Auditorias na cadeia de fornecedores

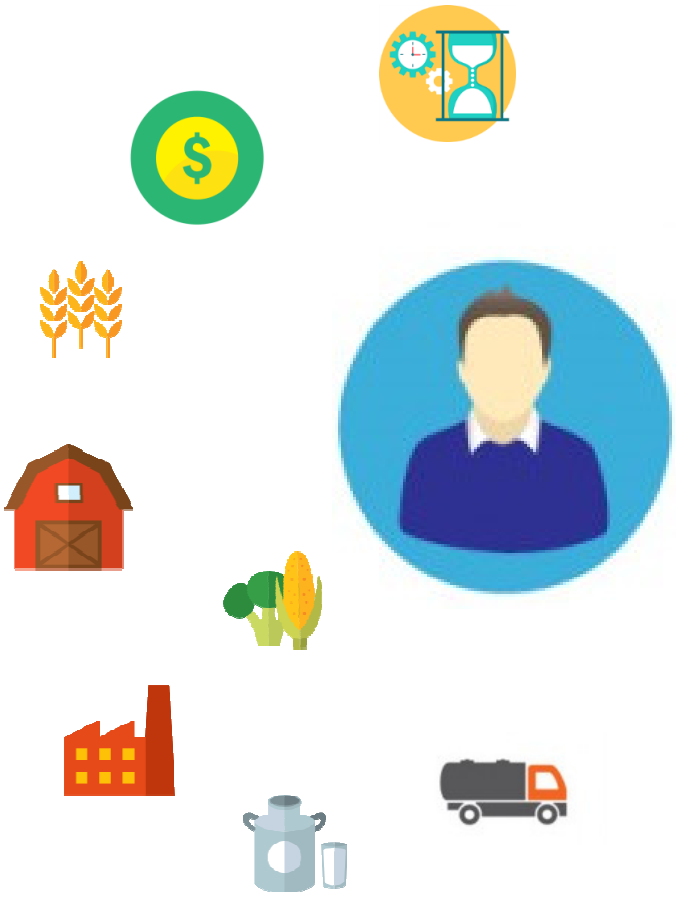
Principais Protocolos e Certificações

VI Encontro de Profissionais da Garantia da Qualidade – sbCTA

Rubiana Enz

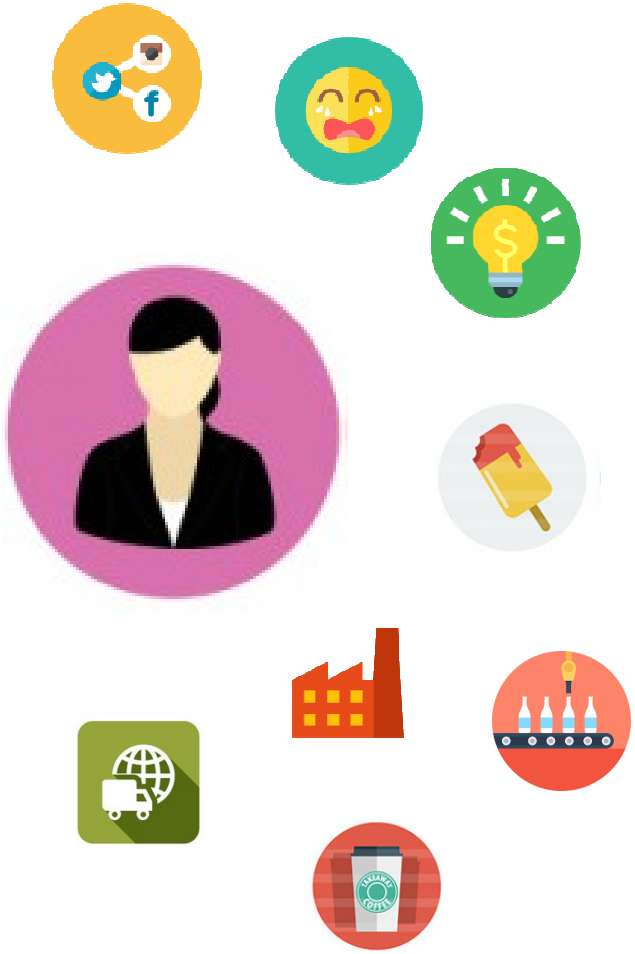
Lloyd's Register
LRQA

Melhorando o desempenho,
reduzindo riscos



Consumidor

Exigente
Atento
Conectado
Consciente...



