

## Por que investir em certificação?

**Virginia Mendonça**  
**Junho 2018**

**WHEN YOU NEED TO BE SURE**



- **1993:** Portaria MS Nº 1428 – Implantação do Sistema APPCC em indústrias de alimentos;
- **1997:** Portaria MS Nº 326 e Portaria MAPA Nº 368 – Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- **1998:** Portaria MAPA Nº40 – Procedimentos no controle da produção de bebidas e vinagres baseados nos princípios do APPCC e Portaria MAPA Nº 46 - Manual de Procedimentos para Implantação do Sistema APPCC nas indústrias de Produtos de Origem Animal.
- **2002:** Resolução Nº 275 da Anvisa: Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- **2004:** Resolução RDC Nº 216 da Anvisa - Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- **2014:** RDC Nº 14 – Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas.
- **2015:** RDC Nº 26 – Rotulagem Obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares e RDC Nº 24 – Recolhimento de Alimentos

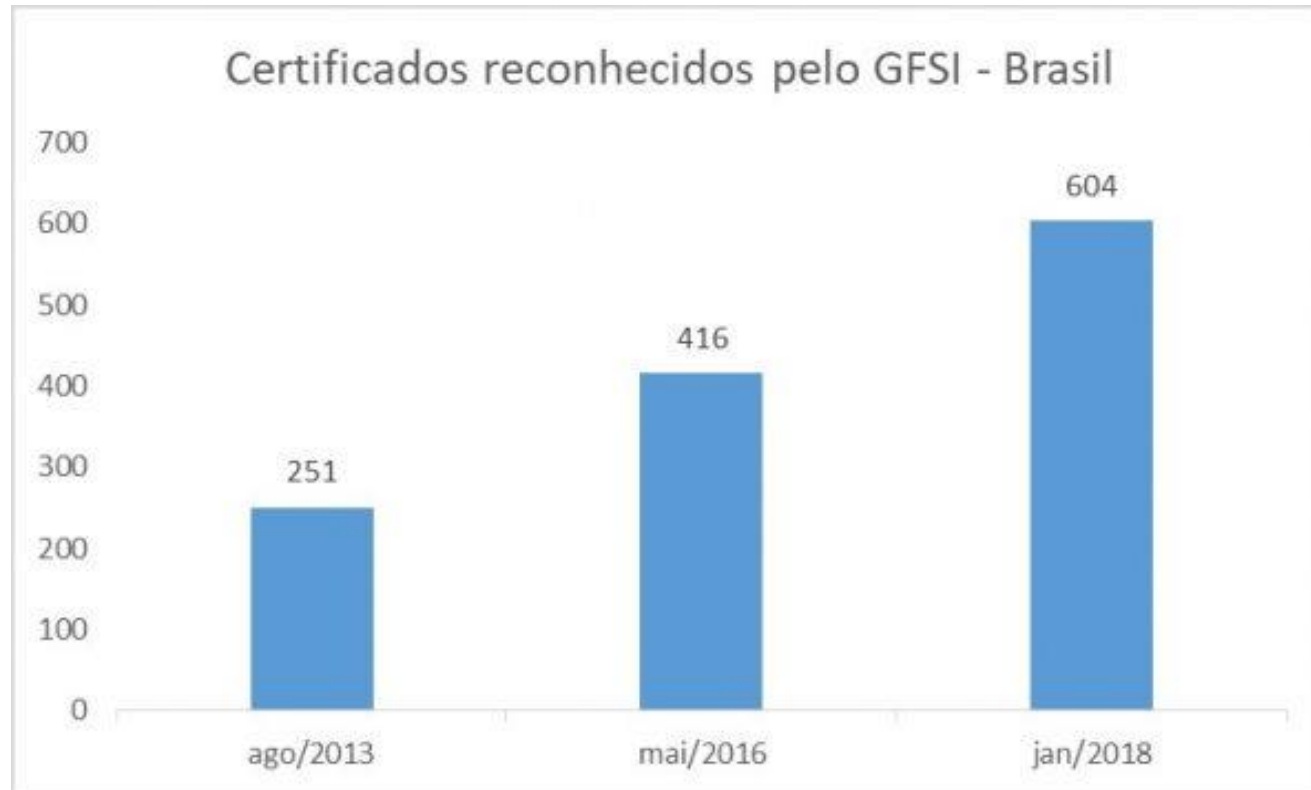
- ***Se existem legislações por que investir em padrões privados de certificação?***
- Os padrões privados são frequentemente categorizados como indo além dos requisitos dos padrões públicos;
- Em primeiro lugar, os padrões privados são geralmente vistos como mais rigorosos do que os padrões públicos;
- Em segundo lugar, a cobertura dos padrões privados é estendida vertical e horizontalmente, onde a cobertura vertical significa estender o período de controle para cima e para baixo da cadeia (da fazenda ao garfo), enquanto a cobertura horizontal pode incluir elementos adicionais, como impactos ambientais e sociais;
- Em terceiro, os padrões privados são muito mais específicos e prescritivos sobre como alcançar os resultados definidos. Por outro lado, os padrões públicos, como a legislação, estipulam requisitos legais, mas não especificam como satisfazer essas normas legais;
- ***Padrões privados complementam a regulação pública já desenvolvida ou agem como um substituto para regulamentos públicos fracos ou ausentes.***

