



PADRÕES DE AVALIAÇÃO DE FORNECEDORES NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

Débora Belo Alves

Det Norske Veritas Certificadora

debora.alves@dnv.com

Vanderlei Inácio de Paula

Centro Universitário Padre Anchieta

vanderleip@anchieta.br

RESUMO

A preocupação com a inocuidade dos alimentos oferecidos ao mercado, além da globalização impulsionando o comércio entre diferentes países e a descentralização de normas e regulamentos sobre os padrões sanitários, fizeram com que surgissem diversos padrões de certificação e avaliação de fornecedores, com o tema “Segurança dos Alimentos”. As indústrias de alimentos começaram a conviver diariamente com várias exigências requeridas por seus clientes, que solicitam a sua conformidade em relação a um determinado modelo de certificação. Dentro desse contexto, foi fundado um grupo para a normalização desses modelos chamado de GFSI – Global Food Safety Initiative, com objetivo de buscar a melhoria contínua nos sistemas de segurança dos alimentos, através da harmonização global das normas de segurança de alimentos, e aumentar transparência e eficiência na cadeia de fornecimento, reduzindo custos e aumentando a garantia de oferecer alimentos seguros aos consumidores. O princípio da aceitação das normas reconhecidas pelo GFSI é de que uma vez o fornecedor certificado em uma das normas, não necessitaria realizar auditorias baseadas em outros diversos padrões para atender a diferentes clientes.

Palavras-chave: segurança de alimentos; avaliação de fornecedores; auditoria;

ABSTRACT

Concern about the safety of food offered to the market, beyond globalization driving the trade between different countries and the decentralization of rules and regulations on sanitary standards, made emerge several standards of certification and suppliers evaluation, with the theme "Food Safety". The food industries began to live with many demands required by its

customers, asking for their compliance in relation to a particular certification model. Within this context, was founded GFSI - Global Food Safety Initiative, aimed at continuously improving the systems of food safety, through the harmonization of food safety standards at the global level, increased transparency and efficiency in the supply chain, reducing costs and increasing the guarantee of provide safe food to consumers. The principle of acceptance of the GFSI recognized standards is that once the supplier certificate in one of the standards, it would not need to perform audits in others several standards to assist different customers.

Keywords: food safety; supplier's evaluation; audit

INTRODUÇÃO

A preocupação com os alimentos remete a dois termos, “segurança alimentar” e “segurança dos alimentos”, com diferenças consideráveis nas suas definições.

A segurança alimentar está associada ao termo “Food Security” que, segundo a FAO – Food and Agriculture Organization, é a “segurança de existência de comida para todas as pessoas, em qualquer momento, terem acesso físico e econômico à comida suficiente, segura e nutritiva para uma vida ativa e saudável” (FAO, 2013). Essa condição trata da implementação de políticas públicas para garantir o acesso da população aos alimentos em quantidade e qualidade adequadas, considerando cenários de interesse global como as mudanças climáticas, os biocombustíveis e a escassez de recursos naturais, destacando as possíveis implicações na produção e na disponibilidade dos alimentos para a população.

A segurança dos alimentos está associada ao termo “Food Safety”, sendo “a garantia do consumidor em adquirir um alimento com atributos de qualidade que sejam de seu interesse, entre os quais se destacam os atributos ligados à saúde e à segurança atribuída ao consumidor” (SPERS, 2000), remetendo garantia da isenção de contaminantes biológicos, físicos ou químicos no momento do consumo.

Existem muitos exemplos de situações relacionadas à crise de segurança dos alimentos causada por enfermidades transmitidas por alimentos, provocando o *recall* de diversos produtos. No Brasil, entre os anos de 1997 e 1999, foram noticiados diversos casos de botulismo relacionados ao consumo de conservas de palmitos, o que levou a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), através da Portaria n.º 304 de 08 de Abril de 1999 e de alertas sanitários à população, a fazer recomendações e advertências em relação ao consumo de palmito (INMETRO, 1999). Nos Estados Unidos, em 2002, foi amplamente noticiado o *recall* de carne bovina contaminada com *E. coli* e o *recall* de produtos com carne de frango e de peru

contaminadas com *Listeria monocytogene* (FSIS, 2002). E, em 2003, foram oficialmente confirmados os primeiros casos de animais com o “mau da vaca louca” ou BSE (*Bovine Spongiform Encephalopathy*) no país (FSIS, 2003).