Da fazenda à mesa

1. Cadeia de Fornecimento

Garantia de origem (BPA)

HACCP/ BPF/ sistema de gestão qualidade e food safety

SMETA/ RS

HACCP/ BPF/ sistema de gestão qualidade e food safety

2. Sistema de Gestão

Onde está meu cliente?

US => FSMA

Programas de monitoramento de mercado

fazenda

manufatura

embalagem transporte

distribuidor

consumidor

3. Inspirar a mudança

4. Acompanhar e monitorar

GPA (Boas Práticas Agrícolas)

Requisitos podem ser baseados em:

- Legislação do MAPA (Brasil) sobre boas práticas agrícolas (uso de agrotóxicos – risco químico, saúde e segurança dos colaboradores, manejo agrícola)
- Global Gap (Boas práticas Agrícolas internacionais + leis locais e país de destino)

SMETA

Histórico:
Em 2008, foi criado um forum chamado “AIM Progress” liderado pelos maiores fabricantes de alimentos mundiais para definir:

- Um guia de boas práticas para condução de auditorias baseadas em ética/ responsabilidade social para todos os seus fornecedores
- Um modelo de relatório e plano de ação comum

« Smeta 4 pilares » esquema criado utilizando a base de dados comum Sedex com processo de reconhecimento mútuo com outros protocolos de responsabilidade social existentes (Coca Cola, McD, …)

Este esquema agora se tornou parte da licença para vender para a maior parte dos grandes produtores/ operadores de alimentos em qualquer lugar do mundo.

Standardized Audit Methodology and Questionnaire

Safety & Health *	Labour	Business Integrity	Environment *
Occupational health & safety, process safety	Defined by ILO conventions	Bribery and corruption, tax fraud, price cartels	Environmental performance and process impacts of the site

Strategic Planning & Organisation

Lloyd’s Register LRQA

Improving performance, reducing risk

HACCP/ GMP

Coração de Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos

RDCs Anvisa/ FDA

Gestão da Qualidade e Food Safety (segurança de Alimentos)

Requisitos podem ser baseados em:

- ISO 9001:2015 (gestão da qualidade)
- ISO 22000:2005 (gestão de segurança de alimentos)
- FSSC 22000 versão 4 (foco em food fraud)
- Módulo Q do FSSC (qualidade)
- BRC/ IFS e outras normas reconhecidas pelo GFSI

Gestão de matérias–primas - Requisito 9 da ISO22K (FSSC issue 4)

Requisitos gerais:

Controle de materiais adquiridos que tenham impacto na segurança de alimentos.

Seleção e Gestão de Fornecedores:

Processo definido para seleção, aprovação e monitoramento

Baseado também nos riscos ao produto final (consumo)

Requisitos de materiais adquiridos:

Qualidade e segurança do alimento mantida ao longo do transporte (Ex: selos intactos.).

Inspeção, teste ou certificado de aprovação para verificar conformidade.

Nota ISO 22002-1 – baseada na análise de riscos existentes e avaliação de risco do fornecedor.

Controle de materiais não conforme.

Linhas de recebimento de materiais a granel protegidas e trancadas.

Programas de Avaliação de Mercado (Retail Audit)

Consiste em avaliação dos produtos no ponto de venda de maneira amostral, para garantir suas condições de armazenagem, disposição, armazenamento e disponibilidade ao consumidor.

As grandes empresas de produtos de bens de consumo implementam essas avaliações periódicas e utilizam os resultados encontrados para melhorar seus processos de mix de produtos, armazenamento e distribuição e com isso maximizar a satisfação dos seus consumidores e sua experiência de compra.

FSMA – Food Safety Modernization Act

Principais Elementos do FSMA

Prevenção

Pela primeira vez, o FDA terá um mandato legislativo para exigir controles preventivos abrangentes e baseados na ciência por toda a cadeia de alimentos.

