

Entrevista: **Airton Gonzales**

CERTIFICAÇÃO ISO A QUALIDADE COMO UMA FERRAMENTA DE GESTÃO



A segurança alimentar é um tema que está sempre em pauta nos vários âmbitos do mercado alimentício. Além do atendimento as legislações nacionais, as empresas tem à disposição uma importante ferramenta para garantir a qualidade de seus produtos: a certificação ISO. Para falar sobre a importância e os benefícios dessa ferramenta, a revista *Aditivos & Ingredientes* entrevistou, com exclusividade, Airton Gonzalez, gerente da qualidade da Fundação Vanzolini, uma das mais renomadas instituições certificadoras do Brasil.

Antes de iniciarmos a entrevista, a auditora da Fundação Vanzolini, Flávia Ferreira, especialista na área de alimentos, nos dá uma breve explicação sobre segurança alimentar

A segurança alimentar é um termo abrangente, que significa que todas as pessoas, em todos os momentos, devem ter acesso a uma alimentação suficiente para uma vida ativa e saudável, portanto, em quantidade e qualidade nutricionalmente adequadas, além de livre de contaminações que possam levar ao desenvolvimento de doenças de origem alimentar. Sob o ponto de vista quantitativo, “*food security*”, a segurança alimentar é obtida através do aumento da renda familiar, conjuntamente com uma oferta adequada de alimentos, ou seja, o abastecimento adequado da população. Sob o ponto de vista

“As empresas, especificamente alimentícias, têm buscado desenvolver sistemas de controle capazes de garantir a qualidade de seus produtos, com o objetivo de atender o consumidor cada vez mais exigente”.

qualitativo, a segurança alimentar é definida como “*food safety*”, ou alimento seguro, significando o inverso do risco alimentar; a probabilidade do consumidor não sofrer nenhum dano ou risco à saúde pelo consumo do alimento.

Doenças transmitidas por alimentos representam um grau considerável de morbidade, especialmente em populações clinicamente debilitadas. Muitos esforços têm sido empregados por empresas alimentícias com o

objetivo de evitar a ocorrência dessas doenças, tradicionalmente por meio de visitas de inspeção sanitária e análises microbiológicas dos alimentos produzidos. Entretanto, altos índices de ocorrências de surtos de intoxicação alimentar indicam a ausência de controles sistemáticos que garantam permanentemente a segurança sanitária desejável. As visitas sanitárias são úteis para a identificação de situações que envolvam riscos, porém, não podem ser realizadas

“Alguns benefícios obtidos são recorrentes, de forma que podemos dizer que no caminho da certificação são obtidas algumas vantagens que privilegiam a relação cliente consumidor, amparadas pelo foco da qualidade”.

com frequência e/ou profundidade suficientes para garantir um grau satisfatório de segurança sanitária da cadeia produtiva de alimentos.

Os perigos (riscos) podem ocorrer em qualquer estágio da cadeia produtiva de alimentos, que se estende desde os produtores de alimentos para animais e produtores primários, até produtores de alimentos para consumo humano, operadores de transporte e estocagem, distribuidores varejistas, e serviços de alimentação (junto com organizações inter-relacionadas, tais como produtores de equipamentos, materiais de embalagens, produtos de limpeza, aditivos e ingredientes.

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são um conjunto de regras, procedimentos e práticas geralmente reconhecidos, que juntos formam um código que exprime o que é considerado aceitável e inaceitável em um local onde se produzam alimentos. As BPF são uma ferramenta da filosofia de sistema de qualidade, que consiste em estabelecer normas que padronizem procedimentos e métodos que regulamentem a fabricação na cadeia produtiva de alimentos aspectos de segurança do alimento.

De encontro às BPF que compõe também medidas de higiene como pré requisitos necessários para garantir a segurança e as condições apropriadas para a produção do alimento e destinação ao consumidor final, provém a base para a implementação efetiva do sistema *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP), que no Brasil se chama Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), publicado pela Comissão do Codex Alimentarius inicialmente em 20/3/1992. O sistema APPCC é um método embasado na aplicação de princípios técnicos e científicos de prevenção, que têm por finalidade garantir a inocuidade dos processos de produção, manipulação, transporte, distribuição e consumo dos alimentos, esse conceito cobre todos os fatores que possam afetar a segurança do alimento.

As especificamente alimentícias empresas, mais, têm buscado desenvolver sistemas de controle capazes de garantir a qualidade de seus produtos, com o objetivo de atender o consumidor cada vez mais exigente. Os programas de gerenciamento da qualidade vêm de encontro à essa necessidade e têm sido implantados com sucesso por várias empresas. Em consonância com a filosofia da qualidade total, comunicação, gestão, programas de pré-requisitos técnicos científicos e princípios de análise de perigos e pontos críticos de controle devem estar implementados conjuntamente para que se tenha uma abordagem sistêmica da garantia da segurança do alimento.

Qual o significado da expressão ISO?

ISO é a sigla de *International Organization for Standardization*, ou Organização Internacional para Padronização, em português. A ISO é uma entidade de padronização e normatização, e foi criada em Genebra, na Suíça, em 1947. A Organização Internacional para Padronização ou Organização Internacional de Normalização, popularmente conhecida como ISO é uma entidade

que congrega os grupos de trabalho de padronização/normalização de 170 países.

