

Conclusões e Avaliação do Seminário Técnico



Seminário Técnico Segurança Alimentar nas Grandes Superfícies

Miraflores (Oeiras / Lisboa), 6 Dezembro de 2005

Índice:

Âmbito.....	2
Programa.....	3
Conclusões.....	4
Avaliação.....	6
Patrocinadores...	7
A TÜV.....	9

Patrocinador Master:



Patrocinadores:



Apoio:



TÜV Akademie
Rheinland

Seminário Técnico

Segurança Alimentar nas Grandes Superfícies

Miraflores (Oeiras / Lisboa), 6 Dezembro de 2005

O seminário técnico sobre Segurança Alimentar nas Grandes Superfícies Comerciais, realizou-se no dia 6 de Dezembro de 2005, no auditório do edifício Zenith no complexo empresarial Arquiparque em Miraflores (Oeiras / Lisboa).

O Seminário contou com a presença de cerca de uma centena de profissionais do sector da produção, comercialização e distribuição de produtos e serviços alimentares.

Perante o volume distribuído e os padrões de segurança alimentar desejados, as Grandes Superfícies, um sector altamente competitivo em Portugal, podem obter significativas vantagens competitivas, ao nível da imagem e do prestígio associado ao novo referencial de Higiene Alimentar (Norma ISO 22000:2005).

Não é só o sector do Turismo que pode beneficiar com a ISO 22000:2005. Para além das vantagens já divulgadas, o novo referencial constitui igualmente uma ferramenta essencial para aumentar os laços de fidelização junto dos clientes finais e ao mesmo tempo, cumprir com a Legislação Nacional em vigor (DL 67/98 de 18 de Março) e Comunitária (Regulamento CE Nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004), prevendo-se a sua entrada em vigor, para 1 de Janeiro de 2006.

Anfiteatro TÜV: palco de debate



Primeiro Painel de Oradores.
Tema: " Os novos Regulamentos Comunitários"



Panorama Geral da Plateia



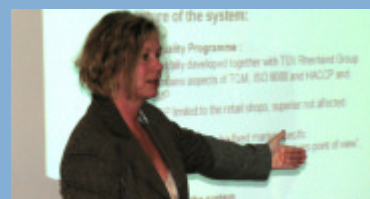
Panorama Geral da Plateia



Segundo Painel de Oradores.
Tema: " O Sistema HACCP Aplicado nas Grandes Superfícies"



Terceiro Painel de Oradores.
Tema: "A Certificação do Sistema de Segurança Alimentar"



Dr.ª Angela Moritz (Grupo TÜV)
Tema: " A Experiência Internacional"



Dr.ª Fátima Loja (LNIV)
Tema: " Certificação de Sistemas de Segurança Alimentar EN ISO 22000:2005"



Quarto Painel de Oradores.
Tema: " Qualificação e Avaliação de Fornecedores"



Prof. Dr.º Carlos Brandão (Esc. Hot. Estoril)
Moderador do Quarto Painel: " Qualificação e Avaliação de Fornecedores"

Programa do Seminário

- 9:00 Recepção e entrega da documentação
9:15 Sessão de abertura
Dr. João Consolado – Director Geral da TÜV Akademie Rheinland

Os novos Regulamentos Alimentares

- 9:30 Aplicação do Novo Regulamento
(Direcção Geral Veterinária) - Prof. Dr. Fernando Bernardo
9:50 Os Problemas dos Grandes Grupos de Distribuição Alimentar
(Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição) - Dr.ª Sofia Morais
10:10 O Papel das Entidades Fiscalizadoras do Novo Regulamento (CE) Nº 852/2004
(Dir. Geral de Fiscal. e Controlo da Quali. Alimentar) - Dr.ª Maria de Lourdes Gonçalves
10:30 Debate
Moderação: Dr.ª Marta Borges (Agência Portuguesa de Segurança Alimentar)
10:50 'Coffee Break'

O Sistema HACCP Aplicado nas Grandes Superfícies

- 11:00 A Qualificação Profissional do Pessoal Envolvido no Sistema HACCP
(Eurobatata) - Eng.º Sérgio Margaço
11:20 A Telemática Aplicada no "Controlo de Temperaturas"
(Quadriga) - Eng.º Valério Marques
11:40 A Gestão do Sistema de Segurança Alimentar
(Marrachinho) - Eng.ª Ana Vaz
12:00 Certificação de Produtos Agro-Alimentares
(Sagilab) - Dr.ª Isabel Rosas
12:20 Debate
Moderação: Prof.ª Dr.ª Laurentina Pedroso (Inst. Sup. Ciências Saúde)

12:40 Almoço

A Certificação do Sistema de Segurança Alimentar

- 14:00 A Experiência Internacional
(Grupo TÜV) - Dr.ª Angela Moritz
14:20 Certificação de Sistemas de Segurança Alimentar EN ISO 22000:2005
(Laboratório Nacional Investigação Veterinária) - Dr.ª Fátima Loja
14:40 Debate
Moderação: Eng.º Manuel Duarte Figueira (Inst. Português da Qualidade - IPQ)
15:00 'Coffee Break'