## BREVE COMPARATIVO

BRASIL	MUNDO
1993 e 1998 – APPCC	1959 - HACCP
1997 e 2002 – BPF	1963 – Codex Alimentarius
	1997 – EurepGAP
	1998 – BRC (UK)
	2000 – GFSI
	2003 – IFS (França e Alemanha)
	2005 – ISO 22000
	2009 – FSSC
	2011 – FSMA (EUA)

- A certificação de segurança de alimentos transmite aos consumidores e ao mercado, bem como aos funcionários e principais partes interessadas, que uma empresa do setor de alimentos cumpriu com sucesso os requisitos de uma abordagem de melhores práticas, nacional ou internacionalmente reconhecida.
- Com o aumento da conscientização decorrente de recentes recalls de alimentos, os consumidores estão exigindo um aumento nos padrões de segurança de alimentos em toda a cadeia de fornecimento global. As empresas que se certificam em um determinado esquema de segurança de alimentos ganham uma vantagem competitiva no mercado.
- Os padrões de segurança de alimentos estão se tornando um requisito comum para se fazer negócios em toda a cadeia de fornecimento de alimentos. Vale ressaltar que os principais varejistas de alimentos usaram e usam a certificação de terceiros e padrões privados para restringir o acesso a suas cadeias de fornecimento.
- Alguns dos benefícios de um sistema de gerenciamento de segurança de alimentos totalmente certificado incluem:

