

IMPACTO DO SISTEMA DE GESTÃO EM SEGURANÇA DE ALIMENTOS EM ORG DA CADEIA ALIMENTAR





Como resultado da globalização, observa-se como as empresas de diferentes setores industriais procuram melhorar continuamente suas operações tomando como base normas internacionais de vários tipos, a fim de permanecer competitivas e duradouras no tempo.

Dentro das normas mais utilizadas no mundo todo estão incluídas aquelas orientadas para gestão da qualidade, como a ISO 9001, ou outras como ISO 4001 relacionado ao gerenciamento ambiental.

Embora as áreas mencionadas sejam importantes, já que produzir com qualidade é um fator altamente relevante para manter os clientes satisfeitos e sustentar a competitividade no mercado, em alguns setores como na produção de alimentos estas normas são insuficientes para assegurar a mitigação dos riscos relacionado ao sucesso do negócio.

Na cadeia produtiva de alimentos, além do conceito de qualidade, é o conceito de segurança de alimentos que alavanca a permanência e até o sucesso do negócio. A segurança de alimentos visa garantir que os produtos não irão causar danos à saúde dos consumidores, os requisitos para alcançar isso estão delineados em padrões internacionais como a ISO 22000.

Analisado de outra forma, uma empresa do setor de alimentos que não garanta a segurança do seu produto pode comprometer a saúde das pessoas, gerando impactos na saúde pública e especialmente em populações vulneráveis, como lactentes ou idosos. Isto com certeza significa uma ameaça muito grande para o negócio.

Embora comumente o conceito de “inocuidade” não é tão presente no público em geral e muitas vezes a palavra é estranha para algumas pessoas, entidades internacionais como a Organização Mundial da Saúde (OMS) reconhecem que a inocuidade é um fator muito relevante na qualidade de vida da população, prejudicando-a grandemente quando não é gerenciada corretamente.

Segundo a OMS, ano após ano milhões de pessoas adoecem ou morrem devido ao consumo de alimentos não saudáveis. As doenças diarreicas são a causa da morte de cerca de 1,8 milhão de crianças por ano, devido ao uso da água ou alimentos contaminados juntamente com práticas inadequadas de preparação de alimentos.

Por sua vez, cerca de 75% das doenças infecciosas humanas que apareceram nos últimos dez anos foram causadas por produtos de origem animal que não foram adequadamente geridas da variável.

Para a OMS, entre os problemas mais preocupantes devido a uma gestão de segurança inadequada encontram-se, entre outros:

- **A disseminação de riscos microbiológicos através alimentos, como salmonela ou Escherichia coli. Nesse sentido, a globalização ajudou a interconexão comercial de regiões muitas vezes distante, o que também facilita a disseminação de patógenos entre esses sites quando você não tem sistemas de gestão e controle de segurança apropriado.**
- **A contaminação de alimentos com produtos químicos.**
- **A propagação de alimentos geneticamente modificados.**
- **A falta de sistemas sólidos amplamente disseminados que melhorem a gestão da segurança de alimentos.**

A gestão da segurança de alimentos contém um conjunto de ações destinadas a garantir o máximo possível segurança para os consumidores e evitar problemas como mencionado.

A produção, processamento, distribuição, armazenamento e manipulação de um alimento ou seus ingredientes implica um grande número de etapas que contemplam o cultivo ou outras atividades primárias, a fabricação ou industrialização de alimentos, as atividades de transporte e armazenamento, a venda e distribuição de produtos, as práticas dos centros de serviços de comida, o serviço de catering e o uso que dá finalmente o consumidor.

Ao definir a gestão de segurança do produto de qualquer organização deve ser analisada a cadeia alimentar, que normalmente envolve grandes número de diferentes organizações interligadas nas figuras de provedor-empresa-cliente.

Em outras palavras, a empresa deve estar ciente do seu papel na etapa da cadeia a que pertence, entender quais perigos existem para o produto que ela elabora e nas ações das empresas fornecedoras ou dos envolvidos na sequência posterior. Isso permite a definição de requisitos associados a ingredientes, insumos e matérias primas, bem como a definição de práticas a ser adotadas pelos elos seguintes da cadeia para garantir a segurança do produto até chegar no consumidor final.

Por outra parte, os fornecedores de embalagens e outros ligados à atividade principal da empresa que tenham impacto na segurança do produto não devem ser deixados de lado nessa análise.

De acordo com os padrões internacionais a gestão de segurança a nível das organizações deve considerar a menos quatro elementos básicos:

- **Programas de pré-requisito, também conhecidos como Boas Práticas de Fabricação (BPFs);**
- **Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (conhecido como HACCP por sua sigla em Inglês);**
- **Gerenciamento do sistema de gestão de segurança de alimentos;**
- **E comunicação entre os atores da cadeia alimento;**

Este último fator suporta os três anteriores.

Os elementos acima são básicos nos diferentes sistemas de certificação, e são reconhecidos mundialmente pela Iniciativa Global de Segurança de Alimentos (conhecido como GFSI por sua sigla em Inglês).

