

A top-down photograph of various fresh ingredients and spices on a light-colored, textured surface. In the center is a wooden spoon filled with bright yellow turmeric powder. Surrounding the spoon are several red chili peppers, green leaves (possibly sage), black peppercorns, and small round seeds. A sprig of rosemary and a piece of garlic are also visible.

# Food SAFETY CULTURE

Conceitos, Valores e Normas

# Índice

Sobre a Autora	3
Definição	4
Enquadramento Normativo	5
Enquadramento Legal	8
Importância da Cultura de Segurança Alimentar	10
Dimensões da Cultura de Segurança Alimentar	13
Como Implementar a Cultura de Segurança Alimentar	14

## Sobre a Autora



**Sara Antunes**, auditora, consultora e formadora de sistemas de gestão da qualidade e segurança alimentar.

O meu principal propósito é ser útil aos outros, acrescentar valor às empresas e às pessoas, concedendo ferramentas, metodologias e formas diferentes de atingir os resultados que se esperam alcançar!

Como a área da formação é uma das minhas principais paixões, decidi partilhar contigo este ebook, para que te possa ajudar no teu dia-a-dia, contribuindo para fortalecer os teus conhecimentos e atingir as tuas metas!

## Definição

## Cultura de segurança alimentar

Valores, crenças e normas compartilhados que afetam a mentalidade e o comportamento em relação à segurança alimentar de toda a organização **“Definição GFSI”** (Global Food Safety Initiative).



# Enquadramento Normativo

O **codex alimentarius (CXC 1-1969)**, revisto em 2020, introduziu este novo conceito de cultura de segurança alimentar, como princípio geral. Em março de 2021, foi emitido o Regulamento (UE) n.º 382/2021 que altera os anexos do regulamento (UE) n.º 852/2004 de 29 de Abril, e que vem especificar os requisitos gerais no que toca à cultura de segurança alimentar, que deve ser implementada e mantida pelos operadores das empresas do setor alimentar.





**IFS FOOD e BRC** já englobam nas suas versões uma definição clara de cultura de segurança alimentar (food safety culture) (consultar referenciais).



**FSSC 22000**, coloca a cultura de segurança alimentar em foco.



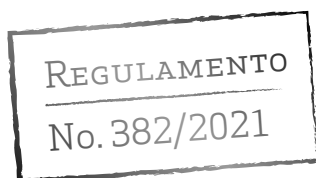
Em outras normas, como o caso da ISO 22000, não está definido o termo de food safety culture, mas a realidade é que o mesmo está presente implicitamente, porque “obriga”, por exemplo, ao envolvimento de pessoas e à comunicação, quer interna, quer externa.

“

**NÃO EXISTE AMOR MAIS SINCERO DO  
QUE AQUELE PELA COMIDA.**

George Bernard Shaw

# Enquadramento Legal



“Cultura de segurança dos alimentos reforça a segurança dos alimentos, sensibilizando os trabalhadores dos estabelecimentos do setor alimentar e melhorando o seu comportamento.”

4.3.2021

PT

Jornal Oficial da União Europeia

L 74/3

## REGULAMENTO (UE) 2021/382 DA COMISSÃO

de 3 de março de 2021

que altera os anexos do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à higiene dos géneros alimentícios no que se refere à gestão de alérgenos alimentares, à redistribuição dos alimentos e à cultura de segurança dos alimentos

(Texto relevante para efeitos do EEE)

Regulamento (UE) n.º 382/2021 (altera o regulamento (UE) n.º 852/2004)

### CAPÍTULO XI-A

#### Cultura de segurança dos alimentos

1. Os operadores das empresas do setor alimentar devem estabelecer, manter e apresentar elementos de prova relativos a uma cultura de segurança dos alimentos adequada, cumprindo os seguintes requisitos:

*a) Compromisso da gerência, em conformidade com o ponto 2, e de todos os trabalhadores no sentido da produção e da distribuição seguras de alimentos;*

*b) Liderança que conduza à produção de alimentos seguros e ao envolvimento de todos os trabalhadores nas práticas de segurança dos alimentos;*

*c) Sensibilização de todos os trabalhadores da empresa em relação aos perigos para a segurança dos alimentos e à importância da segurança e higiene dos alimentos;*



*d) Comunicação aberta e clara entre todos os trabalhadores da empresa durante uma atividade e entre atividades consecutivas, incluindo a comunicação de desvios e expectativas;*

*e) Disponibilidade de recursos suficientes para garantir o manuseamento seguro e higiénico dos alimentos.*

## **2. O compromisso da gerência consiste em:**

*a) Assegurar que as funções e responsabilidades são claramente comunicadas no âmbito de cada atividade da empresa do setor alimentar;*

*b) Manter a integridade do sistema de higiene dos alimentos quando são planeadas e implementadas alterações;*

*c) Verificar se os controlos são realizados em tempo útil e de forma eficiente e se a documentação está atualizada;*

*d) Assegurar que os trabalhadores recebem formação adequada e são devidamente supervisionados;*

*e) Garantir a conformidade com os requisitos regulamentares aplicáveis;*

*f) Incentivar a melhoria contínua do sistema de gestão da empresa relativo à segurança dos alimentos, tomando em consideração, quando aplicável, os progressos em matéria de ciência, tecnologia e melhores práticas.*

## **3. A implementação da cultura de segurança dos alimentos deve ter em conta a natureza e a dimensão da empresa do setor alimentar.**

# Importância da Cultura de Segurança Alimentar

## “A ponta do Iceberg” (BRC Global Standards)

Alguns aspectos de excelência em cultura de segurança alimentar podem ser vistos de forma clara e fácil, como as instalações, documentação e comportamento visível.

