

# Naturlink

## Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar – Introdução à Norma ISO 22000

Rita Teixeira d’Azevedo



A ISO 22000 especifica os requisitos de um sistema de gestão da segurança alimentar, para organizações da cadeia de fornecimento de produtos alimentares, que pretendam demonstrar a sua aptidão para fornecer produtos seguros para o consumidor final.

### Introdução

O objectivo da ISO 22000 é a harmonização dos requisitos necessários para fornecer ao consumidor final um alimento seguro. A norma centra-se na gestão de um sistema que garanta ao consumidor que o alimento é seguro no momento do consumo.

Aplica-se a **todas as fases da cadeia alimentar** (*e.g.*, produção primária, rações, indústria alimentar, transporte, armazenamento e distribuição, comércio) e a **outras organizações que não estejam directamente ligadas à cadeia alimentar** (*e.g.*, fornecedores de equipamento, produtos de limpeza e higienização, materiais de embalagem ou outros materiais que entrem em contacto com os alimentos, prestadores de serviços). Esta possibilidade de aplicação a toda a cadeia está directamente relacionada com a abordagem centrada no consumidor final e com o objectivo explícito da ISO 22000 de harmonizar, a nível global, os requisitos para gestão da segurança alimentar de todos os operadores da cadeia alimentar.



### Enquadramento do Tema

A International Organization for Standardization (ISO) publicou, no dia 1 de Setembro de 2005, a ISO 22000, sendo uma norma internacional que harmoniza, finalmente, o estado da arte num domínio tão importante quanto o da Segurança Alimentar: **ISO 22000:2005 - Food safety management systems -**

## Requirements for any organization in the food chain.

A implementação desta norma permite a definição de um Sistema de Gestão de Segurança Alimentar, segundo a Metodologia HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo), para organizações da cadeia de fornecimento de produtos alimentares, que pretendam demonstrar a sua aptidão para controlar os perigos e fornecer produtos seguros, permitindo a certificação por terceira parte independente. Possibilita ainda o cumprimento dos requisitos legais, nomeadamente do Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004 (obrigatório a partir de 1 de Janeiro de 2006), destacando a definição dos objectivos a atingir em matéria de segurança dos géneros alimentícios, deixando aos empresários do sector alimentar a responsabilidade de adoptar as medidas de segurança a aplicar a fim de garantir a inocuidade dos géneros alimentícios.

Esta norma aplica-se, assim, na produção primária (agricultura, pecuária, pesca), em todas as fases de transformação intermédia, nos serviços de logística e disponibilização por grosso ou retalho, na hotelaria e restauração; bem como a todas as organizações cujas actividades se interrelacionem com aquelas, como são os casos da produção de equipamentos para a indústria alimentar, de material de embalagem, de produtos de higienização, limpeza, controlo de pragas e outros, e de aditivos e ingredientes para incorporação nos alimentos.



## Integração com outros Sistemas de Gestão e Vantagens

É possível **integrar o Sistema de Gestão da Segurança Alimentar** com outros Sistemas de Gestão, nomeadamente com o **Sistema de Gestão da Qualidade (ISO 9001:2000)**.

A implementação de um Sistema de Gestão da Segurança Alimentar apresenta diversas **vantagens**:

- Cumprir com a legislação, nomeadamente o Regulamento (CE) n.º 852/2004;
- Permitir uma maior identificação dos potenciais riscos que podem ocorrer nas diversas fases de preparação e de confecção dos alimentos, permitindo a definição de formas de prevenção e de controlo desses riscos;

- Evitar o aparecimento de problemas de saúde pública tais como intoxicações alimentares, onde os custos directos (indenizações, despesas de hospital) e indirectos (perda de credibilidade) podem ser elevados;
- Permitir maior identificação e distribuição de responsabilidades internas, permitindo assim a cada colaborador tornar-se mais consciente da sua importância e função na organização;
- Permite a realização de acções de formação mais vocacionadas para a área da higiene e segurança alimentar;
- Definir um sistema de avaliação de fornecedores eficaz, evitando assim a introdução de produtos “não conformes” ou “duvidosos” no ciclo produtivo;
- Permitir identificar algumas fragilidades da empresa, podendo prevenir ocorrências de problemas;
- Permitir aumentar a satisfação dos clientes.

