



Rastreabilidade na Indústria Alimentar

Trabalho realizado por:

Ana Rita Ferreira nº 3458

Liliana Oliveira nº 3460

Susana Eloy nº 3455

Contextualização do conceito de Rastreabilidade

Perigos para a Saúde Pública



B.S.E.

Dioxinas

Nitrofuranos



Maior e melhor controlo
Qualidade como factor
determinante da competitividade
Maior rigor



Implementação de
sistemas de qualidade,
surgindo assim o
conceito de
Rastreabilidade

Conceito de Rastreabilidade

- NP EN ISO 9000:2000
- É a capacidade de seguir a história, aplicação e localização do que estiver a ser considerado. No caso de um produto, resultado de um processo, a rastreabilidade pode relacionar, a origem dos materiais e componentes, o historial do processamento e distribuição e localização do produto após a entrega.

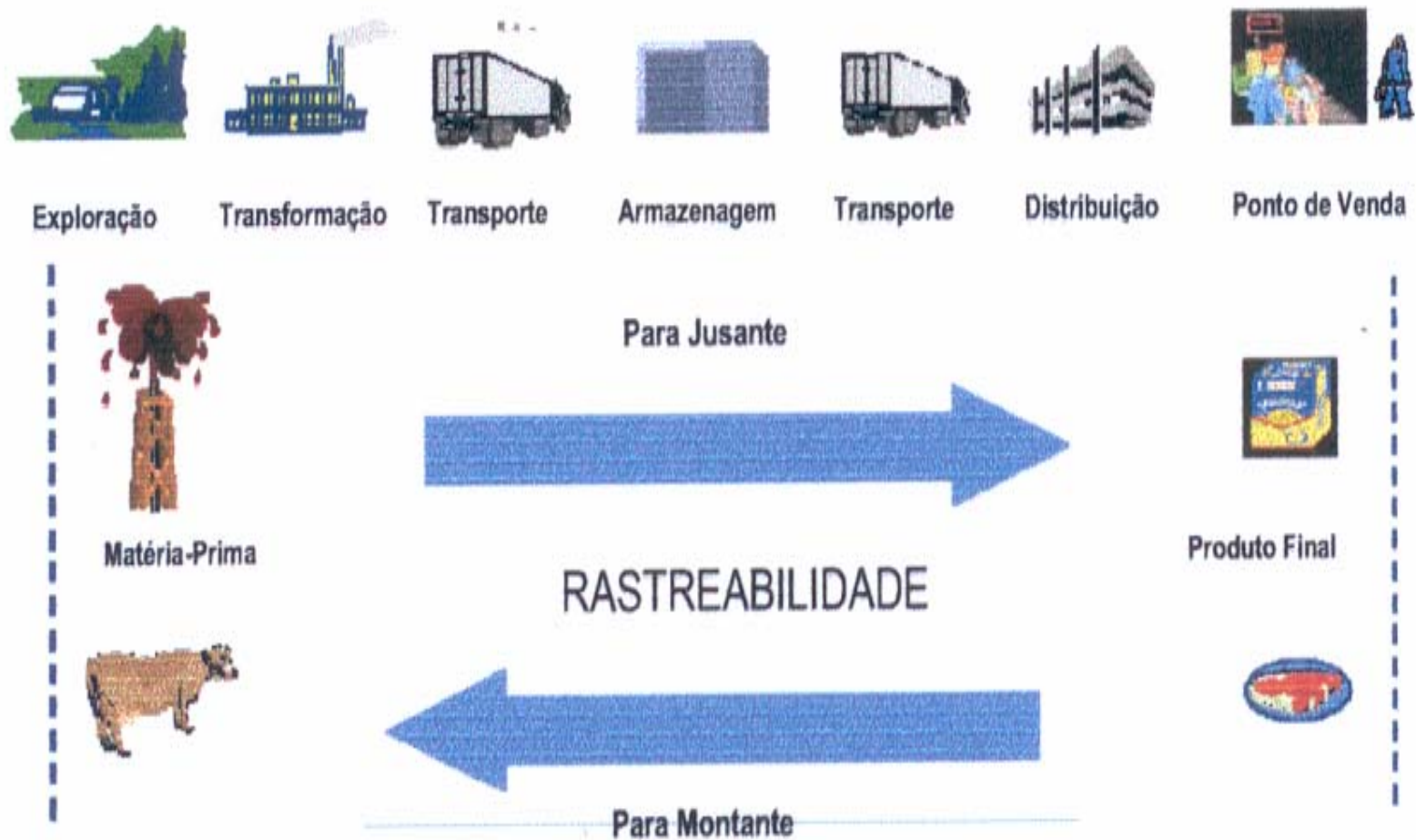


Figura 1 – Representação esquemática da rastreabilidade numa indústria

Princípios básicos

- Identificação dos produtos, lotes e unidades logísticas;
- Registo de todos os elos sucessivos na cadeia de fornecedores;
- Registo de informação relevante a ser traçada ao longo dessa cadeia;
- Fornecer ao seguinte participante da cadeia, toda a informação necessária para dar continuidade ao processo.

Características dos sistemas de rastreabilidade

- Caracterizam-se:
 - Amplitude
 - Penetração
 - Precisão
- É fundamental definir unidade de análise:
Quantidade ou volume mínimo que se pode localizar
(contentor, camião, palete)