Qualificação e Avaliação de Fornecedores

- 15:10 A Relação com Fornecedores e a Legislação Aplicável
(Delta Cafés) - Eng.º Catarina Pires
15:30 Sistema de Qualificação / Avaliação de uma Empresa Fornecedora
(Grupo AUCHAN) - Dr.º José Cordeiro
15:50 Problemas Associados às Importações de Produtos Alimentares
(INTERMARCHÉ) - Eng.ª Flavia Gaspar
16:10 Debate
Moderação: Prof. Dr.º Carlos Brandão (Esc. Sup. de Hotelaria e Turismo do Estoril)
16:30 Conclusões
Eng.º Elton Paraiso TÜV Akademie Rheinland

Conclusões

Ficou claro neste evento, através de intervenções das Entidades Públicas que possuem responsabilidades nas acções de fiscalização, nomeadamente a DGV (Direcção Geral de Veterinária) e a DGFCQA (Direcção Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade alimentar), qual a forma como são comercializados os produtos alimentares que diariamente adquirimos, e a aplicação, a partir de 1 de Janeiro de 2006, dos Novos Regulamentos Comunitários Nº 852/04, Nº 853/04 e Nº 854/04, de 29 de Abril, dirigidos aos operadores das empresas do sector alimentar, onde se encontram também as grandes superfícies comerciais de distribuição alimentar.

- > A participação da APED (Associação Portuguesa das Empresas de distribuição), foi no sentido de esclarecer quais as particularidades da distribuição alimentar, bem como as dificuldades inerentes ao sector. Ficou evidente para todos os presentes (oradores, moderadores e participantes), a forma como deve ser tratado este tema, devendo a segurança alimentar ser abordada como um direito básico de cada um e não como um factor competitivo.
- > Neste Seminário, ficou patente a necessidade de legislação complementar aos regulamentos já citados, que clarifique algumas questões entretanto colocadas, como por exemplo, a definição de “Estabelecimento local de venda a retalho” e quais os “critérios microbiológicos” mais importantes. Identificou-se igualmente que, face à realidade nacional, deve existir por parte das Entidades Fiscalizadoras, alguma flexibilidade nas acções de fiscalização, principalmente nos sectores mais sensíveis da cadeia alimentar. O sector da restauração tradicional ou colectiva, apresenta dificuldades difíceis de ultrapassar no curto prazo, destacando-se de entre estas, a elevada rotatividade dos colaboradores e o baixo nível de formação profissional.
- > A presença neste seminário de empresas nacionais que possuem Sistemas HACCP devidamente Certificados (Grupo Marrachinho e Delta Cafés) e outras em fase de integração com a ISO 9001 (Eurobatata), permitiu a todos os presentes, compreender o esforço e investimento feito por estas organizações, no desenvolvimento, implementação e manutenção dos seus Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar. Factor considerado por todos, é a importância acrescida de um Plano de Formação aplicado a todos os níveis da organização, no sentido de habilitar devidamente os recursos humanos, sensibilizando-os para as questões relacionadas com os perigos inerentes ao manuseamento dos alimentos, de modo a potenciar a melhoria contínua dos processos e poder responder às crescentes exigências dos seus clientes e dos consumidores em geral.
- > Relativamente às aplicações relacionadas com o controlo de temperaturas (Quadriga) e controlo laboratorial (Sagilab), foi evidenciada a importância na definição e incorporação destes pré-requisitos no Sistema de Gestão da Segurança Alimentar.

- > Relativamente à Certificação de Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar, foi possível, através da participação internacional da Responsável pela Certificação HACCP da TÜV Rheinland Group, na Alemanha, Dr.^a Angela Moritz , clarificar as modalidades de Certificação aplicáveis e os referenciais utilizados, desde a DS 3027E, o IFS (International Food Standard) , o BRC (British Retail Consortium: Global Standard Food), até à ISO 22000:2005 (Food Safety Management Systems), bem como esclarecimentos adicionais sobre os benefícios e dificuldades encontradas pelas Cadeias de Distribuição alemãs, na implementação dos referidos sistemas. Através da participação do LNV (Laboratório Nacional de Investigação Veterinária), foi possível clarificar, os elementos chave da ISO 22000:2005 (Food Safety Management Systems) e as vantagens decorrentes da integração dos Sistemas ISO 9001 e ISO 22000.
- > A participação no evento de reconhecidos Grupos de Distribuição Alimentar (Grupo Auchan e Intermarché), permitiu testemunhar o trabalho desenvolvido por estas organizações, no que diz respeito à qualificação e avaliação contínua dos fornecedores nacionais, em todas as fases do processo. No que diz respeito às importações provenientes de países terceiros, as dificuldades de controlo e avaliação dos fornecimentos, associado à distância física, prendem-se com o facto de não ser prática corrente nos mercados de origem, a implementação de sistemas HACCP.



