



UC: Sistemas da Qualidade



Docente: Professora Anabela Raymundo

Discentes: Jorge Gomes, Laura Machado, Maria Serra, Marta Gonçalves, Patrícia
Liberato

Ano lectivo 2017/2018

A BRC Food Certificate é uma norma global de segurança alimentar, criada pelo British Retail Consortium, com o objectivo de fornecer às empresas uma série de instruções que as ajudam a cumprir a legislação de segurança alimentar vigente no Reino Unido e a fabricar produtos alimentares seguros com qualidade. Esta certificação é usada para avaliar fabricantes, distribuidores e retalhistas de produtos alimentares, sendo requisito obrigatório para qualquer empresa que pretenda exportar para o Reino Unido. Os padrões BRC, actualmente são referência mundial de boas práticas na indústria alimentar.

Esta certificação é aplicável a produtos alimentares processados, preparação de produtos primários e ingredientes. A certificação só é válida para produtos alimentares que tenham sido preparados ou fabricados na unidade industrial onde ocorreu a auditoria e respectivo local de armazenamento. A norma permite que um organismo certificador, realize a avaliação das instalações, sistemas e procedimentos operacionais da empresa em processo de auditoria.

A BRC Food Issue 7 tem inúmeros requisitos, sendo considerados fundamentais os seguinte:

- Compromisso da gestão de topo e melhoria contínua;
- Plano de segurança alimentar – HACCP;
- Auditorias internas;
- Gestão de fornecedores das matérias-primas e embalagens;
- Ações corretivas e medidas preventivas;
- Rastreabilidade;
- Disposição, fluxo e segregação do produto;
- Limpeza e Higiene;
- Manuseamento de alérgenos;
- Controlo do processo;
- Controlo do produto (fluxograma, rotulagem);
- Formação.

As vantagens deste referencial, podem ser subdivididas nos seguintes campos:

- Aplicabilidade: é bastante abrangente, cobrindo as áreas da qualidade, higiene e segurança dos produtos e gestão de fornecedores;
- Reconhecimento: a norma reconhecida a nível global e pela GFSI;
- Integração de normas: é possível ser combinada com outras certificações como a ISO 9001 e HACCP.
- Requisitos legais: nas directrizes da norma é abrangida a legislação;
- Redução dos custos: conferida pela melhoria contínua, redução da carga de auditoria, flexibilidade de opções e pela escala de avaliação (só em casos muito extremos é que a certificação não ocorre).
- Fraude alimentar: a BRC é pioneira neste conceito, considerando como necessário o risco potencial de adulteração.

A BRC destaca-se por permitir que haja flexibilidade nas auditorias, permitindo à empresa que escolha a opção de auditoria que melhor se aplica às suas necessidades. O primeiro passo é a preparação da auditoria, que consiste na selecção do tipo de auditoria, auto-avaliação de conformidade da norma, selecção de um organismo de certificação e definição do escopo da norma.

As empresas auditadas podem escolher um dos seguintes tipo de auditoria:

- Auditoria com agendamento com a entidade certificadora, que dura cerca de 2 a 3 dias e a escala de avaliação varia entre AA, A, B, C e D, conforme o número de não conformidades identificadas na auditoria.
- Auditoria sem agendamento, que permite às empresas demonstrarem que os seus sistemas de qualidade estão sempre preparados para serem auditados. A avaliação varia entre AA+, A+, B+, C+ e D+, conforme o número de não conformidades identificadas na auditoria. Existem duas opções de auditoria sem agendamento:
 - Opção 1 - a empresa é audita durante 2 a 3 dias numa única visita sem agendamento;
 - Opção 2 – ocorre em duas visitas cada uma com duração entre 1 e 2 dias, a primeira é sem agendamento e focado no comprimento das boas práticas de segurança alimentar e a segunda é agendada e têm como objectivo analisar os sistemas e os registos documentados.

Para as empresas em que o sistema de segurança alimentar ainda está em processo de desenvolvimento, existe o Programa de Mercados Globais do BRC que permite que as empresas sejam auditadas com foco nas necessidades específicas desta norma identificadas como requisitos de nível básico ou intermediário de segurança alimentar e consequentemente obtenham certificação de nível básico ou intermediário antes da certificação completa. Este programa tem como objectivo permitir o desenvolvimento dos processos de gestão de segurança alimentar de forma progressiva em 3 etapas.

A entidade certificadora e as empresas certificadas estão registadas na BRC *directory* (<https://brcdirectory.co.uk/>). Em Portugal só há 5 empresas certificadoras da BRC Food:

- ISACert Portuga/Apcer
Classificação: 4 estrelas



- LRQA Portugal
Classificação 3 estrelas



- SATIVA – Desenvolvimento Rural LDA
Classificação: 5 estrelas



- SGS Portugal
Classificação: 3 estrelas



- SGS ICS, Lda.
Classificação: 3 estrelas

As empresas certificadas pela BRC Food são 130, na indústria panificadora existem 13 empresas, de entre as quais se destacam:

- Bimbo Bakeries Albergaria
Classificação: AA



- CSM IBERIA, S.A.
Classificação: AA



- Vieira de Castro – Produtos Alimentares, S.A.
Classificação: AA



- Dan Cake (Portugal) S.A. - Coimbra
Classificação: A+



- EUROPASTRY PORTUGAL, S.A
Classificação: A