Em cada fase da produção deve ser identificado o produto e o lote, emitida a respectiva etiqueta de código de barras e o sistema implementado deve permitir que, em cada uma das etapas seja feito o registo informático de toda a informação.



- Garantir a rastreabilidade da matéria-prima ao produto acabado;
- Automatizar os processos e obter informação em tempo real;
- Aumentar a produtividade e reduzir os custos;
- Garantir e verificar as conformidades e não-conformidades;
- Melhorar o serviço aos clientes.

Como se faz a Rastreabilidade?

- Exemplo: Carne de Porco – Dados da exploração e matadouro

Ministério da Agricultura
Agricultura, Pecuária e Pesca

GUIA DE TRÂNSITO DE
PARA ABATE IMEDIATO

SÉRIE A
729437

NOME DO TRANSPORTADOR: Tranquilidade

PROVEDOR DO CARTÃO DE CONTRIBUINTE N.º: 562847834

ENDEREÇO POSTAL: Colinas - 2665 Morfologia

NÚMERO DE APROVAÇÃO DE TRANSPORTE: 2665

FICA AUTORIZADO A DESLOCAÇÃO: Sim

PELO SEGUINTE ITINERÁRIO: direto

UTILIZANDO OS MEIOS DE TRANSPORTE: Camionete

COM AS MATRÍCULAS: TX-26-22

PROVEDORES DA EXPLORAÇÃO / CENTRO DE AGRUPAMENTO DO PROPRIETÁRIO: Boqueirão

POSSUIDOR DO CARTÃO DE CONTRIBUINTE N.º: 562847834

SÍTIO EM: Boqueirão

CONCELHO: Boqueirão

LOCALIDADE: Boqueirão Velho

PARA O MATADOURO: Santa Maria da

SÍTIO EM: Santa Maria da

CONCELHO: Santa Maria da

LOCALIDADE: Zona Rural Santa Maria da

ESPÉCIES: SUÍNIA (1) - BOVINOS (2) - OVINOS (3) - CAPRINOS (4) - EQUÍNAS (5)