30%

70%

No entanto, muitos aspectos não são visíveis e ficam abaixo da superfície, como regras incompreendidas, níveis de serviço aceites, valores e prioridades.

Promover a melhoria contínua dos processos internos

Facilitar a implementação, manutenção e robustez dos sistemas de gestão de segurança alimentar

Corrigir e implementar práticas, atitudes e comportamentos

Diminuir as necessidades de supervisão

Colmatar problemas e incidentes de segurança alimentar, como recalls

Assumir a segurança alimentar como valor compartilhado na organização



# **GARANTIR TODO O CONTROLO DAS ETAPAS**

**DA CADEIA PRODUTIVA,  
DESDE O CAMPO ATÉ  
À MESA DO CONSUMIDOR.**



# Dimensões da Cultura de Segurança Alimentar



## Visão e Missão

Informam a razão de negócio de uma empresa e como se traduz em expectativas e mensagens específicas para as partes interessadas; Não precisa de mencionar especificamente a segurança alimentar.



## Pessoas

São a principal componente da cultura de segurança alimentar, e portanto, são consideradas também a componente crítica, porque os seus comportamentos e atividades contribuem para a segurança alimentar.





### **Consistência**

Refere-se ao alinhamento de prioridades da segurança alimentar com as condições apropriadas da equipa, dos processos, dos recursos, de forma a garantir o programa de segurança alimentar



### **Adaptabilidade**

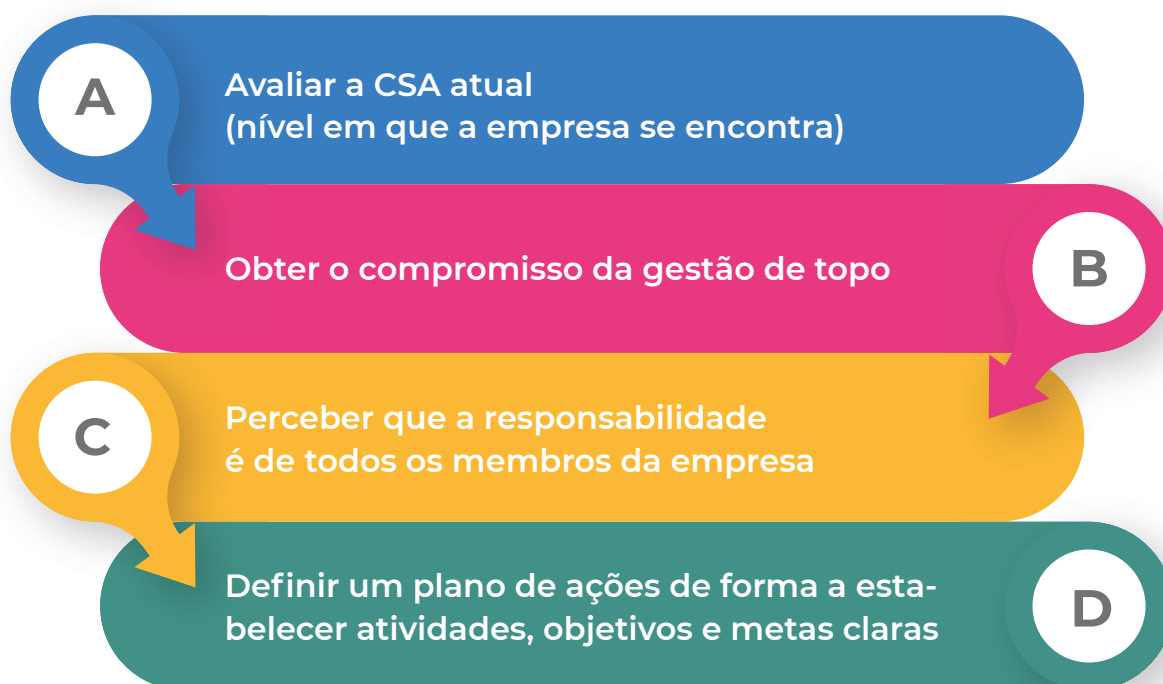
Refere-se à capacidade da organização se adaptar às variações e/ou mudanças existentes dentro do ambiente em que opera.



### **Consciencialização de perigos e riscos**

A organização deve reconhecer os riscos e perigos potenciais a todos os seus níveis e funções, mantendo-se atualizada sobre todas as informações do setor.

