

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 olives, a piece of garlic, and a cluster of small, round, light-brown seeds or beans. The overall composition is artistic and emphasizes natural, healthy food.

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.



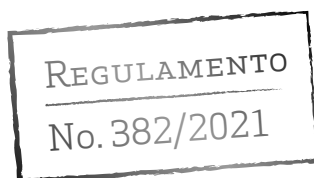
Em outras normas, como o caso da ISO 22000, não está definido o termo de food safety culture, mas a realidade é que o mesmo está presente implicitamente, porque “obriga”, por exemplo, ao envolvimento de pessoas e à comunicação, quer interna, quer externa.

“

**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

“Aponta 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

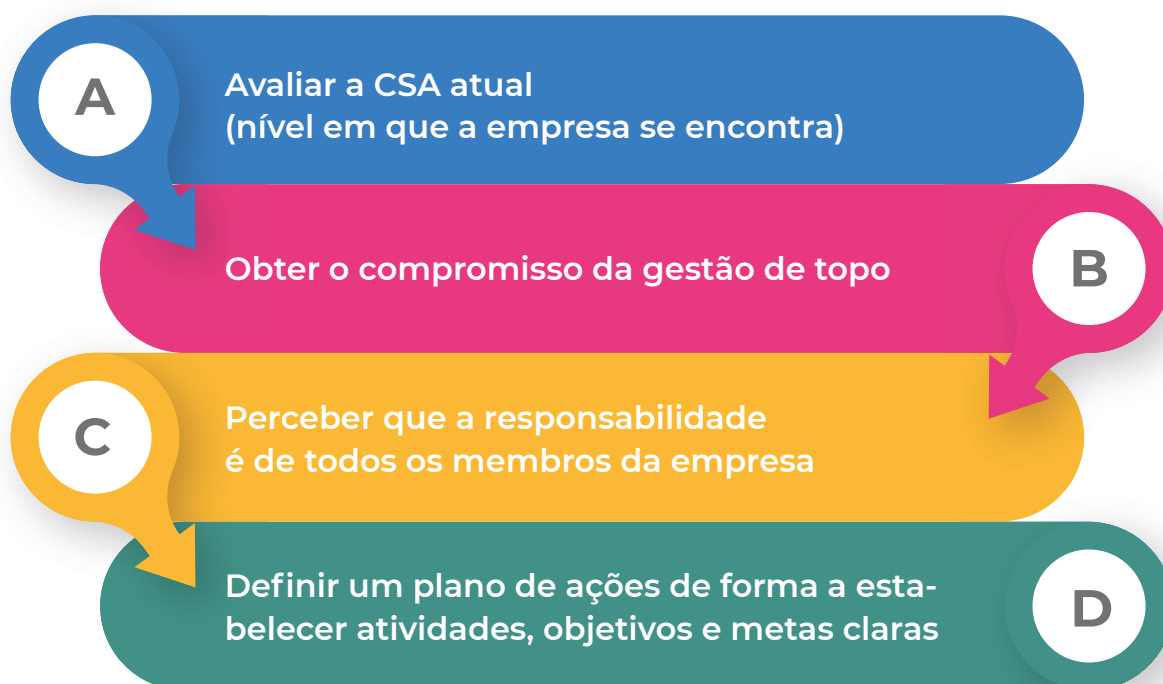
Refere-se à capacidade da organização se adaptar às variações e/ou mudanças existentes dentro do ambiente em que opera.



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;

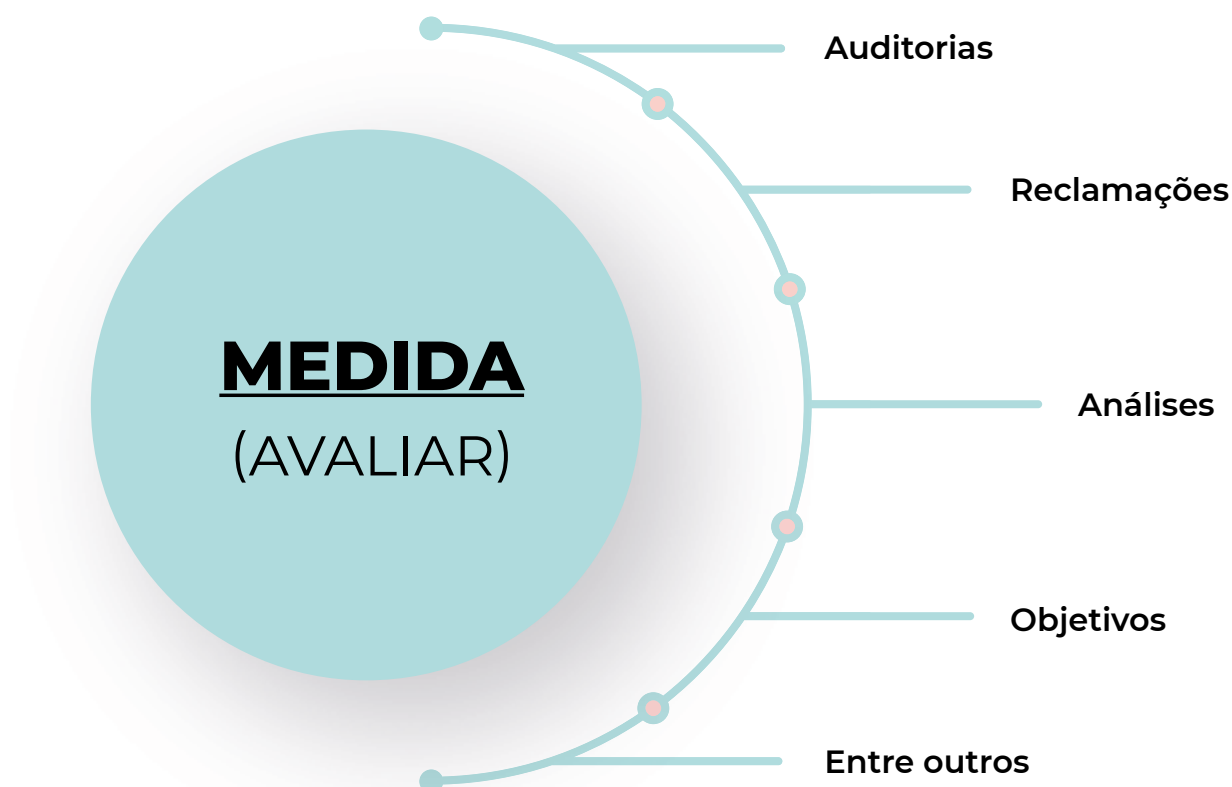
2. A liderança ou gestão de topo é responsável pela cultura atual da empresa e portanto, é responsável por criar a nova cultura de segurança alimentar, devendo, se necessário moldar e adaptar os seus comportamentos, para que depois possa transmitir aos seus colaboradores;



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

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