensibilização dos consumidores;
- Defesa, biovigilância e bioterrorismo alimentar.

Porquê a SGS ICS?

Até à data milhares de organizações seleccionaram a SGS ICS como organismo de certificação do seu Sistema de Gestão da Segurança Alimentar, confirmando a SGS ICS líder mundial também neste âmbito de certificação. Durante mais de 130 anos, o Grupo SGS tem vindo a construir a sua marca e reputação como a maior organização de inspecção, verificação, análise e certificação. Nestes e noutros âmbitos, como a formação aos mais diversos operadores do sector alimentar, o Grupo SGS presta serviços que são únicos em termos da sua abrangência, profundidade e dimensão do seu impacto na cadeia de valor alimentar. Os nossos técnicos especializados garantem um apoio permanente em todo o país, incluindo Açores e Madeira. Apoiada pela rede mundial de laboratórios SGS, a nossa equipa possui os recursos necessários para responder a qualquer solicitação.