APLICAÇÃO DA ISO 22000

BENEFÍCIOS
E
POTENCIAIS CONSTRANGIMENTOS

SEMANA TEMÁTICA DE ENGENHARIA ALIMENTAR 09, 10 e 11 de Outubro 2006

Cecília Gaspar

derovo derivados de ovos, s.a. ddo evolução alimentar

" A livre circulação de géneros alimentícios seguros e sãos constitui um aspecto essencial do mercado interno, contribuindo significativamente para a saúde e o bem-estar dos cidadãos e para os seus interesses sociais e económicos."

In: Regulamento 178/2002 (pág. 1)

HIGIENE DOS ALIMENTOS

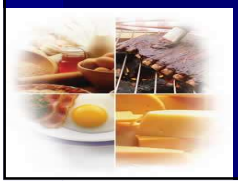
PAPEL DAS EMPRESAS DO SECTOR

HIGIENE DOS ALIMENTOS

PAPEL DAS EMPRESAS DO SECTOR

- Proporcionar alimentos inócuos e aptos para consumo
- Assegurar uma informação clara e fácil ao consumidor (Rotulagem)
- Manter a confiança nos alimentos comercializados

ISO 22000 SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR



PORQUÊ UMA NORMA ISO PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR?

VÁRIAS RAZÕES

- Significativo crescimento de doenças causadas por ingestão de alimentos infectados ou contaminados
- 1,5 Bilhões de casos de toxinfecções alimentares por ano podendo levar à morte – OMS
- Evolução do Conceito e Operacionalidade do Controlo da Qualidade

VÁRIAS RAZÕES

- No cenário actual da globalização, as *normas assumem, por vezes, um papel de significância equivalente aos **regulamentos

*Normas = Adopção Voluntária
**Regulamentos = Obrigatoriedade Legal

- Crescente número de referenciais sobre a gestão da Segurança Alimentar

VÁRIAS RAZÕES

- Vários referenciais, mas dispersos.
- Elos da cadeia produtiva de alimentos (food chain) envolvidos de forma distinta e pouco coordenada
- Percepção da Importância da Seg. Alimentar em toda a cadeia ("do prado ao prato")

ISO 22000
Aspectos Relevantes

- Reconhecimento Internacional
- Sustenta os princípios HACCP estabelecidos no Codex
- Harmoniza as normas internacionais e sectoriais - Segurança Alimentar

ISO 22000
Aspectos Relevantes

- Base única de referência para auditorias de 1ª, 2ª ou 3ª parte
- Certificável por organismos de certificação (3ª parte)
- Promoção de um Sistema de Gestão Integrado: Alinhada à estrutura do modelo de gestão da norma ISO 9001:2000 e da ISO 14000

ISO 22000
Aspectos Relevantes

- Enquadra o cumprimento dos requisitos estatutários e regulamentares
- Proporciona a integração e comunicação com os conceitos de HACCP adoptados internacionalmente
- Adaptada a toda a cadeia "do prado ao prato": Produção primária até consumidor final

ISO 22000 - BENEFÍCIOS

- Oportunidade de melhoria e optimização dos processos (GESTÃO)
- Melhoria na realização do produto
- Melhoria na comunicação
- Melhoria na eficiência e resultados
- Cumprimento dos requisitos estatutários, regulamentares e de clientes

ISO 22000 - BENEFÍCIOS

- Motivação e envolvimento dos colaboradores
- Imagem e Prestígio
- Vantagens de Marketing
- Vantagens concorrenciais
- Diminuição de custos inerentes à implementação de diferentes referenciais

ISO 22000 POTENCIAIS CONSTRANGIMENTOS

- Aprovação da ISO 22000 como referencial único, por parte das associações, consórcios e outras instituições com referenciais próprios???

DS 3027
Dinamarca

IFS
Franco-Alemão

BRC
British Retail Consortium

SQF
Americano-Australiano

Dutch HACCP

EurepGap
Grupo EUREP
(Euro-Retailer Produce Working Group)

...