- Controles preventivos obrigatórios para instalações de alimentos
- Padrões de produção segura obrigatórios
- Autoridade para prevenir contaminação intencional

Inspeção & Conformidade

O FSMA reconhece que padrões de controle preventivo melhoram a segurança de alimentos apenas se produtores e processadores estiverem em conformidade com eles. Portanto, será necessário que o FDA proporcione supervisão, garanta a conformidade com os requisitos e responda eficazmente quando os problemas surgirem.

- Frequência de inspeção obrigatória
- Acesso a registros: o FDA terá acesso aos registros, incluindo planos de segurança de alimentos da indústria
- Testes por laboratórios acreditados

Resposta

O FSMA reconhece que o FDA deve possuir ferramentas para responder de forma eficaz quando os problemas surgirem, apesar dos controles preventivos.

- Recall obrigatório
- Detenção administrativa ampliada
- Suspensão de registro
- Capacidade de rastreamento de produto reforçada
- Manutenção de registro adicional para alimentos de alto risco

Importação

O FSMA proporciona ao FDA uma autoridade sem precedentes para melhor garantir que os produtos importados atendam aos padrões dos Estados Unidos e que sejam seguros para os consumidores.

- Responsabilização do importador
- Certificação de Terceira Parte
- Certificação para alimentos de alto risco
- Programa de importador qualificado voluntário
- Autoridade para negar a entrada

Parcerias Reforçadas

O FSMA constrói um sistema formal de colaboração com outras agências governamentais, nacionais e estrangeiras. Desta forma, o estatuto reconhece explicitamente que todas as agências de segurança de alimentos devem trabalhar juntas de modo integrado para alcançar os objetivos de saúde pública.

- Desenvolvimento de capacitação do Estado e local
- Desenvolvimento de capacitação estrangeira
- Confiança nas inspeções de outras agências

FSMA – Como se preparar?

Capacitação → **FSPCA – Indivíduo Qualificado em Controles Preventivos – PCQI**

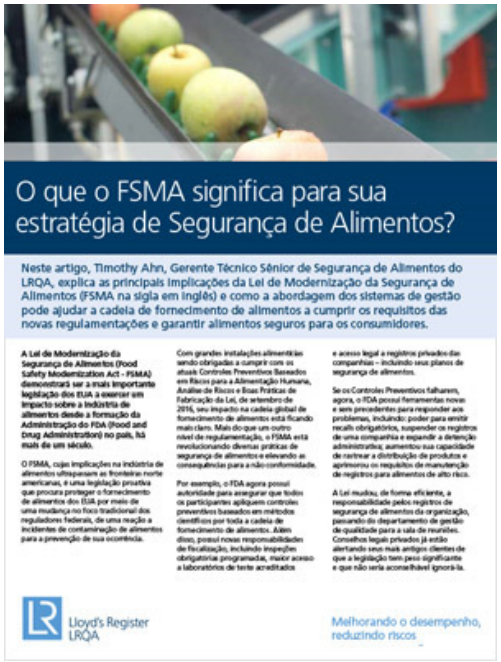
Certificação → **Buscar esquema reconhecido pela GFSI**

- FSSC Versão 4
- BRC issue 7+ Módulo FSMA

FSVP – Programa de Verificação de Fornecedores Estrangeiros

- Exige que os importadores verifiquem se seus fornecedores cumprem os mesmos padrões de segurança de alimentos norte-americanos
- Fornecedores deverão ter sistemas de gestão baseados em risco para controlar a qualidade e a segurança de alimentos
- O importador deve assegurar o atendimento aos requisitos do FSMA em sua cadeia de fornecedores – seu cliente pode exigir ações da sua empresa e realizar auditorias

Saiba mais...



Clique para fazer o download

Rubiana Enz

Area Sales Manager Latin America

T +55 11 3523-3959 E rubiana.enz@lrqa.com

Lloyd's Register do Brasil Ltda

Rua Helena, 235, 6º andar - Vila Olímpia - São Paulo, SP - CEP 04552-050 - Brasil

Lloyd's Register LRQA

Improving performance, reducing risk

Lloyd's Register and variants of it are trading names of Lloyd's Register Group Limited, its subsidiaries and affiliates.
Copyright © Lloyd's Register Quality Assurance Limited 2013. A member of the Lloyd's Register group.