Quais os tipos de certificação ISO?

A ISO tem como objetivo criar normas que facilitem o comércio e promovam boas práticas de gestão e o avanço tecnológico, além de disseminar o conhecimento obtido através destas boas práticas reconhecidas e transformadas em padrões internacionais.

Focando especificamente na indústria de ingredientes alimentícios, quais os tipos de certificação ISO que se aplicam ao setor?

A segurança alimentar é um termo abrangente e tem motivado vários movimentos de BPF (Boas Práticas de Fabricação), no sentido de alavancar o conceito de alimento seguro para uma maior parte da população.

“A ISO tem como objetivo criar normas que facilitem o comércio e promovam boas práticas de gestão e o avanço tecnológico, além de disseminar o conhecimento obtido através destas boas práticas reconhecidas e transformadas em padrões internacionais”.

“A ISO desenvolveu o padrão ISO 22000 - Sistema de Gestão da Segurança Alimentar - que se baseia nos princípios do HACCP do Codex Alimentarius, internacionalmente reconhecidos. O enfoque deste referencial é a segurança alimentar em todas as etapas da cadeia de fornecimento”.

Neste conceito, a ISO desenvolveu o padrão ISO 22000 - Sistema de Gestão da Segurança Alimentar -, que se baseia nos princípios do HACCP do Codex Alimentarius, internacionalmente reconhecidos. O enfoque deste referencial é a segurança alimentar em todas as etapas da cadeia de fornecimento.

Qual a diferença entre certificação ISO e implementação ISO?

A referência ao termo implementação ISO é a parte do processo onde as regras internas dos processos da Organização são adequadas aos requisitos no padrão normativo que está sendo referenciado.

Agora, a certificação ISO normalmente se refere ao processo posterior à implementação, onde será avaliada a aderência dos processos internos, adotados pela Organização, aos requisitos do padrão normativo em referência. Ao ser atestada a conformidade dos processos poderá ser emitido o certificado que confirma a sua aderência.

Como funciona a certificação ISO? Quais as etapas desse processo?

O processo começa com a solicitação, por parte da Organização, para que seja iniciado o processo de certificação. Para atender este ponto a Organização deve fornecer algumas informações básicas para que a duração da auditoria possa ser dimensionada e agendada.

Na auditoria de certificação serão avaliados os pontos de aderência aos requisitos do padrão normativo.

Em havendo a recomendação da equipe auditora para a certificação, o processo completo será avaliação com um Comitê Técnico que tem a função de avaliar as atividades realizadas pela equipe auditora. Com o processo sendo aprovado, será emitido o certificado de conformidade.

Quais os benefícios da certificação ISO para as empresas que atuam no setor alimentício?

Entre os benefícios da certificação de conformidade de acordo com a norma ISO 22000 destacam-se: a definição de requisitos genéricos da norma, que permite uma flexibilidade das metodologias a implementar; otimização da gestão dos recursos e melhoria da eficiência na produção de alimentos seguros; e aumento da confiança dos clientes e consumidores, pela adoção de padrões elevados de conformidade alimentar.

Em consonância com a filosofia da qualidade total, princípios de análise de perigos e pontos críticos de controle que devem estar implementados, conjuntamente, para que se tenha uma abordagem sistêmica da garantia da segurança do alimento.

Quais os requisitos para a solicitação da certificação ISO?

O processo interno da Organização deve estar aderente aos requisitos do padrão normativo e a Organização deve realizar uma auditoria interna completa seguida da tomada de ações, onde necessárias, e com a realização de uma análise crítica do processo envolvido.

Como é realizada a manutenção da certificação por parte da empresa?

A finalidade das auditorias de supervisão é garantir que o sistema de gestão certificado continua atendendo aos requisitos do programa de certificação. As auditorias de supervisão devem ser realizadas no mínimo uma vez por ano. A data das auditorias de supervisão não deve ultrapassar 12 meses, a partir da data de decisão da certificação.

Atualmente, várias empresas tem divulgado a obtenção de certificações de qualidade. Na sua opinião, quais são os fatores que impulsionam a difusão da certificação ISO?

Nas várias pesquisas realizadas, alguns benefícios que são obtidos são recorrentes, de forma que podemos dizer que no caminho da certificação são obtidas algumas vantagens que privilegiam a relação cliente consumidor, amparadas pelo foco da qualidade.

Podemos citar alguns pontos de melhoria obtidos pelas organizações certificadas, a saber: maior organização interna; melhor desempenho do processo; economia e redução do retrabalho; aumento da satisfação dos clientes; maior controle do negócio pela organização; e motivação e participação dos colaboradores.

A Fundação Vanzolini é uma das principais certificadoras do Brasil. Qual o trabalho desenvolvido pela Fundação especificamente para o setor alimentício?

As certificações na área de alimentos que são disponibilizadas aos Clientes da Fundação Vanzolini incluem: Certificação de Café; Selo ABICC; Certificação de Rações; Certificação de Boas Práticas de Fabricação; e ISO 22000.