ISO 22000
POTENCIAIS CONSTRANGIMENTOS

- Pequenas Empresas

Carga documental

Disponibilidade de Verbas

Necessidade de recursos Avançados

ISO 22000
POTENCIAIS CONSTRANGIMENTOS

- Produção Primária
- Restauração

Carga documental

Disponibilidade de Verbas

Necessidade de recursos Avançados

Mudança de Mentalidades/Cultura

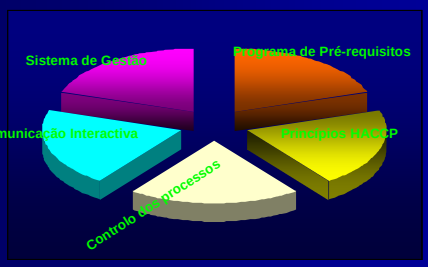
Elementos Chave da ISO 22000

- COMUNICAÇÃO INTERACTIVA (Rastreabilidade, integração na cadeia alimentar,…)
- SISTEMA DE GESTÃO (Ferramenta de gestão integrável com outros referenciais de gestão)

Elementos Chave da ISO 22000

- PROGRAMAS DE PRÉ-REQUISITOS (Bases indispensáveis à implementação do HACCP)
- PRINCÍPIOS HACCP (7 princípios consagrados no Codex Alimentarius)

Elementos Chave da ISO 22000



ISO 22000 ELO PARA TODA A CADEIA ALIMENTAR

Aplicabilidade da ISO 22000

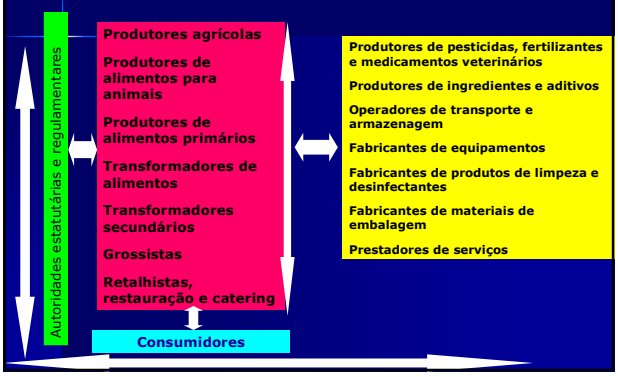
ORGANIZAÇÕES DIRECTAS

- Produção primária
- Produção de Alimentos para animais
- Produção alimentar / Transformação
- Operadores de transporte e amazenagem
- Grossistas
- Retalhistas, Restauração e Catering

Aplicabilidade da ISO 22000

- **ORGANIZAÇÕES INDIRECTAS**
- Produtores de equipamento para a indústria
- Material de embalagem
- Agentes de limpeza
- Produtores de pesticidas, fertilizantes e medicamentos veterinários
- Aditivos e ingredientes
- Fornecedores de serviços

Comunicação Interactiva



Sistema de Gestão da Segurança Alimentar

Responsabilidade da Gestão

Gestão de Recursos

Planeamento e realização de produto seguro

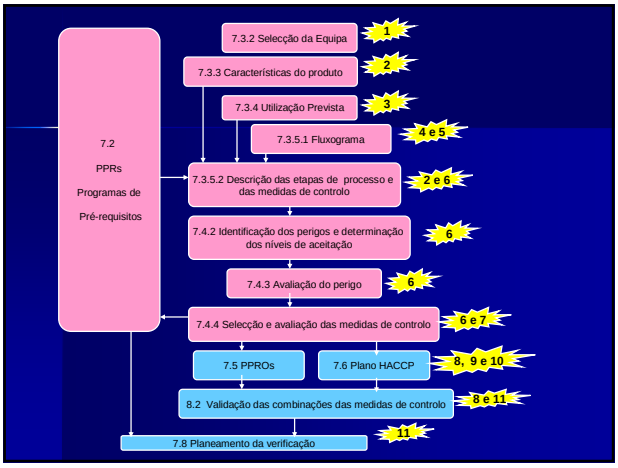
Documentação (Incluindo registos)

Validação, verificação e melhoria

Comunicação

PPRS / PPROS / Plano HACCP

A ISO 22000 combina os princípios e as fases de implementação do HACCP com os programas de pré-requisitos utilizando uma análise de perigos para a definição da estratégia para o seu controlo.



FAMÍLIA ISO 22000

- **ISO 22000** – Requisitos para qualquer organização que opere na cadeia alimentar
- **ISO/TS 22003** – Requisitos para as entidades de certificação
- **ISO/TS 22004** – Guia para a aplicação da norma ISO 22000
- **ISO 22005** – Rastreabilidade na cadeia alimentar humana e animal

"Não são os mais fortes da espécie que sobrevivem, nem os mais inteligentes, mas sim os que respondem melhor às mudanças."

Charles Darwin