## Requisitos da Norma ISO 22000:2005

### 1. OBJECTIVO E CAMPO DE APLICAÇÃO

### 2. REFERÊNCIAS NORMATIVAS

### 3. TERMOS E DEFINIÇÕES

### 4. SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR:

#### 4.1 Requisitos Gerais; 4.2 Requisitos da documentação

### 5. RESPONSABILIDADE DA GESTÃO:

#### 5.1 Comprometimento da gestão;

#### 5.2 Política da segurança alimentar;

#### 5.3 Planeamento do sistema de gestão da segurança alimentar;

#### 5.4 Responsabilidade e autoridade;

#### 5.5 Responsável da equipa da segurança alimentar;

#### 5.6 Comunicação;

#### 5.7 Preparação e resposta a emergência;

#### 5.8 Revisão pela gestão

### 6. GESTÃO DE RECURSOS:

#### 6.1 Provisão de recursos;

#### 6.2 Recursos Humanos;

#### 6.3 Infra-estruturas;

#### 6.4 Ambiente de trabalho

### 7. PLANEAMENTO E REALIZAÇÃO DE PRODUTOS SEGUROS:

#### 7.1 Generalidades;

#### 7.2 Programas de pré-requisito (PPRs);

#### 7.3 Etapas preliminares à análise de perigos;

#### 7.4 Análise de perigos;





- 7.5 Estabelecimento de programas de pré-requisito operacionais (PPRs operacionais);
- 7.6 Plano HACCP;
- 7.7 Actualização da informação preliminar e dos documentos que especificam os PPRs e o plano HACCP;
- 7.8 Planeamento da verificação;
- 7.9 Sistema de rastreabilidade;
- 7.10 Controlo da não-conformidade

## 8. VALIDAÇÃO, VERIFICAÇÃO E MELHORIA DO SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR:

- 8.1 Generalidades;
- 8.2 Validação das combinações das medidas de controlo;
- 8.3 Controlo da monitorização e medição;
- 8.4 Verificação do sistema de gestão da segurança alimentar;
- 8.5 Melhoria.



### Introdução ao Estudo da Norma ISO 22000:2005

A **comunicação interactiva é um elemento chave** e introduz os requisitos para a comunicação externa entre a organização e outras partes, desde os fornecedores aos clientes passando pelas autoridades estatutárias e regulamentares, entre outros, como forma de garantir a segurança dos produtos até ao consumidor final, através da identificação e controlo de todos os perigos relevantes em cada elo da cadeia alimentar.

No âmbito da subcontratação de competências e controlo, ao longo da norma são identificadas várias situações em que as **organizações podem recorrer a entidades externas**. Referem-se como exemplo, a utilização de know-how externo para a implementação desta norma e para o desenvolvimento de medidas de controlo. Encontram-se definidos os requisitos a implementar, nestas situações.

É explícito, nesta norma, que o objectivo é a **implementação em organizações de qualquer dimensão** (permitindo a adaptabilidade a pequenas e médias empresas), sendo possível, como referido anteriormente, recorrer à subcontratação de competências que a organização não possua.

Apesar de não ser um requisito explícito da norma ISO 22000, a adopção da **abordagem por processos** permitirá facilitar a relação com a norma de gestão da qualidade ISO 9001 e possibilita o controlo sistemático da relação entre os processos individuais dentro do sistema de processos, e a sua combinação e interacção.

Indo de encontro à actual legislação europeia em vigor, a ISO 22000 introduz a necessidade das organizações definirem um sistema que lhes permita identificar as matérias primas e subsidiárias utilizadas na produção de determinado lote e a rota inicial da distribuição do produto ao cliente, assegurando, deste modo, o **sistema de rastreabilidade**.

Pela abordagem tradicional as medidas de controlo eram agrupadas em pré-requisitos e medidas de controlo aplicadas aos pontos críticos de controlo (PCC's). A ISO 22000 introduz uma nova **caracterização das medidas de controlo** (três grupos):

- PPRs, como o conjunto de medidas de controlo necessárias para assegurar uma produção, um manuseamento e um ambiente higiénicos, não tendo como objectivo controlar perigos específicos;
- PPRs operacionais – como um conjunto de medidas de controlo que a análise de perigos considera necessárias para controlar perigos identificados mas que não são geridos pelo plano HACCP.
- Plano HACCP – como um conjunto de medidas de controlo que a análise de perigos considera necessárias para controlar perigos identificados. Estas medidas de controlo são aplicadas no PCC.

A **validação das medidas de controlo e/ou das suas combinações**, essenciais para a segurança alimentar, é introduzida, com o objectivo de se garantir o controlo pretendido dos perigos e a sua eficácia.

## Documentos Recomendados

[BRC Global Standard - Referencial Global para a Segurança Alimentar](#)

[Qualidade e Segurança Alimentar: dois conceitos em evolução](#)

**Gosto** 48 pessoas gostam disto.