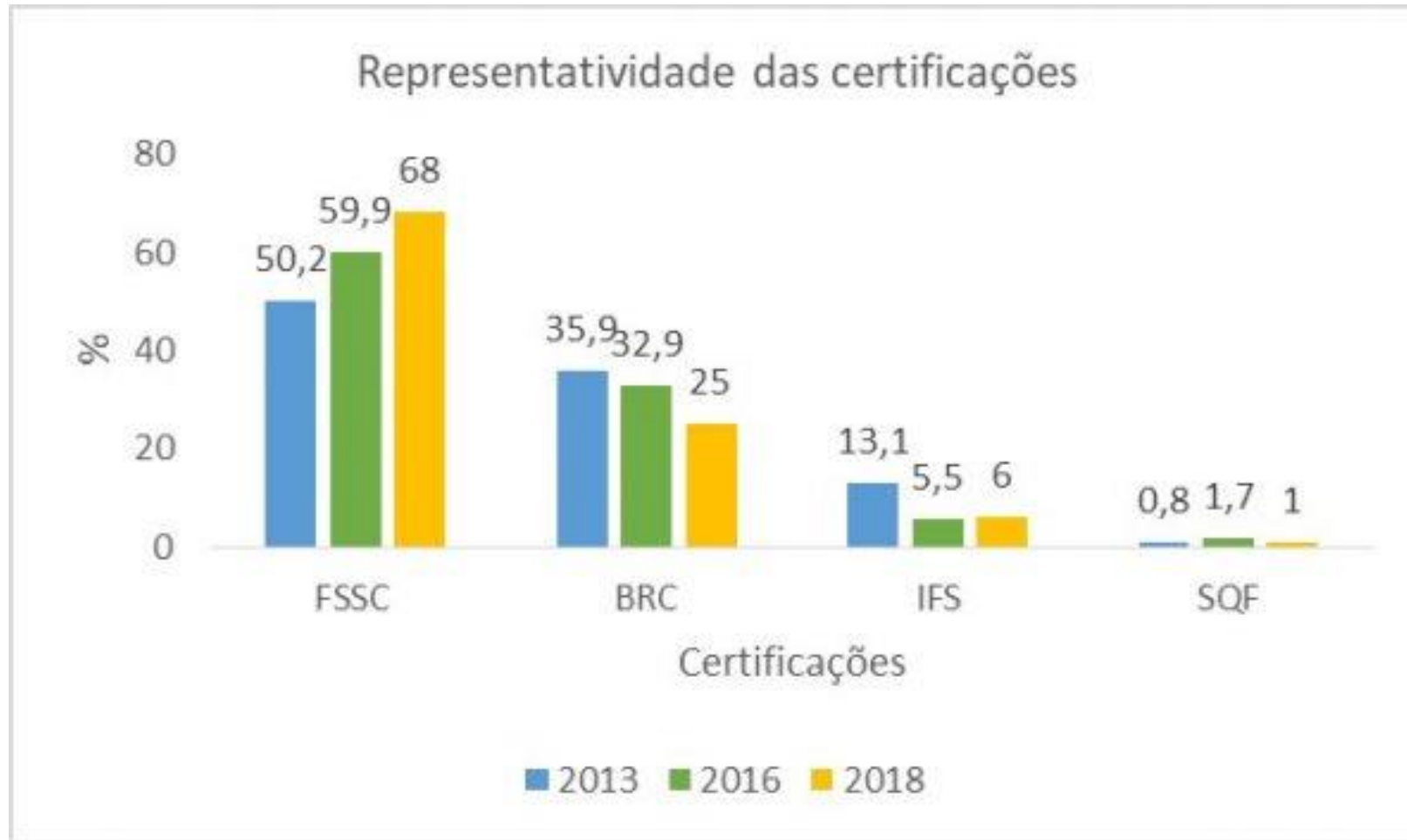
- Consistência: Um sistema de gerenciamento de segurança de alimentos bem implementado pode ajudar as empresas a produzir consistentemente alimentos seguros e de qualidade que atendam às especificações.
- Due diligence: Um sistema de gestão de segurança de alimentos ajuda a demonstrar que a administração está cumprindo suas responsabilidades legais em relação à legislação e regulamentação de segurança de alimentos e está fazendo isso de forma eficaz. As leis de alguns países permitem que um efetivo de plano HACCP seja usado como defesa em um processo judicial de intoxicação alimentar ou contaminação de alimentos.
- Informação: Uma abordagem sistêmica dos processos garante que os funcionários e outras partes interessadas estejam envolvidas no negócio e estejam cientes das preocupações com a segurança dos alimentos antes que ocorrências se tornem problemas maiores.
- Responsabilidade: Algumas companhias de seguro não seguram empresas de alimentos que não possuem programas de HACCP.
- Eficiência de custos: Um sistema de gestão de segurança de alimentos que funcione bem proporcionará eficiências de custos a longo prazo, ajudando as empresas a diminuir o risco de contaminação e a desperdiçar com a recuperação de alimentos dispendiosos.



FSSC – 411 certificados;  
BRC – 150 certificados;  
IFS – 36 certificados;  
SQF – 7 certificados.