Recentemente, no Brasil, no início de 2013, foi anunciado o *recall* do produto Alimento com Soja sabor Maçã, marca AdeS, da empresa Unilever devido à falha no processo de higienização dos equipamentos, que resultou no envase de embalagens com solução de limpeza que pode causar queimaduras na boca (ANVISA, 2013). Ainda no primeiro semestre desse mesmo ano, foram protocoladas campanhas de chamamento para o *recall* de leite devido à contaminação com ureia e formol, com a intenção de fraude, do leite de três indústrias de laticínios: a Goiasminas, para o leite integral e desnatado da marca Italac; a Vonpar para o leite UHT integral da marca MuMu; e a Líder para o leite UHT desnatado da marca Líder (ANVISA, 2013).

Atualmente, os processos de *recall* evoluíram de medida corretiva à preventiva, pois a preocupação com a segurança dos alimentos promove a ação voluntária e preventiva de *recall* de produtos que possam vir causar problemas, antes mesmo desses problemas serem notificados pelos consumidores. No Brasil, essa evolução foi claramente identificada quando em 2007 houve um *recall* voluntário de bebidas lácteas pertencentes à linha Toddyinho com T-Nutre do fabricante Pepsico devido ao fato de não apresentarem a completa esterilização do produto decorrente da adição de cálcio e zinco na fórmula (ANVISA, 2007).

Ampliando a rastreabilidade do processo produtivo ao controle de fornecedores, em 2010, a Ajinomoto comunicou o *recall* de lotes dos produtos Tempero Sazón e Caldo Sazón, pois foi detectado que alguns fornecedores deixaram de garantir a ausência de glúten em suas matérias-primas. Assim, foi decidido recolher os produtos distribuídos e alterar a frase indicativa impressa na embalagem de "Não Contém Glúten" para "Contém Glúten" (IDEC, 2010).

Como a qualidade e segurança dos alimentos, atualmente, têm sido foco dos consumidores na aquisição de produtos, é fundamental que a indústria tenha controle de seus fornecedores de ingredientes e embalagens, através da avaliação dos requisitos necessários para produzir um alimento seguro.

A avaliação dos requisitos dever ser contínua e criteriosa e pode ocorrer na forma de auditorias que avaliam a conformidade em relação a um modelo de certificação como BRC (British Retail Consortium - Global Standard for Food Safety), IFS (International Featured Standard - for Food Safety and Quality of Processes and Products), SQF Code (Safety Quality Food Code) ou FSSC 22000 (Food Safety System Certification), entre outros. Essas auditorias

também podem ser baseadas em listas de verificação (check lists) da própria indústria ou de empresas auditoras, que podem ser desenvolvidas de acordo com necessidades ou exigências específicas, que em sua essência, englobam os mesmos temas voltados ao sistema de gestão da segurança dos alimentos, boas práticas de fabricação, APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), adoção de procedimentos padronizados para higienização, controle de pragas, controle de qualidade do produto, controle de pessoal, controle de contaminantes físicos, químicos e biológicos, controle de alergênicos e, mais recentemente, biovigilância (ou “Food Defence”).

Para algumas empresas, a realização das avaliações de seus clientes passou a ter uma frequência tão constante que começou a impactar em custos e disponibilidade de seu pessoal mais qualificado para atender às auditorias e visitas técnicas, com objetivos muito similares, como por exemplo, atendimento à requisitos legais, como Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 da ANVISA e a Portaria nº 368 de 04 de setembro de 1997 do MAPA, e atendimento à requisitos específicos como sistema de gestão da qualidade ou padrões acordados em contrato. A empresa poderia ser certificada através de um padrão internacional, porém devido à falta do reconhecimento de equivalência era exigido por seus clientes uma nova avaliação com seus protocolos próprios. Assim, em 2000 no CIES (Comité International d’Entreprises à Succursales), identificou-se a necessidade da melhoria na eficiência do custo ao longo da cadeia de produção de alimentos. Então, lançou-se a GFSI (Global Food Safety Initiative – Iniciativa Global de Segurança dos Alimentos) que tem como um dos principais objetivos a busca pela convergência entre os padrões de segurança dos alimentos.

DESENVOLVIMENTO

INICIATIVA GLOBAL DE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

A Iniciativa Global de Segurança dos Alimentos (Global Food Safety Initiative - GFSI) é uma fundação sem fins lucrativos, formada por uma parceria entre as maiores companhias do varejo, indústria e de serviços de alimentação, bem como prestadores de serviços associados à cadeia alimentar. Foi iniciada no ano 2000, após a sequência de uma série de problemas na segurança de alimentos, onde um grupo internacional de varejistas (Carrefour, Tesco, ICA, Metro, Migros, Ahold, Wal-Mart e Delhaize) identificou a necessidade de reforçar a segurança dos alimentos, garantir a proteção e fortalecer a confiança dos consumidores (GFSI Guidance Document, 2011).

