

# Segurança Alimentar

BRC/IFS/ISO 22000 - SEGURANÇA ALIMENTAR



[www.paralleldiscover.pt](http://www.paralleldiscover.pt)





O BRC (British Retail Consortium) foi publicado pela união da cadeia dos supermercados britânicos (British Supermarket chains- BRC). Eles requerem documentação aprovada para garantir a qualidade e segurança alimentar. Os varejistas incluem: Asda, Tesco e Sainsbury.

O IFS é uma norma de qualidade e segurança publicada pela união da cadeia de supermercados alemães, EDA (Hauptverband des Deutschen Einzelhandels). Esta norma foi adotada pelo equivalente francês, o FCD (Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution). Os varejistas incluem: Aldi, Lidl e Metro.

Ambas as normas são destinadas aos fornecedores varejistas, o seu objetivo é o mesmo, porém, os caminhos para alcanças os objetivos são diferentes. A base da auditoria é bastante semelhante, mas os critérios e respectivos níveis são diferentes. É por isso que a auditoria combinada pode reduzir o tempo, no entanto, não há uma redução potencial nos relatórios.





Para a supervisão unificada da segurança alimentar e do nível de qualidade dos fabricantes.

# SEGURANÇA ALIMENTAR

Hoje, mais do que nunca, a segurança dos produtos alimentares constitui uma preocupação central aos olhos dos cidadãos e das entidades responsáveis, bem como uma condição necessária ao reforço da protecção dos consumidores. O consumidor actual mostra uma grande exigência relativamente à segurança e qualidade dos produtos que consome.

No comércio e na indústria há anos que as auditorias de fornecedores são um componente de colaboração indispensável. As exigências dos consumidores cada vez mais frequentes, o crescente perigo de indemnizações por danos, bem como a globalização dos movimentos de mercadorias, fizeram com que fosse necessária a criação de um padrão de segurança de qualidade unificado.

O BRC e a IFS são referenciais de qualidade e segurança alimentar desenvolvidos por grandes grupos comerciais. Todas as organizações que pretendam fornecer produtos a estes grupos terão de cumprir os requisitos estabelecidos nestes referenciais, demonstrando-o através da certificação por uma entidade independente e reconhecida.

As normas IFS (International Featured Standards) são desenvolvidas para que a qualidade

se mantenha estável ao longo das cadeias de produção da indústria alimentar. Com a certificação alimentar IFS ou Logística IFS - para empresas de transporte e de logística e transportadoras de mercadorias - poderá demonstrar aos seus clientes que os alimentos que fabrica e vende estão em conformidade com os mais elevados padrões de segurança, qualidade e legais.

A norma BRC é reconhecida

pela Global Food Safety Initiative (GFSI), um programa que visa harmonizar as normas internacionais de segurança alimentar com o apoio dos maiores varejistas e fabricantes de alimentos do mundo. O reconhecimento pela GFSI, portanto, significa que você pode usar a norma global BRC para atender às exigências dessas principais figuras em um único sistema de gestão da segurança alimentar reconhecido internacionalmente.

**Empresas que produzem, manuseiam, fornecem ou distribuem géneros alimentícios reconhecem uma necessidade cada vez maior de demonstrar e documentar as condições de controlo**







O IFS é um Standard reconhecido pela GFSI (Global Food Safety Initiative) e por SQF, Dutch HACCP e BRC. Alguns comerciantes, como poderia ser Tesco, Ahold, Wal Mart, Metro, Migros e Delhaize, notificaram o reconhecimento de todos os Standards GFSI.

# Os benefícios

A certificação oferece uma série de benefícios para as empresas que valorizam a qualidade, a segurança alimentar e a satisfação do cliente e que buscam alcançar uma vantagem competitiva no seu segmento de mercado.

## BENEFÍCIOS PARA A PRODUÇÃO:

- Melhor comunicação entre a Administração e os funcionários em relação às boas práticas, normas e procedimentos
- Monitoramento do cumprimento da regulamentação de alimentos
- Utilização mais eficaz dos

recursos

- Redução da necessidade de auditorias de clientes
- Auditorias independentes por terceiros
- Possibilidade de reduzir o tempo necessário para as auditorias através da junção de várias auditorias
- Maior flexibilidade, pois permite implementar soluções

individuais graças à abordagem baseada no risco.

## VANTAGENS PARA O DEPARTAMENTO DE MARKETING:

- Manutenção da boa reputação da companhia como um fabricante de alta qualidade e de produtos seguros
- Possibilidade de estabelecer uma relação comercial com clientes que insistem em auditorias independentes.
- Utilização do logotipo e do certificado IFS como prova de conformidade com os mais altos padrões.



A CERTIFICAÇÃO TEM UM RECONHECIMENTO INTERNACIONAL QUE PERMITE A CRIAÇÃO DE UMA IMAGEM DE MARCA NO SECTOR ALIMENTAR, CONSTRUINDO A CONFIANÇA DOS CONSUMIDORES.

# O PROCESSO DE CERTIFICAÇÃO

A certificação é efectuada em várias etapas.



## Construção da proposta da Parallel Discover.

Construção da proposta da Parallel Discover. Realização da auditoria prévia (opcional), onde são identificados os pontos fortes e pontos de melhoria.



## Auditoria de concessão

Auditoria de concessão 1ª fase – Análise dos documentos do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar e outros pontos-chave. É emitido um relatório com as constatações. 2ª fase – Entrevistas aos colaboradores, verificação de registos e observação das práticas de trabalho. É emitido um relatório com as constatações e um certificado se a decisão for favorável.



## Auditorias de acompanhamento

Verificação do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar e da implementação do plano com as ações de melhorias.



## Auditoria de renovação

Após 3 anos da auditoria de concessão.





## Contacta-nos

### PARALLEL DISCOVER Lda.

Urbanização das Palmeiras lote 6, loja A  
8400-623, Parchal  
Algarve, Portugal  
Email: [info@paralleldiscover.pt](mailto:info@paralleldiscover.pt)

[www.paralleldiscover.pt](http://www.paralleldiscover.pt)

