

Entrevista: **José Cunha**

# A contribuição das certificações internacionais para a qualidade e segurança dos alimentos

" Hoje no mercado existem vários protocolos de certificação reconhecidos globalmente e que atendem aos requisitos mínimos do GFSI (*Global Food Safety Initiative*). As principais são FSSC 22000, o IFS e BRC".



A segurança dos alimentos ganha cada vez mais relevância entre os consumidores e os fabricantes de produtos alimentícios. E as empresas tem à disposição uma importante ferramenta para certificar a qualidade de seus produtos. O Grupo Bureau Veritas é líder mundial em Teste, Inspeção e Certificação, oferecendo serviços especializados em qualidade e segurança alimentar para empresas que atuam na cadeia de alimentos. Para falar sobre a importância das certificações internacionais na segurança dos alimentos, a revista Aditivos | Ingredientes entrevistou, com exclusividade, José Cunha, Diretor de Certificações do Bureau Veritas no Brasil.

### Qual o conceito de segurança dos alimentos?

Primeiramente gostaria de explicar a diferença dos termos segurança alimentar e segurança dos alimentos.

A “segurança alimentar” refere-se ao direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidades suficientes.

O termo “segurança de alimentos” vem do inglês “*Food Safety*” e é definido pelos Princípios Gerais de Higiene Alimentar do Codex Alimentarius (FAO, 1998) como sendo aquele alimento que quando consumido não causará danos à saúde do consumidor. Portanto, ela é consequência do controle de todas as etapas da cadeia produtiva, desde o campo até a mesa do consumidor.

### Qual a relação entre qualidade e segurança dos alimentos?

A qualidade de alimentos reporta-se ao conjunto de atributos de um alimento que o leva a ser escolhido entre tantos outros pelo consumidor. Refere-se ao cumprimento de fatores como sabor, expectativa, modo de apresentação e critérios valorizados por parte dos consumidores. Já a segurança de alimentos tem o intuito de proteger e preservar a saúde humana dos riscos apresentados por possíveis perigos presentes nos alimentos.

### Qual a importância da segurança de alimentos para os processos industriais na área de alimentos?

O Ministério da Saúde define uma doença transmitida por alimentos (DTA) como aquelas causadas pela ingestão de alimentos e/ou água contaminados. O centro americano de estudo de doenças transmitidas por alimentos, CDC, estima que por ano 48 milhões de pessoas adoecem, 128 mil pessoas são hospitalizadas e 3 mil pessoas morrem por DTAs.

Existem mais de 250 tipos de DTAs e as principais doenças são por infecções causadas por bactérias e suas toxinas, vírus e parasitas. Outras doenças são intoxicações causadas por toxinas naturais, como por exemplo, cogumelos venenosos, toxinas de algas e peixes ou por produtos químicos prejudiciais que contaminaram o alimento, como chumbo e agrotóxicos.

**"A segurança dos alimentos não é apenas um ponto estratégico para a indústria, mas sim uma obrigação legal e ética".**

Visto a importância de manter a integridade do alimento, é primordial que todos os participantes do processo de produção até chegar ao consumidor mantenham estratégias que visam a saúde pública.

Hoje, existem no mercado normas de Gestão de Segurança de Alimentos, como a FSSC 22000, BRC, IFS e GlobalGAP, que definem os requisitos de um sistema de gestão, abrangendo todas as organizações da cadeia de fornecimento de alimentos, da “fazenda” até a mesa. Combina os elementos-chave, geralmente reconhecidos pela segurança de alimentos ao longo da cadeia de fornecimento de alimentos que inclui: comunicação interativa; sistema de gestão; controle de perigos através de programas de pré-requisitos e planos APPCC; e melhoria contínua e atualização do sistema de gestão de segurança de alimentos.

Investir em segurança dos alimentos compensa e traz vantagens para seu estabelecimento, como melhorias nos processos de controle e segurança dos alimentos; auxilia a padronização dos processos, procedimentos e produtos “Identidade da Marca”; minimiza o risco de contaminação de alimentos e ocorrência de doenças provocadas pelo seu consumo; agrega valor para a marca, aumento das vendas devido a confiança dos clientes; previne penalidades como advertências, multas, interdição parcial e até total do estabelecimento pelos órgãos sanitários e outros; protege a marca.

### Quais os desafios da área de segurança dos alimentos?

Segundo a ABIA, Associação Brasileira de Indústrias de Alimentos, no Brasil existem cerca de 35 mil empresas no setor de produção de alimentos. O principal desafio é levar conhecimento e conscientização da importância da segurança de alimentos aplicado durante a produção agrícola deste alimento, transporte, processamento, expedição e venda.