Para garantir a produção de um alimento seguro as redes de varejo, indústrias e empresas de serviços de alimentação utilizam um modelo de certificação, ou modelo próprio, para avaliação de seus fornecedores. Então, para algumas empresas, a realização de auditorias e visitas técnicas, com objetivos similares, passou ser tão constante que começou a impactar em custos. Assim, através de um dos principais objetivos da GFSI, que é a busca pela convergência entre os padrões de segurança de alimentos, foi estabelecido requisitos para os sistemas de segurança alimentar através de um processo de *benchmarking*¹ para melhorar a eficiência de custos em toda a cadeia alimentar (GFSI Guidance Document, 2011).

Dentro da GFSI, o *benchmarking* é um processo pelo qual um padrão ou norma de segurança alimentar é comparado com os requisitos definidos pela própria GFSI. Nesse padrão ou norma, a competência do auditor, o programa de auditoria de certificação e o sistema de gestão são avaliados para a verificação da conformidade e reconhecimento formal por parte da GFSI. O processo visa ser executado de forma independente, imparcial e tecnicamente competente e transparente. Ou seja, todos os padrões reconhecidos têm uma base comum de requisitos que fornecem resultados consistentes, mas não sendo considerados como iguais (GFSI Guidance Document, 2011).

Além dos originais varejistas da fundação da GFSI que concordaram em reduzir a duplicação da avaliação da cadeia de abastecimento através da aceitação comum de qualquer um dos padrões reconhecidos, empresas de serviços de alimentação e outras empresas de varejo e de manufatura fazem parte desta abordagem. Como resultado desse processo de convergência de padrões de avaliação, houve a redução de custos na cadeia de abastecimento e redução da duplicação de auditorias (GFSI Guidance Document, 2011).

Em 2007, os primeiros padrões aceitáveis pelo GFSI foram British Retail Consortium Global Food Standard, International Featured Standard, Safe Quality Food Scheme 2000, Dutch HACCP Scheme Option B, (CIES, 2007). Atualmente, os padrões reconhecidos pela GFSI são:

- BRC Global Standard for Food Safety (BRC Food);
- BRC Global Standard for Packaging and Packaging Materials (BRC/IOP Packaging);
- Food Safety System Certification (FSSC 22000);

¹ Benchmarking: método para comparar desempenho de algum processo, prática de gestão ou produto da organização com o de um processo, prática ou produto similar, que esteja sendo executado de maneira mais eficaz e eficiente, na própria ou em outra organização, entender as razões do desempenho superior, adaptar à realidade da organização e implementar melhorias significativas (FNQ, 2005).

- International Featured Standard for Food Safety and Quality of Processes and Products (IFS Food);
- International Featured Standard for Packaging Material (IFS PACsecure);
- Good Agricultural Practice for Integrate Farm Assurance and Produce Safety Standard (GLOBALG.A.P. IFA and GLOBALG.A.P PSS);
- Safety Quality Food (SQF Code);
- Global Aquaculture Alliance Seafood Processing Standard (The Alliance)
- Global Red Meat Standard (GRMS);
- Canadian Horticultural Council On-Farm Food Safety Program (CanadaGAP).

Esses padrões cobrem os temas de Política de Segurança de Alimentos, Manual de Segurança de Alimentos, Sistema de Gestão, Comprometimento da Alta Direção, Análise Crítica do Sistema (incluindo APPCC), Requisitos Gerais de Documentação, Especificações, Procedimentos, Auditorias Internas, Ações Corretivas, Controle de Não Conformidades, Liberação de Produto, Aquisição, Avaliação de Fornecedores, Tratamento de Reclamação de Clientes, Rastreabilidade e Recall, Medidas de Controle e Monitoramento de Processo e Análise de Produto.

Os padrões Safety Quality Food (SQF Code), Global Aquaculture Alliance Seafood Processing Standard (The Alliance), Global Red Meat Standard (GRMS) e Canadian Horticultural Council On-Farm Food Safety Program (CanadaGAP), embora reconhecidos pela GFSI não serão detalhados nesse trabalho pois, atualmente, não são substancialmente empregados no mercado nacional brasileiro.

PADRÕES RECONHECIDOS PELA GFSI

BRC Global Standard for Food Safety (BRC Food)

Em 1998, o BRC (*British Retail Consortium*), atendendo às necessidades da indústria, desenvolveu e introduziu a *BRC Global Standard for Food Safety – BRC Food* (BRC Norma Global para Segurança de Alimentos) para ser utilizada para avaliar os fabricantes de marca própria de produtos alimentícios de varejistas. A norma foi projetada para auxiliar varejistas e proprietários de marcas a fabricarem produtos alimentícios com segurança e qualidade e contribuir com a proteção de sua devida atividade (GFSI – Guidance Document, 2011). Varejistas e proprietários de marcas têm uma responsabilidade legal por suas marcas, pois estão

sujeitos à ação das autoridades competentes e por isso buscaram um padrão a ser seguido para resguardar a fabricação de seus produtos.