Figura 2 – Guia de trânsito do Ministério da Agricultura

nº de série



nº de lote da exploração

PSC



desta 1ª fase

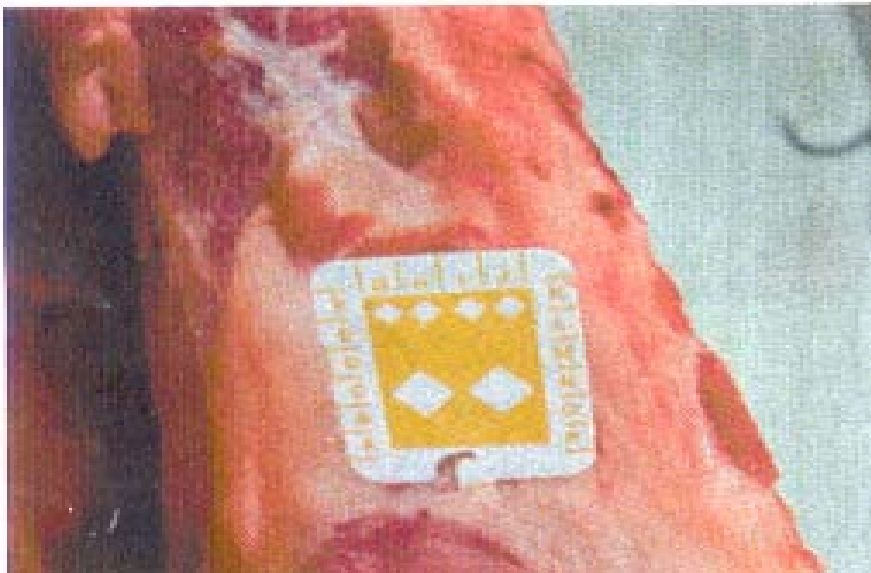
DIVISA DE ABATE DE SUINOS

APRESENTANTE: 1162-AGRO PECUARIA DO PAPELAO
 DESTINATARIO: 1637-CONCARSUL-COMERCIO DE CARNES, LDA. D. ABATE: 08/10/2003

W.EXP 16,TRANSMITO: ORDEN 16137P.ANT/P.1310P.DET/2 CM: Causas de Rejeicao W.EXP 16,TRANSMITO: ORDEN 16137P.ANT/P.1310P.DET/2 CM: Causas de Rejeicao

ITEM	QTD	UNID	VALOR	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	41/94	KG	81,0	79,0	0,0157,2
2	41/96	KG	85,0	83,0	0,0156,7
3	41/98	KG	79,0	77,0	0,0157,0
4	41/100	KG	80,0	80,0	0,0160,0
5	41/95	KG	90,0	92,0	0,0154,2
6	41/97	KG	87,0	89,0	0,0160,0
7	41/99	KG	85,0	80,0	0,0157,2
8	41/101	KG	87,0	95,0	0,0158,0

uma letra corresponde
ao nº de lote de
entrada relacionado
com o nº de série da
guia de trânsito
(Figura 5)





RASTREABILIDADE DE SUÍNO CERTIFICADO (Nº DE LOTES DA SEMANA)

SEMANA Nº

41

DATA: de 06/10/2003 a 10/10/2003

CONCARSUL SELO E LOTE

ELEMENTOS DO FORNECEDOR

DIADA	COR DO	LOTES DE	GUIA DE
SEMANA	SIGLAS	ENTRADA	TRANSPORTE Nº
4ª	AM	K 4001 /03 AGROPECUÁRIA DO PAPELÃO	A729437
		L 4002 /03 CAMPALTO	A939543
		M 4003 /03	
		N 4004 /03	
		O 4005 /03	

OS ELEMENTOS REFERENTES AO FORNECEDOR DEVEM SER PREENCHIDOS PELA RECEPÇÃO.

Figura 5 – Guia de trânsito

Vantagens e desvantagens de Sistemas de Rastreabilidade

Tabela 1 – Vantagens e desvantagens de sistemas de rastreabilidade

Vantagens	Desvantagens
Fomenta a segurança no sector agro-alimentar descrevendo a correcta actuação dos agentes que valorizam a cadeia alimentar.	Em certos casos a complexidade dos sistemas, faz com que a rastreabilidade seja um aspecto difícil de determinar.
Supõe uma resposta às exigências do mercado, do ponto de vista de consumo e do ponto de vista sanitário.	A grande quantidade de operadores que intervêm no sector dificulta a gestão da rastreabilidade.
Supõe um elemento de dissuasão e controlo de fraudes.	Exige um mínimo de compromisso que nem todos os participantes estão dispostos a aceitar.
Potencia o conceito de produto de qualidade.	Ausência de unificação de critérios.