O GFSI é uma fundação sem fins lucrativos criado no ano de 2000 que inclui dentro de sua organização os maiores varejistas e empresas relacionadas ao setor de alimentos do mundo, com a visão de minimizar a duplicação de auditorias em empresas, já que as organizações uma vez certificadas por normas reconhecidas pelo GFSI são aceitas em todos os lugares.

Dentro das normas reconhecidas pelo GFSI se encontram a BRC, IFS, Global Gap, SQF e FSSC22000. A FSSC 22000 é um esquema de certificação de sistema segurança de alimentos composto pela ISO 22000 e uma especificação técnica de pré-requisitos (ISO/TS) e os requisitos adicionais específicos do esquema FSSC.

E o que poderia acontecer se uma organização não optar por **implementar um Sistema de Gestão em segurança de alimentos?**

Os impactos da falta de gerenciamento da segurança de alimentos são amplamente conhecidos no mundo todo, por exemplo em 2008, no sul da Índia 150 pessoas morreram após ingerir bebidas adulteradas com metanol. Depois disso, em 2011, 30 pessoas morreram e em 2013, mais 84 pessoas faleceram pelo mesmo motivo. Outro acontecimento mundialmente conhecido foi a epidemia por Escherichia coli que em 2011 causou 33 mortes na Europa e deixou mais de 3.000 pessoas doentes.

O escândalo custou centenas de milhões de euros aos agricultores europeus, já que os consumidores deixaram de comprar as hortaliças que tinham sido apontadas pelas autoridades alemãs como possíveis vetores da contaminação.

Infelizmente as perdas humanas e económicas também formam parte da realidade do Brasil. Em 2013 Anvisa proibiu a venda de uma marca de suco de soja depois de identificar que unidades do produto estavam contaminadas com soda cáustica. O recall fez a empresa perder uns R\$ 224 milhões em vendas mais uns R\$ 6 milhões de multa.

Outros produtos, como achocolatados, extratos de tomate e vegetais congelados também tiveram grande exposição negativa na mídia nos últimos anos depois de chamadas públicas para retirar lotes contaminados com agentes químicos, físicos e biológicos respectivamente.

O resultado final do cálculo dos custos varia muito caso a caso, mas uma pesquisa realizada a nível mundial revelou que a indústria de alimentos e bebidas está em segundo lugar, atrás apenas da indústria automotiva, em relação a valores perdidos por recalls de produtos. As perdas no segmento somaram mais de US\$ 2 bilhões entre 2012 e o primeiro semestre de 2017.

Os principais motivos de recall incluem produtos com substâncias alergênicas não declaradas ou outras falhas de rotulagem, contaminações por microrganismos patogênicos e contaminações físicas por vidros, plásticos ou metais. Nos últimos tempos, a fraude em alimentos tem sido um motivo crescente nas estatísticas.

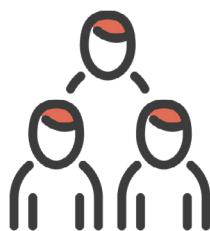
Quando avaliados os riscos económicos decorrentes de produtos inseguros que chegam no mercado fica fácil perceber os benefícios da gestão na segurança de alimentos, mas esses benefícios não se limitam somente a evitar perdas e sem também a promover melhorias internas na organização.

Alguns estudos de mercado indicam uma série de benefícios ligados à implementação da FSSC/ISO 22000, entre eles:



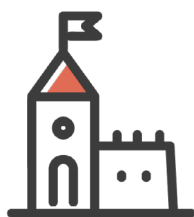
BENEFÍCIOS EM GESTÃO:

- Melhoria nos resultados do negócio.



BENEFÍCIOS NAS PESSOAS:

- Compromisso dos funcionários com a higiene e segurança de alimentos;
- Melhoria na motivação dos funcionários;
- Melhoria contínua das habilidades dos funcionários.



BENEFÍCIOS EM IMAGEM DA ORGANIZAÇÃO:

- Melhoria nas relações com a sociedade;
- Melhoria da imagem corporativa.

BENEFÍCIOS NA PRODUTIVIDADE:



- Redução de custos;
- Maior verificação do produto;
- Redução de riscos à segurança de alimentos;
- Diminuição de produtos potencialmente perigosos;
- Melhoria nas metodologias e práticas de segurança de alimentos.
- Racionalizar as operações internas;
- Inova e expande a escala das operações existentes;

BENEFÍCIOS NO MERCADO:



- Acesso a novos mercados;
- Aumento no volume de vendas.

A escolha por implementar e certificar um sistema de gestão de segurança de alimentos pode ser uma decisão voluntária da empresa, mas cada vez é mais comum ver partir a exigência desse tipo de qualificação das organizações clientes integrantes da cadeia alimentar.

O mercado está cada vez mais competitivo e os consumidores cada vez mais exigentes e atentos às qualificações dos produtos, isso é um fato inegável. Nos países desenvolvidos a certificação em sistemas de segurança de alimentos não é mais um diferencial é um requisito básico para formar parte da cadeia alimentar. Essa realidade não está longe das tendências do comércio nacional.

Então fica a dica, mais tarde ou mais cedo sua organização terá que optar por implementar um Sistema de Gestão em segurança de Alimentos para se diferenciar ou para sobreviver.



SOLICITE UMA PROPOSTA

 **Templum**

templum.com.br