



Instituto Politécnico de Coimbra

Escola Superior Agrária

Licenciatura em Engenharia Alimentar

Gestão Qualidade

BRC

*Sistema de Gestão da
Qualidade*

Realizado por:

Andreia Rocha nº3526

Liliana Sousa nº3600

Sara Correia nº3515

1.OBJECTIVO

- ❑ Sistema de Gestão da Qualidade BRC
- ❑ Requisitos
- ❑ Certificação
- ❑ Benefícios para a Indústria Alimentar
- ❑ Vantagens para o consumidor

2.INTRODUÇÃO

2.1 Um pouco de História.....

- ▣ Associação de comércio – 90% do comércio do Reino Unido
- ▣ 1996 Desenvolvimento e implementação de Técnicas Standard:
 - Referencial BRC – Alimentos
 - Referencial BRC – Produtos de consumo
 - Referencial BRC – Material de Embalagem
 - Referencial BRC/FDF – Alimentos não modificados geneticamente

2.1 Um pouco de História...(Cont.)

- ❑ Dar a conhecer os requisitos legislativos
- ❑ Benefícios para fornecedores de produtos retalhistas
- ❑ Linhas orientadoras a implementar
- ❑ Vantagens a nível legal, técnico e comercial

2.2 Requisitos Legais

Reino Unido:

- ❑ Medidas preventivas
- ❑ Linhas orientadoras fornecidas pelo Governo no que respeita à Segurança Alimentar
- ❑ Responsabilidade para a segurança e legalidade do produto



Fornecedor e Retalhista

2.2 Requisitos Legais (Cont.)

Áreas de controlo:

- ❑ Assegurar a presença de especificações detalhadas
- ❑ Assegurar que o fornecedor é competente, cumpre com os requisitos legais, opera segundo um sistema de produção controlado
- ❑ Vistorias para verificar a competência do fornecedor
- ❑ Programa de riscos para avaliação do produto, testes e análises
- ❑ Monitorizar e actuar após queixas feitas pelos clientes

3. REFERENCIAIS BRC

- ▣ 1998 - Referencial BRC para Alimentos.
- ▣ 2002 – Referencial BRC relativo a Materiais de Embalagem.
- ▣ 2003 – Referencial BRC para produtos de Consumo.

3.1 Referencial BRC - Alimentos

- ❑ Encontra-se agora na 4ª Edição.
- ❑ Abrange todas as áreas relativas à segurança dos produtos.

- ❑ Este Referencial exige:
 - Implementação do Sistema HACCP;
 - Sistema de Controlo da Qualidade documentado e efectivo;
 - Controlo dos Requisitos das infra-estruturas fabris;
 - Controlo do Produto, Processo e Pessoal.

3.1 Referencial BRC –Alimentos (Cont.)

As áreas avaliadas por este Referencial são:

- ❑ Carne e peixe cru;
- ❑ Frutas e vegetais;
- ❑ Produtos diários;
- ❑ Preparados prontos a comer;
- ❑ Alimentos em atmosfera controlada;
- ❑ Outros.

3.1 Referencial BRC – Alimentos (Cont.)

- ❑ 4ª Edição publicada – 1 de Janeiro de 2005
- ❑ Entra em vigor – 1 de Julho de 2005
- ❑ 3ª e 4ª Edição em vigor, até 30 de Julho de 2005

3.2 Referencial BRC – Produtos de Consumo

Objectivo:

- ▣ Auxiliar os retalhistas no cumprimento das suas obrigações legais e protecção dos consumidores.

Este Referencial abrange uma vasta gama de produtos não alimentares:

- ▣ Utensílios domésticos;
- ▣ Equipamentos audiovisuais;
- ▣ Produtos médicos;
- ▣ Produtos sazonais.

3.2 Referencial BRC – Produtos de Consumo (Cont.)

As principais secções deste Referencial são:

- ❑ Sistema de Manutenção da Qualidade;
- ❑ Controlo dos Requisitos das infra-estruturas fabris;
- ❑ Controlo do Produto, Processo e Pessoal;
- ❑ Protocolo de avaliação;
- ❑ Categoria de produtos;
- ❑ Relatório de avaliação.