Economia da rastreabilidade

A implementação de sistemas de rastreabilidade envolve custos e depende:

- das necessidades específicas de informação impostas pela legislação para cada sector;
- das especificidades de cada sector das empresas clientes;
- do tipo de produtos (matérias-primas, frescos, transformados);
- do tipo de empresa (pequena, média ou grande);
- das condições ambientais e físicas onde se vai operar (campo, armazém, câmara frigorífica, linha de produção, etc);
- do tipo de recursos existentes na empresa (humanos e materiais);
- do investimento que a empresa está disposta a fazer.

Num sistema de rastreabilidade o fluxo físico e o fluxo de informação têm que estar interligados assim como os processos devem estar automatizados.

As tecnologias devem contemplar:

- software
- identificação e codificação
- captura automática de dados

São também necessários vários equipamentos:

- servidores e redes
- impressoras de etiquetas
- leitores/terminais fixos ou portáteis
- balanças ou calibradoras
- etiquetas de códigos de barras

Princípios subjacentes á Rastreabilidade



- faz parte dos Sistemas de Gestão da Qualidade;
- é a base para o HACCP e determinação do grau de risco;
- depende da responsabilidade de cada operador;
- deve ser dada por cada operador individualmente;
- deve ser processada por etapas, permitindo uma ligação entre todos os intervenientes na cadeia alimentar;
- não é um objectivo mas uma ferramenta que faz parte do sistema de gestão de cada empresa;
- é necessária para assegurar uma eficiente localização do produto no caso deste não estar em conformidade com o grau de risco definido, através da identificação do lote;
- é fundamental para retirar ou até mesmo para impedir a produção de determinado produto;
- é uma ferramenta para preservar a identidade das empresas.

Objectivos da Rastreabilidade

- obter a confiança dos consumidores;
- certificar os processos ao longo da cadeia;
- controlar falsificações;
- garantir a denominação de origem, que fomenta a credibilidade;
- reforçar as marcas;
- imputar responsabilidades de defeitos;
- reforçar a confiança na segurança alimentar.

Rastreabilidade, uma garantia para a segurança alimentar

Os sistemas de rastreabilidade são essenciais, uma vez que ajudam a isolar a fonte e a extensão da segurança alimentar ou de problemas do controlo da qualidade.

Quanto melhor e mais preciso for o sistema de rastreabilidade, mais rapidamente o produtor consegue identificar e resolver os problemas da qualidade e da segurança alimentar.

A rastreabilidade é uma ferramenta fundamental para a garantia da segurança alimentar ao mesmo tempo que potencia uma melhoria das performances operacionais da própria empresa.