A GFSI aderiu à norma BRC para Segurança de Alimentos pela primeira vez em Janeiro de 2003. A norma foi aprovada pelos varejistas em todo o mundo, sendo administrada pelo Reino Unido através Comitês Técnicos Consultivos de várias partes interessadas sediados no Reino Unido e América do Norte (GFSI Guidance Document, 2011), como fabricantes, varejistas, serviços de alimentação e representantes de organismos de certificação.

A norma BRC para Segurança de Alimentos é considerada como referência para as melhores práticas na indústria de alimentos e é usado, não apenas para avaliar os fornecedores do varejista, mas como uma estrutura que muitas empresas utilizam como base para seus programas de avaliação de fornecedores e fabricação de produtos de suas marcas, cobrindo a gestão de segurança de alimentos e qualidade em atividades de produção de alimentos.

Os seguintes componentes são os princípios da norma BRC para Segurança de Alimentos: comprometimento da alta gerência, avaliação e risco do produto e do processo e uma abordagem sistemática para a gestão dos riscos identificados (BRC Food, 2011).

O comprometimento da alta gerência, como um guia de atividade com o desenvolvimento de toda a política abrangida, é um ponto efetivo para a implantação da norma para assegurar a produção segura e legal dos alimentos. A segurança, a qualidade e a legalidade do produto devem ser trabalhadas como uma responsabilidade de vários departamentos com suas diferentes habilidades e expertises na organização (BRC Food, 2011).

A avaliação de risco é um ponto importante, pois garante a fabricação segura e legal do alimento. Falhas em requisitos legais ou de qualidade devem ser sempre consideradas, assim como as diretamente relacionadas à segurança do alimento (BRC Food, 2011).

A atual revisão da norma (*BRC Global Standard for Food Safety - Versão 6 de Julho de 2011*) abrange os seguintes requisitos:

- Comprometimento da alta gerência;
- Plano de segurança de alimentos – APPCC;
- Segurança de alimentos e sistema de gestão da qualidade;
- Padrão do site;
- Controle de produto;
- Controle de processo;
- Pessoal.

BRC Global Standard for Packaging and Packaging Materials (BRC/IOP Packaging)

Após a aplicação e aceitação da norma BRC para Segurança de Alimentos, foi publicada em 2002 a primeira edição da *BRC/IOP Global Standard for Packaging and Packaging Materials – BRC/IOP Packaging* (BRC/IOP Norma Global para Embalagens e Materiais de Embalagem), seguido pela *BRC Global Standard for Consumer Products* (BRC Norma Global para Produtos de Consumo) em agosto de 2003 e, finalmente, a *BRC Global Standard for Storage and Distribution* (BRC Norma Global para Armazenagem e Distribuição) em agosto de 2006. As normas citadas também definem os requisitos para as empresas que fabricam e distribuem produtos para serem vendidos no varejo (GFSI Guidance Document, 2011).

A norma BRC/IOP para Embalagem e Materiais de Embalagem foi estabelecida para a produção e transformação de materiais de embalagem para uso em produtos alimentícios e não alimentícios. Abrange higiene na produção de materiais de embalagem e gestão da qualidade e propriedades funcionais da embalagem para fornecer segurança aos clientes. Foi redigida pela *British Retail Consortium* em conjunto com o *IOP - Institute of Packaging* e um comitê consultivo de especialistas do setor. Em 2012, foi reconhecida pela GFSI.

A indústria de embalagens produz diversas embalagens, envolvendo uma extensa variedade de materiais para uso em diversas indústrias. É esperado que todos os materiais de embalagens sejam seguros para a intenção de uso e produzidos com a qualidade acordada em sua especificação. A produção de embalagens para o uso específico para contato direto com alimentos necessita de mais restrições e requisitos de higiene do fabricante, em relação a outros tipos de embalagens, por exemplo, embalagens secundárias ou terciárias. Dessa forma, a norma classificou as embalagens e materiais de embalagens em duas categorias de higiene:

- Alto Risco: embalagens que entram em contato direto com alimentos (ou outras designadas a produtos sensíveis a higiene). Embalagens primárias utilizadas para alimentos ou outros a produtos sensíveis a higiene em que não há absoluta barreira implementada;

- Baixo Risco: embalagens para produtos de consumo e embalagens secundárias e terciárias para todos os usos (BRC/IOP, 2011).

A atual revisão da norma (BRC/IOP Global Standard for Packaging and Packaging Materials - Versão 4 de Fevereiro de 2011) abrange os seguintes requisitos:

- Comprometimento da gerência e melhoria continua;
- Sistema de Gestão de Perigos e Riscos – APPCC;
- Sistema de gestão da qualidade e segurança do produto;
- Padrão do site;

- Controle de produto e de processo;
- Pessoal.