3.3 Referencial BRC – Material de Embalagem

- ❑ Desenvolvido em conjunto com o BRC e o IOP.
- ❑ Novo Referencial entrou em vigor - 1 de Março de 2005.
- ❑ Objectivo: Proteger os consumidores, tendo em conta critérios comuns a auditar às empresas fornecedoras de embalagens para produtos alimentares.

3.3 Referencial BRC – Material de Embalagem (Cont.)

As principais secções deste Referencial são:

- ❑ Âmbito e Organização;
- ❑ Sistema de Manutenção de Riscos e Perigos;
- ❑ Sistema de Manutenção Técnica;
- ❑ Controlo dos Pré-requisitos das instalações fabris;
- ❑ Controlo de Contaminações e de Pessoal;
- ❑ Determinação de categorias de Risco;
- ❑ Protocolo de Avaliação.

3.3 Referencial BRC – Material de Embalagem (Cont.)

As áreas avaliadas por este Referencial são:

- ▣ Vidro (garrafas de vidro e cerâmica);
- ▣ Papel (sacos de papel);
- ▣ Metais (folha de alumínio, latas e aerossóis);
- ▣ Plásticos (capas, adesivos e filme plástico);
- ▣ Madeira (paletes e caixas).

3.4 Referencial BRC – Alimentos Não Modificados Geneticamente

- Desenvolvido em conjunto pelo BRC e FDF.
- Objectivo: Assegurar a rastreabilidade da soja e do milho ao longo de todo o seu ciclo de produção.
- As principais secções deste Referencial são:
 - Análise de Riscos;
 - Requisitos operacionais da cadeia de fornecedores;
 - Recolha de amostras e respectivas análises.

4. SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE BRC

4.1 Requisitos do Sistema BRC

- ❑ Sistema HACCP;
- ❑ Sistema de Gestão da Qualidade (ISO 9001);
- ❑ Normas relativas às Instalações fabris;
- ❑ Controlo do produto;
- ❑ Controlo de processos;
- ❑ Formação do pessoal.

4.2 Certificação do Sistema BRC

4.2.1 Como obter a Certificação?



Considerações:

- ❑ Os certificados não devem ser levados em consideração sem serem aplicadas acções correctivas apropriadas;
- ❑ É da responsabilidade dos fornecedores manter a certificação;
- ❑ É da responsabilidade do organismo certificador acompanhar a evolução do programa;
- ❑ Dar a conhecer qualquer alteração significativa no estatuto da empresa.

4.2.2 Organismos de Certificação

Existem dois tipos de organismos relacionados com a certificação:

- ❑ Organismos de certificação reconhecidos pelo BRC. Ex: APCER e SATIVA
- ❑ Organismos de certificação que procuram reconhecimento pelo BRC

4.2.3 Certificado

Deve conter:

- ❑ Nome e morada do organismo certificado e número do registo do organismo de acreditação quando aplicável;
- ❑ Nome e morada do fornecedor certificado;
- ❑ Produto Standardizado;
- ❑ Competência da Certificação (produtos e processos abrangidos pela mesma);
- ❑ Data da avaliação;
- ❑ Data de certificação;
- ❑ Data da avaliação futura prevista;
- ❑ Assinatura reconhecida.

4.3 Benefícios para a Indústria Alimentar

- ❑ Proporcionar prestígio e ajudar a abrir novos mercados;
- ❑ Ajudar a empresa a controlar o seu sistema de produção;
- ❑ Ajudar as empresas no seu desenvolvimento interno através da melhoria contínua do Sistema de Qualidade;
- ❑ Assegurar a distribuição de produtos legais e seguros, ao proporcionar um maior controlo minimizando os custos desnecessários.

4.4 Vantagens para o Consumidor final

- ❑ Garantia de que os produtos consumidos são seguros;
- ❑ Segurança de que a empresa que produz o produto cumpre a legislação obrigatória, evitando assim possíveis contaminações;
- ❑ Saber, que a empresa cumpre a legislação laboral e proporciona formação adequada ao trabalho desempenhado pelos funcionários na empresa;
- ❑ Empresa certificada com o BRC tem como principal política produzir alimentos seguros, legais e de qualidade.

5. CONCLUSÃO

- ❑ Vantagens e benefícios para a Indústria Alimentar e Consumidor final;
- ❑ Facilitar o cumprimento de legislação alimentar;
- ❑ Estabelecer critérios de segurança alimentar.



Requisitada por outras empresas internacionais

Obrigada pela atenção !

FIM