Objectivos

Gestão

Administrativos

Logísticos

Económicos

Saúde dos consumidores

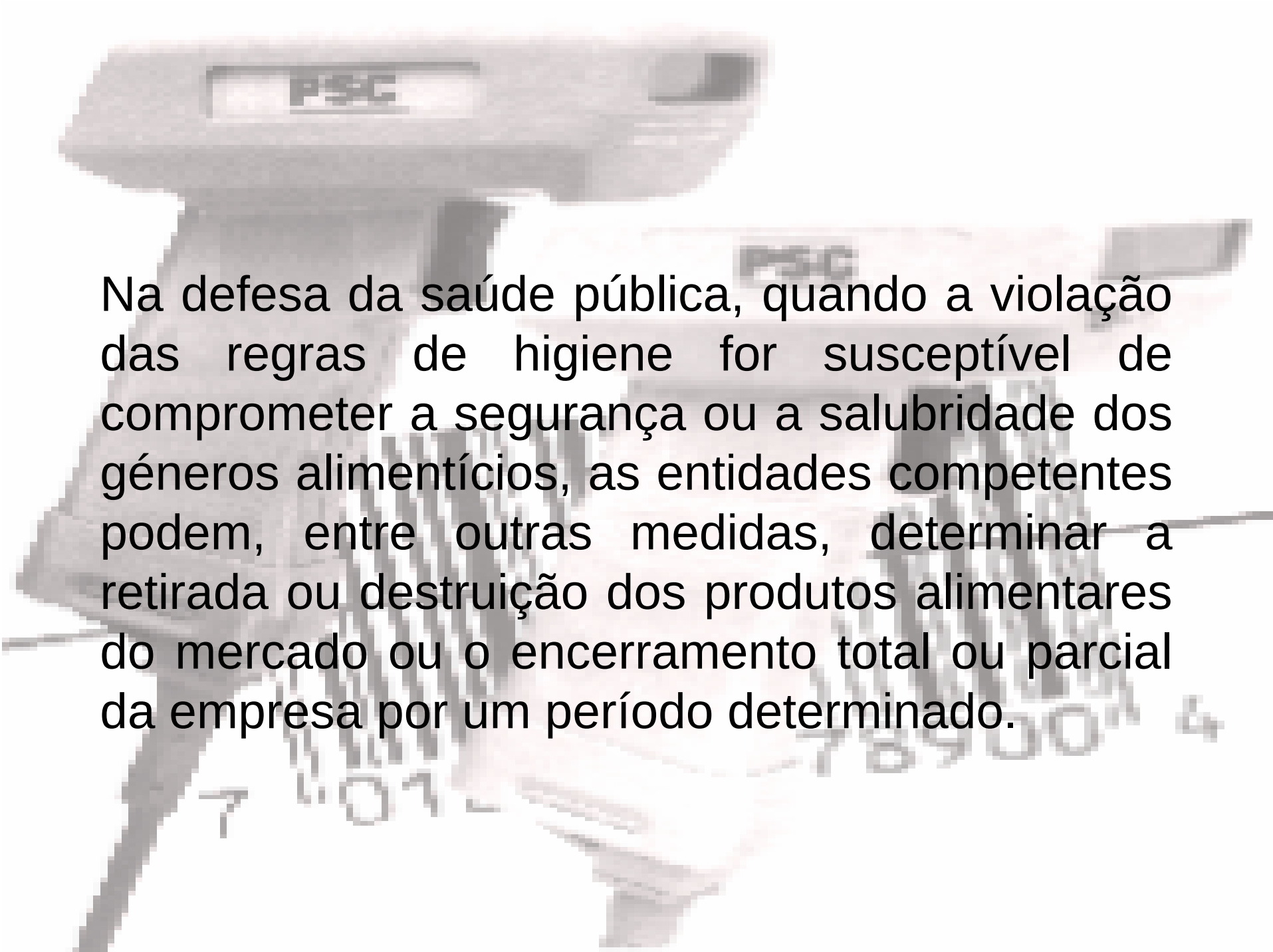
Sistemas de controlo de qualidade nas cadeias de abastecimento alimentar

Os sistemas de garantia de qualidade permitem o uso e verificação de medidas de controlo previstas para assegurar a qualidade da segurança alimentar.

Consideram cada passo da cadeia de produção do alimento assegurando que estes sejam seguros e para demonstrar a sua conformidade com os requisitos

Regulamentares

Clientes



Na defesa da saúde pública, quando a violação das regras de higiene for susceptível de comprometer a segurança ou a salubridade dos géneros alimentícios, as entidades competentes podem, entre outras medidas, determinar a retirada ou destruição dos produtos alimentares do mercado ou o encerramento total ou parcial da empresa por um período determinado.

Conclusão

A rastreabilidade é um conjunto de procedimentos que nos permite conhecer a proveniência, o processo e a situação de um produto ou lote de produtos alimentícios ao longo de toda a cadeia e em qualquer uma das suas fases.

Um sistema de rastreabilidade contribui também para a segurança e confiança dos consumidores, na medida em que determina as não conformidades dos produtos, demonstrando a capacidade de controlo sobre os produtos, processos e matérias-primas. Assim mais facilmente se pode retirar o produto do mercado sendo a sua resposta mais expedita, melhor direccionada e a menores custos.

The image shows two PSC barcode scanners, one in the foreground and one slightly behind it. Both have a black body and a silver top section. The word 'PSC' is printed on the silver part of each scanner. Overlaid on the image is the word 'FIM' in large black letters, and below it, 'OBRIGADO PELA VOSSA ATENÇÃO!!' in smaller black letters. At the bottom of each scanner, a barcode is visible with the numbers '7 601' and '78900' printed below it.

FIM

OBRIGADO PELA VOSSA ATENÇÃO!!