Food Safety System Certification (FSSC 22000)

A norma *Food Safety System Certification* (Sistema de Certificação de Segurança dos Alimentos), conhecido como FSSC 22000, é um esquema de certificação de sistema de gestão de segurança de alimentos que foi publicado em maio de 2009 e reconhecido pelo GFSI em dezembro do mesmo ano. Foi desenvolvido para a certificação de sistemas de segurança dos alimentos dos fabricantes que processam produtos de origem animal, produtos de origem vegetal, produtos com longa vida útil e ingredientes alimentares como os aditivos, vitaminas e bioculturas.

A norma FSSC 22000 engloba os requisitos da ISO 22000:2005 (Sistema de Gestão da Segurança de Alimentos) e da norma ISO/TS 22002-1:2012 (Programas Pré-Requisitos para Segurança de Alimentos na Indústria). O desenvolvimento deste esquema contou com a colaboração da Confederação das Indústrias de Alimentos e Bebidas da União Européia (CIAAA), e surgiu a partir da necessidade de buscar o reconhecimento da ISO 22000 pela GFSI (GFSI Guidance Document, 2011).

Os requisitos abordados pela norma FSSC 22000:2013, além dos requisitos da ISO 22000:2005 e ISO/TS 22002-1:2012, incluem:

- Construção e disposição de edifício;
- Layout das instalações e das áreas de trabalho;
- Utilitários (ar, água, energia);
- Disposição de resíduos;
- Equipamentos adequados, limpeza e manutenção;
- Gestão do material adquirido;
- Medidas para prevenção de contaminação cruzada;
- Limpeza e desinfecção;
- Controle de pragas;
- Higiene pessoal e instalações de empregados;
- Retrabalho;
- Procedimentos de recall de produtos;
- Armazenamento;
- Informações sobre o produto;

- Defesa dos alimentos, biovigilância e bioterrorismo.

International Featured Standard for Food Safety and Quality of Processes and Products (IFS Food)

O *International Featured Standard* (IFS) para alimentos (*IFS Food* – IFS Alimentos) é uma norma de qualidade e segurança de alimentos com um sistema de classificação que pode ser usado para qualificar e classificar fornecedores. Essa norma auxilia os varejistas e as indústrias a garantir a segurança dos alimentos produzidos e monitorar o nível de qualidade dos seus produtos (IFS Food, 2012).

A IFS Food foi redigida pela Associação da Federação Alemã de Varejo (Hauptverband des Deutschen Einzelhandels - HDE) e por sua equivalente francesa (Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution - FCD) para atender as necessidades de varejistas e atacadistas, tendo como escopo qualidade e segurança dos alimentos. Dentre as normas reconhecidas pela GFSI, existem varejistas que preferencialmente optaram pela norma IFS (Carrefour, Metro, e Casino) devido à sua estrutura e abordagem.

A norma IFS Food engloba requisitos da ISO 9001 e APPCC, abordando os seguintes requisitos:

- Responsabilidade da Alta Gerência: requisitos sobre a política, estrutura, foco no cliente e revisão da gestão;
- Gestão da Qualidade e Segurança de Alimentos: sistema APPCC, requisitos de documentação e manutenção de registros;
- Gestão de Recursos: higiene pessoal, roupas de proteção, treinamento e instalações para o pessoal;
- Planejamento e Processo de Produção: especificações de produtos, compras, embalagem, meio ambiente, housekeeping, controle de pragas, rastreabilidade, etc.;
- Medições, Análise e Melhorias: auditoria interna, análise de produto, retirada do produto e *recall*, gestão de ações corretivas, etc.;
- Food Defense: garantia da segurança e integridade do alimento através do controle de acesso à unidade fabricante.

International Featured Standard for Packaging Material (IFS PACsecure)

A IFS PACsecure é uma norma para a avaliação dos fabricantes de materiais e transformadores de embalagens em relação a requisitos de segurança e qualidade. É o resultado

da cooperação entre o IFS e a Associação Embalagem do Canadá (*The Packaging Association of Canada*). É uma certificação de produto e processo que verifica a segurança dos materiais de embalagem e o cumprimento dos requisitos de clientes.

Os objetivos do IFS PACsecure são de proporcionar diretrizes de segurança de alimentos para materiais de embalagem para estabelecer um padrão comum com um sistema de avaliação uniforme e assegurar a comparabilidade e transparência em toda a cadeia de suprimentos. A norma abrange vinte e quatro diferentes práticas gerais de fabricação para produção de materiais de embalagem específicas. Foi desenvolvida para plásticos flexíveis, plásticos rígidos, papel, metal, embalagens de vidro e outros materiais de embalagem (IFS PACsecure, 2012).