## **Como Implementar a Cultura de Segurança Alimentar**



1. Avaliar a cultura de segurança alimentar da empresa, com incidência na liderança, comunicação, formação e indicadores/objetivos no que toca à segurança alimentar, recorrendo, por exemplo a uma check list concebida para o efeito;

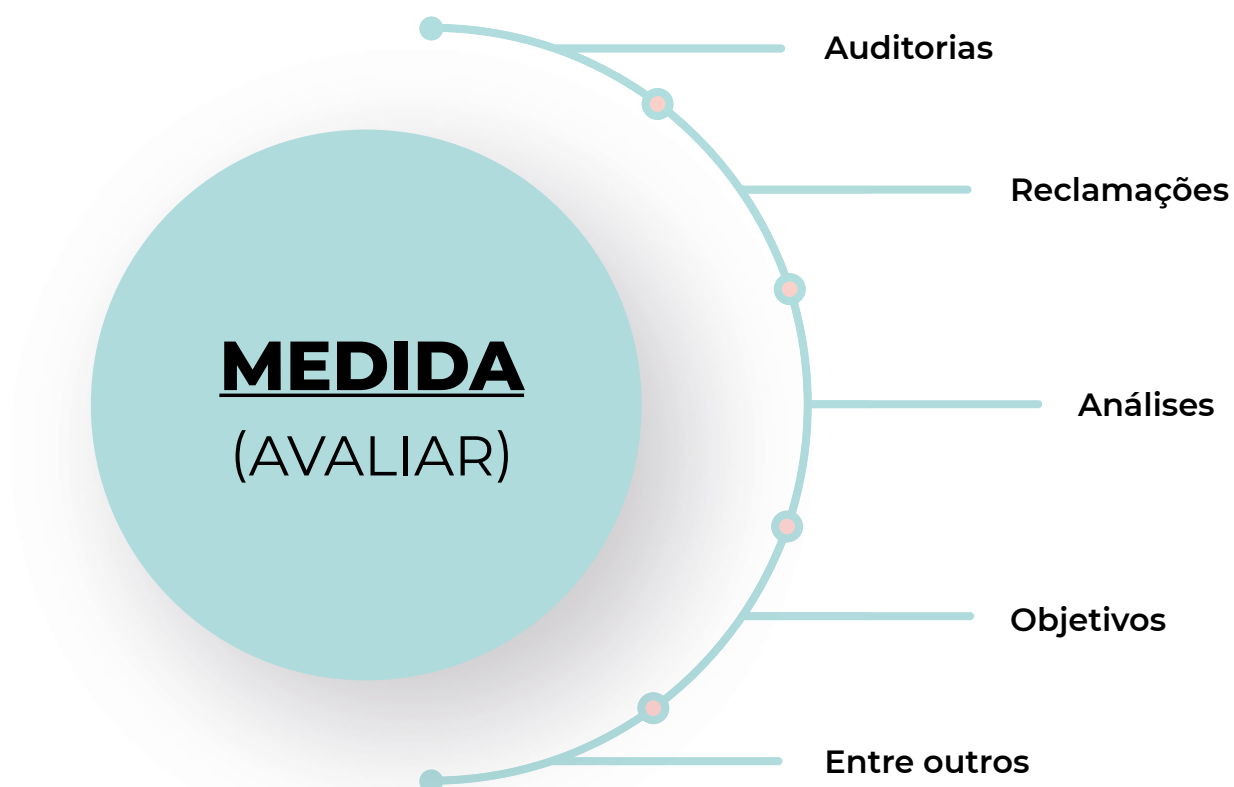
2. A liderança ou gestão de topo é responsável pela cultura atual da empresa e portanto, é responsável por criar a nova cultura de segurança alimentar, devendo, se necessário moldar e adaptar os seus comportamentos, para que depois possa transmitir aos seus colaboradores;



## Que comportamentos devemos assumir?

3. *Conceber e implementar um plano de ações que indique como as atividades devem ser implementadas e medidas, estipulando prazos;*

4. *A cultura de segurança alimentar tem de ser medida/avaliada!  
Não se pode melhorar o que não se pode medir!*



Espero que este Ebook tenha sido útil no esclarecimento do que é o princípio da Cultura de Segurança Alimentar, de forma a fortalecer os teus conhecimentos e te ajudar a gerar resultados expressivos! Portanto, começa agora a trabalhar a Cultura de Segurança Alimentar!

Alguma dúvida estou ao dispor!

**Sara Antunes**

Auditora | Consultora Alimentar | Formadora

**Email:** [sara@sa-consulting.pt](mailto:sara@sa-consulting.pt)

**Site:** <https://www.sa-consulting.pt>

**Facebook:** <https://www.facebook.com/saconsulting.saraantunes>

**Instagram:** <https://www.instagram.com/saconsulting.saraantunes/>

**Linkedin:** <https://pt.linkedin.com/in/saconsultingsaraantunes/>



Sara Antunes  
**sa-consulting.pt**