### Como o conceito de segurança de alimentos se aplica na área de aditivos e ingredientes alimentícios?

Da mesma forma como já explicado anteriormente. Como exemplo pode-se citar o programa de controle de alergênicos nos alimentos, conforme a RDC nº26 de 2015. As indústrias devem desenvolver, implementar e manter um programa de controle de alergênicos para evitar que alergênicos não declarados no rótulo venham a contaminar o produto e, conseqüentemente, causar um dano ao consumidor final, como uma reação alérgica de leve intensidade até mesmo um choque anafilático. A segurança de alimentos também está relacionada na forma como estas informações são comunicadas para o consumidor final, daí a importância da rastreabilidade de todo o histórico do alimento.

**O Grupo Bureau Veritas é uma das principais certificadoras do Brasil. Qual o trabalho desenvolvido especificamente para o setor de alimentos?**

O Bureau Veritas é um grupo internacional, fundado em 1828, dedicado a realização de serviços de avaliação de conformidade e certificação, nas áreas de Qualidade, Segurança de Alimentos, Segurança e Saúde Ocupacional, Meio Ambiente e Responsabilidade Social.

Nós buscamos oferecer treinamentos e capacitação para todo os profissionais envolvidos na produção de alimentos desde a gerência até a operação para que possam implantar, auditar e desenvolver processos de segurança de alimentos nos estabelecimentos.

**Quais são as certificações que se aplicam à área alimentícia e mais especificamente à área de ingredientes alimentícios?**

Hoje no mercado existem vários protocolos de certificação reconhecidos globalmente e que atendem aos requisitos mínimos do GFSI (*Global Food Safety Initiative*). As principais são a FSSC 22000, o IFS e BRC.

A FSSC 22000 (*Food Safety System Certification 22000*) é uma solução robusta, baseada na ISO, e internacionalmente aceita como esquema de certificação para auditorias de segurança de alimentos nos setores de alimentos e bebidas. A FSSC 22000 utiliza a norma ISO 22000, ISO 22003 e especificações técnicas do setor, programas de pré-requisitos.

O IFS compreende oito padrões diferentes para alimentos e não alimentos, cobrindo os processos ao longo da cadeia de fornecimento. No entanto, o IFS não especifica como esses processos devem ser, mas apenas fornece uma avaliação baseada no risco. Os diferentes padrões são agora usados por fabricantes e varejistas em todo o mundo para atender aos novos requisitos de qualidade, transparência e eficiência resultantes da globalização.

Os padrões da BRCGS garantem a padronização de critérios de qualidade, segurança e operação e garantem que os fabricantes cumpram suas obrigações

legais e ofereçam proteção ao consumidor final. A certificação para as Normas da BRCGS agora é frequentemente um requisito fundamental para os principais varejistas, fabricantes e organizações de serviços alimentícios.

**Quais são as bases para a formulação dessas certificações?**

As bases são as boas práticas de fabricação, programas de pré-requisitos, APPCC (ferramenta para análise perigos e pontos críticos de controle), controles laboratoriais microbiológicos e físico-químicos e programas de gestão e melhoria contínua.

**Qual a abrangência das certificações de segurança de alimentos?**

De acordo com o programa de certificação, elas podem abranger desde a produção primária, processos industriais e logística, ou seja, toda a cadeia.

**Como funciona o processo de certificação? Quais são as etapas?**

Uma vez que a empresa tenha determinado qual o protocolo de certificação é adequado para a sua organização, ela precisará implementar os processos do sistema de gestão de segurança de alimentos para atender aos requisitos do padrão escolhido.

Importante mencionar as seguintes etapas: Saiba o que é exigido pelo padrão; Compare os requisitos com os processos atuais; Modifique e melhore os processos atuais para atender aos requisitos; e documentar o processo, estabelecer registros e treinar pessoal.

Uma vez que a empresa tenha seus processos implementados e mantidos, chega a hora de buscar por um organismo de certificação. A duração da auditoria é baseada nas características da organização como tamanho, número de funcionários, estudos APPCC e se já existe algum sistema de gestão associado. Após confirmar o contrato parte-se para o agendamento da auditoria, execução e gestão de todo o processo pós auditoria. O processo pós auditoria é bastante sensível, pois envolve a profissionais técnicos e qualificados para a revisão técnica de todo o processo até a decisão final da certificação e emissão do certificado.

**A segurança de alimentos pode ser considerada como um ponto estratégico de desenvolvimento para a indústria?**

Acredito que não apenas um ponto estratégico para a indústria, mas sim uma obrigação legal e ética. Pois deve-se garantir a integridade física e moral do consumidor final.

**"Investir em segurança dos alimentos compensa e traz vantagens para o estabelecimento".**