A IFS PACsecure abrange os seguintes requisitos:

- Responsabilidade da Direção;
- Gestão da Qualidade e Segurança do Material de Embalagem;
- Gestão de Recursos;
- Planejamento e processo de produção;
- Medições, análises e melhorias;
- “Packaging Material Defense” e “Food Defense”: garantia da segurança e integridade do alimento através do controle de acesso à unidade fabricante, incluindo locais de armazenamento de embalagens.

Good Agricultural Practice for Integrate Farm Assurance and Produce Safety Standard (GLOBALG.A.P. IFA and GLOBALG.A.P. PSS)

A GLOBALG.A.P. é uma organização filiada a uma associação comercial sem fins lucrativos com objetivo principal: a produção agrícola segura e sustentável. O termo G.A.P. significa Boas Práticas Agrícolas (*Good Agricultural Practices*).

O principal padrão do GLOBALG.A.P. é o Integrated Farm Assurance (IFA), que abrange agricultura, pecuária e aquicultura, e enfatiza uma abordagem progressiva e total para a certificação da propriedade de produção (GLOBALG.A.P. IFA Standard, 2013).

A *GLOBAL G.A.P. PSS (Produce Safety Satandad)* somente se aplica sobre a Segurança dos Alimentos e elementos de rastreabilidade da norma IFA. Esta norma é um subconjunto do padrão IFA, que foi desenvolvido para o mercado norte-americano, onde a demanda pelo cumprimento dos elementos Segurança dos Alimentos da norma IFA tem prioridade acima dos componentes de segurança não alimentares (GLOBALG.A.P. PSS Standard, 2013).

O módulos da norma GLOBALG.A.P. IFA (agricultura, pecuária e aquicultura) abrangem de forma geral:

- Segurança e bem-estar dos agricultores e consumidores;
- Rastreabilidade de produtos e registros de produção;
- Minimização de produtos químicos, agroquímicos e insumos medicinais;
- Gestão integrada de cultivo;
- Bem-estar animal;
- Utilização eficiente de recursos;
- Conscientização ambiental;
- Conformidade com as regulamentações locais e internacionais.

COMPARAÇÃO ENTRE OS ESQUEMAS DE CERTIFICAÇÃO RECONHECIDOS PELA GFSI

As principais características dos esquemas de certificação reconhecidos pela GFSI como adequados para um sistema de gestão de segurança de alimentos em indústrias processadoras estão sintetizadas na Tabela 1.

Tabela 1. Características dos esquemas de certificação reconhecidos pelo GFSI.

	BRC – Global Standard for Food Safety	BRC/IOP – Global Standard for Packaging and Packaging Materials	FSSC 22000 – Food Safety System Certification	IFS Food – International Featured Standard (Food)	IFS Food – International Featured Standard (Food)	GLOBALGAP IFA e GLOBALGAP PSS
Versão Atual	Versão 6 (Julho 2011)	Versão 4 (Fevereiro 2011)	Versão 3 (Abril 2013)	Versão 6 (Janeiro 2012)	Versão 1 (Outubro de 2012)	Versão 4.0-2 (Março 2013 e Julho 2013)
Principais Requisitos Envolvidos	-Comprometimento da Alta Direção e Melhoria Contínua - Plano de Segurança de Alimentos (APPCC) - Sistema de Gestão da Qualidade e Segurança de Alimentos - Padrões de Instalações - Controle de Produto - Controle de Processo - Pessoal	-Comprometimento da Gerência e Melhoria Contínua -Sistema de Gestão de Perigos e Riscos (APPCC) - Sistema de Gestão da Qualidade e Segurança do Produto - Padrão do site - Controle de produto e de processo - Pessoal	ISO 22000:2005 - Sistema de Gestão da Segurança de Alimentos (SGSA); Responsabilidade da Direção; Gestão de Recursos; Planejamento e Realização de Produtos Seguros; Validação, verificação e melhoria do SGSA. ISO/TS 22002-1:2012 - Leiaute das instalações e área de trabalho; Utilidades (ar, água e energia); Descarte de resíduos; Adequação, limpeza e manutenção de equipamentos; Gestão de materiais adquiridos; Medidas para a prevenção à contaminação cruzada; Limpeza e Sanitização; Controle de Pragas; Higiene pessoal e instalações para funcionários; Reprocessamento; Armazenamento; Informação do produto e alerta ao consumidor; “Food Defense”, biovigilância e bioterrorismo.	-Responsabilidade da Direção - Gestão da Qualidade e Segurança de Alimentos - Gestão de Recursos - Planejamento e processo de produção - Medições, análises e melhorias - “Food Defense” e inspeções externas	-Responsabilidade da Direção - Gestão da Qualidade e Segurança do Material de Embalagem - Gestão de Recursos - Planejamento e processo de produção - Medições, análises e melhorias - “Packaging Material Defense”, “Food Defense” e inspeções externas	-Segurança e bem-estar dos agricultores e consumidores; Rastreabilidade de produtos e registros de produção; Minimização de insumos agro-químicos; Gestão integrada de cultivos; Utilização eficiente de recursos; Conscientização ambiental; Conformidade com as normas locais e internacionais, bem estar animal.
Critério de Avaliação	Conforme Não Conformidade: Menor Maior Crítica	Conforme Não Conformidade: Menor Maior Crítica	Conforme Não Conformidade Menor Não Conformidade Maior	A B C D Maior KO (Knockout)	A B C D Maior KO (Knockout)	Sim - conforme Não - não conforme
Gradação Final	A B C D (reprovado)	A B C D (reprovado)	Certificado Não Certificado	Higher Level (95 – 100%) Foundation Level (75 – 94%) Failed - reprovado (<75%)	Higher Level (95 – 100%) Foundation Level (75 – 94%) Failed - reprovado (<75%)	Certificado Não Certificado
Reprovação	Um ou mais Críticas, 3 ou mais Maiores, 30 ou mais Menores, outras combinações de um número definido de Maiores e Menores.	Um ou mais Críticas, 3 ou mais Maiores, 30 ou mais Menores, outras combinações de um número definido de Maiores e Menores.	Não fechamento de não conformidades dentro do prazo definido.	Um ou mais KO, um ou mais Maiores ou pontuação final menor que 75%	Um ou mais KO, um ou mais Maiores ou pontuação final menor que 75%	Não fechamento de todas as não conformidades maiores e 95% das não conformidades menores dentro do prazo definido.
Atividades de “Follow	Maiores e Menores devem ser fechadas em	Maiores e Menores devem ser fechadas	Até 90 dias para fechamento das não	Plano de Ação completo dentro	Plano de Ação completo dentro	Não cumprimento de 100% das não