Fonte: <https://foodsafetybrazil.org/certificacoes-no-brasil-fevereiro-2018/>

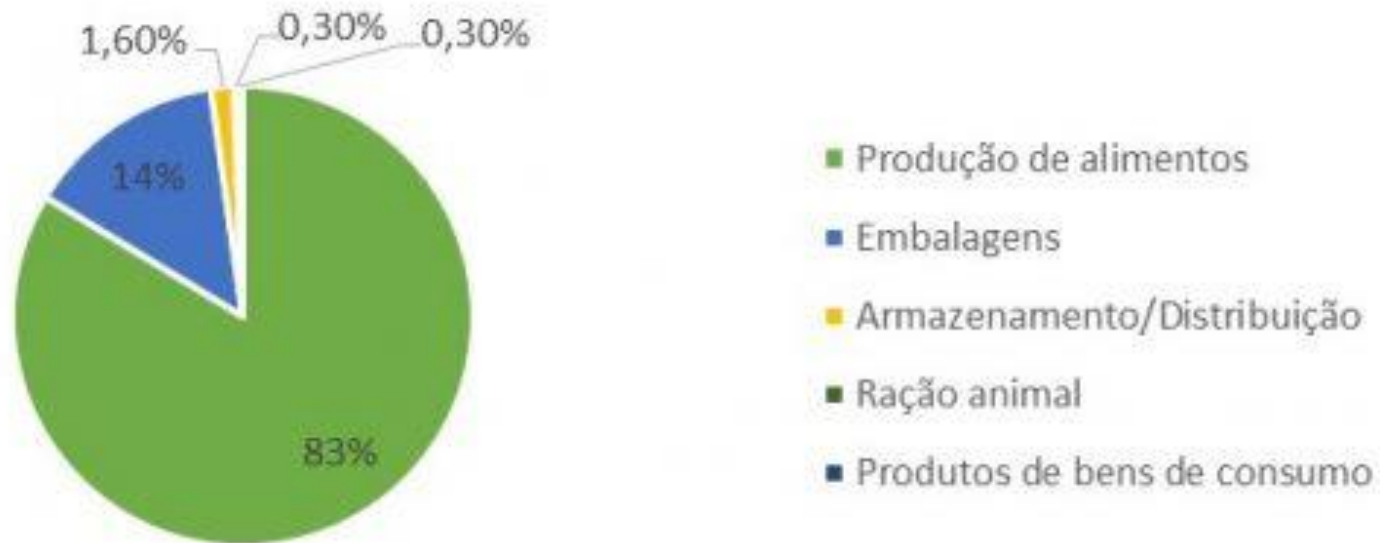




Fonte: <https://foodsafetybrazil.org/certificacoes-no-brasil-fevereiro-2018/>



### Representatividade dos setores certificados



Fonte: <https://foodsafetybrazil.org/certificacoes-no-brasil-fevereiro-2018/>

- O site Food Safety Brasil (<https://foodsafetybrazil.org/>) fez uma enquete sobre as motivações para a certificação em alimentos. A pesquisa ficou no ar de fevereiro a maio de 2016 contabilizando 172 votos.
- A pergunta era: o que levou a sua empresa a buscar certificação em alimentos?
  - 35% - possui certificação com o intuito de reduzir os riscos de seus processos;
  - 27% - tem certificação como uma forma de atrair mais cliente
  - 15% - têm certificação para evitar a perda de clientes.
  - 15% - têm certificação apenas para cumprir requisitos corporativos;
  - 7% - tem certificação apenas por ideologia.

- Fonte: <https://foodsafetybrazil.org/resultado-da-enquete-food-safety-brazil-sobre-motivacoes-para-certificacoes-em-alimentos/>

- O Brasil possui um enorme potencial no cenário internacional de comércio de alimentos. No balanço de 2016, divulgado pela Associação Brasileira das indústrias de Alimentação (ABIA), as exportações do setor mantiveram crescimento e fecharam em US\$ 36,4 bilhões, contra US\$ 35,2 bilhões em 2015.
- A participação da indústria de alimentos e bebidas no saldo da balança comercial brasileira foi muito significativa. Em 2016, o setor contribuiu com saldo de US\$ 31,5 bilhões para o superávit total da balança comercial do país, que foi de US\$ 47,7 bilhões.
- No entanto, para alcançarmos maior penetração em mercados cada vez mais exigentes, ainda temos muito o que evoluir. E, neste caso, a vocação natural do país para agricultura e produção de alimentos não é o bastante. Certificações de segurança de alimentos são de extrema importância e estão entre as exigências de muitos clientes em todo o mundo.
- **Enquanto a China possui mais de 5.000 certificações reconhecidas pela GFSI, o Brasil tem apenas 604 certificados válidos.**

**OBRIGADA!!**

**Virginia.mendonca@sgs.com**

**WHEN YOU NEED TO BE SURE**