	BRC – Global Standard for Food Safety	BRC/IOP – Global Standard for Packaging and Packaging Materials	FSSC 22000 – Food Safety System Certification	IFS Food – International Featured Standard (Food)	IFS Food – International Featured Standard (Food)	GLOBALGAP IFA e GLOBALGAP PSS
up” – fechamento de não conformidades	28 dias	em 28 dias	conformidades.	de 14 dias (2 semanas) e fechamento dependendo da natureza das constatações	de 14 dias (2 semanas) e fechamento dependendo da natureza das constatações	conformidades maiores e/ou 95% das menores dentro de 28 dias após uma auditoria inicial. Se a causa não for resolvida no prazo de 3 (três) meses, uma completa inspeção deve ser realizada antes da emissão do certificado.
Frequência da Auditoria	12 meses (A e B) 6 meses (C)	12 meses (A e B) 6 meses (C)	Mínimo Anualmente	12 meses – se houver não conformidades maiores: auditoria de verificação em até 6 meses	12 meses – se houver não conformidades maiores: auditoria de verificação em até 6 meses	Até 12 meses

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A Iniciativa Global de Segurança dos Alimentos – GFSI convergiu a estrutura de avaliação de fornecedores para modelos de padrões de certificação reconhecidos internacionalmente. Porém, como existem vários esquemas de certificação reconhecidos pela GFSI, pode ser difícil escolher um padrão para certificar uma organização, pois uma simples escolha pode não ser a mais adequada.

A determinação do padrão para a certificação depende de algumas variáveis, dentre as quais são destacados: entender as demandas de seus clientes, verificando se eles aderem aos modelos reconhecidos pelo GFSI; entendimento da estrutura da sua organização, uma vez que a organização pode estar mais alinhada a um ou outro padrão; familiarização da equipe de segurança de alimentos aos requisitos de determinado protocolo.

Dessa forma a GFSI atinge o objetivo de aperfeiçoar os sistemas de avaliação de fornecedores das indústrias de alimentos através de benefícios para os fornecedores, varejistas e governo, respectivamente através de, por exemplo, redução da duplicidade das auditorias, proteção da marca e atendimento aos requisitos legais.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANVISA – AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Informe Técnico nº 22, de 29 de março de 2007: Ações de controle sanitário adotadas em razão do recall de produtos da linha Toddynho T-Nutre.** Disponível em: < http://www.anvisa.gov.br/alimentos/informes/22_030407.htm >. Acesso em: 10 de Setembro de 2013.

ANVISA – AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Alerta sobre recall do produto AdeS sabor maçã fabricado em fevereiro.** Disponível em: < <http://s.anvisa.gov.br/wps/s/r/brfC> >. Acesso em: 10 de Setembro de 2013.

ANVISA – AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Informe Técnico nº 53, de 09 de maio de 2013: Esclarecimentos sobre os riscos à saúde das substâncias ureia e formol e sua adição ao leite.** Disponível em: < <http://s.anvisa.gov.br/wps/s/r/bJBL> >. Acesso em: 10 de Setembro de 2013.

BRC Food – BRC Global Standard for Food Safety. British Retail Consortium, Issue 6. Londres: TSO, July 2011.

BRC/IOP – BRC/IOP Global Standard for Packagind and Packaging Material. British Retail Consortium, Issue 4. Londres: TSO, February 2011.

CIES – COMITÉ INTERNATIONAL D’ENTREPRISES À SUCCURSALES. Global Food Safety Initiative Breakthrough. The Food Bussines Forum, Shanghai, 20th June 2007.

FAO – FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION. The Special Programme for Food Sucurity. Disponível em: < <http://www.fao.org/focus/e/specplr/SProHm-e.htm> >. Acesso em: 11 de setembro de 2013.

FNQ – FUNDAÇÃO NACIONAL DA QUALIDADE. Benchmarking - Relatório do Comitê Temático, Rio de Janeiro: Qualitymark Editora, 2005.

FSIS – FOOD SAFETY AND INSPECTION SERVICE. Recall Case Archive - 2002. Publicado em 2002. Disponível em: < <http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/recalls-and-public-health-alerts/recall-case-archive/recall-case-archive-2002> >. Acesso em: 11 de setembro de 2013.

FSIS – FOOD SAFETY AND INSPECTION SERVICE. Recall Notification Report 067-2003. Publicado em 23 de Dezembro de 2003. Disponível em: <<http://www.fsis.usda.gov/Frame/FrameRedirect.asp?main=http://www.fsis.usda.gov/OA/recalls/rnrfiles/rnr067-2003.htm>>. Acesso em: 11 de setembro de 2013.

FSSC 22000 – FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION. Disponível em: < <http://www.fssc22000.com/en/page.php> >. Acesso em: 05 de março de 2014.

GFSI – GLOBAL FOOD SAFETY INICIATIVE. GFSI Guidance Document. Paris, 6ª Edição, Janeiro de 2011. Disponível em: < http://www.mygfsi.com/gfsifiles/GFSI_Guidance_Document_Sixth_Edition.pdf >. Acessado em: 28 de fevereiro de 2014.

GLOBALG.A.P. IFA Standard. Global Good Agricultural Practices Integrated Farm Assurance. Germany: FoodPLUS GmbH, versão 4.0-2, Março de 2013. Disponível em: <

GLOBALG.A.P. PSS Standard. **Global Good Agricultural Practices Produce Safety Standard**. Germany: FoodPLUS GmbH, versão 4.0-2, Julho de 2013. Disponível em: <[<http://www.globalgap.org/uk_en/documents/#fq=gg.target.group:\(%22cb%22\)&fq=con_locales:\(%22en%22\)&fq=gg.document.type:\(%22regulations%22+OR+%22checklist%22+OR+%22cpacc%22+OR+%22summary%22\)&fq=gg.standard.gg:\(%22ifa%22\)&fq=gg.subscope:\(%22fruit%22\)>](http://www.globalgap.org/uk_en/documents/#fq=gg.target.group:(%22cb%22)&fq=con_locales:(%22en%22)&fq=gg.document.type:(%22regulations%22+OR+%22checklist%22+OR+%22cpacc%22+OR+%22summary%22)&fq=gg.standard.gg:(%22ifa%22)&fq=gg.subscope:(%22fruit%22))>. Acesso em: 26 de fevereiro de 2014.

IDEC – INSTITUTO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. **Ajinomoto comunica recall de dois produtos da linha Sazón**. Publicado em 08 de Dezembro de 2010. Disponível em: <[<http://www.idec.org.br/em-acao/noticia-consumidor/ajinomoto-comunica-recall-de-dois-produtos-da-linha-sazn>](http://www.idec.org.br/em-acao/noticia-consumidor/ajinomoto-comunica-recall-de-dois-produtos-da-linha-sazn)>. Acessado em: 11 de setembro de 2013.

IFS Food. **Standard for auditing quality and food safety of food products**. Germany, Berlin, 6th Edition, January 2012.

IFS PACsecure. **Standard for auditing quality and safety of packaging materials**. Germany, Berlin, 1st Edition, October 2012.

INMETRO - INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, NORMALIZAÇÃO E QUALIDADE INDUSTRIAL. **Palmito em Conserva**. Publicado em 01 de Agosto de 1999. Disponível em: <[<http://www.inmetro.gov.br/consumidor/produtos/palmito.asp>](http://www.inmetro.gov.br/consumidor/produtos/palmito.asp)>. Acesso em: 11 de setembro de 2013.