Imagem utilizada na promoção do evento

Avaliação do Seminário

A avaliação do seminário teve por base um questionário entregue a todos os participantes à entrada do período da tarde. Este questionário é composto por 18 perguntas, 14 das quais com uma avaliação entre 1 - 20 valores e 4 perguntas de resposta aberta. Após a análise dos questionários concluímos que:

A avaliação global do seminário foi bastante satisfatória. De entre os factos positivos mais destacados pelos participantes, referência para a actualidade e qualidade dos temas e conteúdos apresentados, complementada com uma forte componente prática, através da troca de experiências e testemunhos de empresas de diversas áreas de actividade.

A Qualidade dos Oradores e Moderadores, associada a uma organização bastante competente e eficiente, foi igualmente referida como um ponto forte do Seminário.

Como pontos fracos, a destacar algumas referências às condições logísticas do auditório, nomeadamente uma deficiente climatização da sala, ausência de suporte de som na mesa dos oradores e para os participantes no debate e mau posicionamento da tela de projecção, que impediu a visualização da parte inferior nos últimos lugares do auditório. Foi igualmente referido o incumprimento do horário estabelecido, facto este que se deveu ao prolongamento imprevisto do 1º e 3º painéis do Seminário Técnico.

Patrocinadores do Seminário

A TÜV Akademie Rheinland agradece a colaboração e o apoio dos patrocinadores nesta iniciativa, que pelo nome e destaque atingidos, através da excelência no desempenho das respectivas actividades, dispensam qualquer tipo de apresentações. Assim, as instituições que contribuíram para a realização desta iniciativa foram as seguintes:

Patrocinador Master:

EUROBATATA - Comércio de Produtos Alimentares, Lda.

Av. dos Combatentes s/n - Apart. 63
2040-998 Rio Maior
Tel: 21 233 8150
Fax: 21 233 8155
E-mail: eurobatata.rio@eurobatata.pt

Ficha Técnica:

A EUROBATATA é uma empresa certificada com base na norma ISO 9001, e tem actualmente cerca de 100 colaboradores. A principal actividade é a transformação e comercialização de batata (consumo e semente), cebola e alhos secos. De entre estas, destacam-se a celebração de contractos de produção com agricultores; Realização de operações unitárias na central sobre a matéria prima recepcionada; Exportação de batata nova; Importação e distribuição de batata semente; Comercialização e distribuição de produtos nas médias e grandes superfícies.

Patrocinadores:

SAGILAB, Laboratório de Análises Técnicas, Lda

Rua Aníbal Cunha, 84, L. 5
4050-046 Porto
Telefone: 223 390 162
Fax: 223 390 164
E-mail: info@sagilab.com
Home Page: <http://www.sagilab.com/>
Ficha Técnica:

De entre os serviços prestados pela SAGILAB, de referir os os seguintes:

- Ensaios Laboratoriais em Alimentos e Águas;
- Controlo Higieno-Sanitário;
- Monitorização Ambiental;
- Identificação de Princípios Activos;

- Consultoria Técnica
- Certificação de Produtos Agro-Alimentares

O Laboratório está Acreditado pelo IPAQ com o n.º L0346, tem o reconhecimento IRAR pelo Instituto Regulador das Águas e Resíduos e o IDRH'a pelo Ministério da Agricultura. De entre os principais clientes, destacam-se os da Indústria Alimentar, hotelaria, distribuição de águas, cuidados de saúde, termas, SMAS e piscinas.

REVISTA DA QUALIDADE

JORNAL DA QUALIDADE ONLINE

Rua do Almada, 269, 2º
4050-038 Porto
Telefone: 222 061 020
Fax: 222 061 029
E-mail: qualidadeonline@qualidadeonline.com
Home page: <http://www.qualidadeonline.com/>

Apoio:

PROMOCENTRO

Rua Adriano Lucas - Loteamento das Arroteias Lt 3
3020-319 Coimbra
Telefone: 239 497 000
Fax: 239 497 009
E-mail: geral@promocentro.pt
Home page: <http://www.promocentro.pt/index.asp>

O Grupo TÜV Rheinland

O Grupo TÜV Rheinland é uma multinacional de origem Alemã, líder na prestação de serviços técnicos e na certificação.

Com mais de 8.200 empregados em 50 países diferentes, o Grupo gera uma facturação global anual de 1 bilião de Euros, contribuindo para tal as mais de 100 empresas que o compõem. Possuindo mais de 300 escritórios em outras tantas localizações, o Grupo TÜV Rheinland mantém presença em todos os centros económicos relevantes a nível mundial. Os clientes envolvidos no processo de resolução de problemas complexos, que envolvem mercados distintos, apreciam o facto de terem sempre alguém por perto e que possam confiar.

Sabem que podem contar com alguém que Certifica os seus Sistemas de Gestão e Produtos, tornando-os reconhecíveis no comércio internacional ou que os aconselhe no sentido de se expandirem para mercados em crescimento, como por exemplo o mercado asiático, onde nos encontramos representados por mais de 1.300 colaboradores.

As actividades internacionais do Grupo TÜV Rheinland, são coordenadas pela TÜV International GmbH, sedeada em Colónia, na Alemanha.

Que fazemos?

Os mais de 130 anos de existência do Grupo TÜV Rheinland, permitiram aliár à experiência acumulada, um profundo conhecimento das reais necessidades do mercado. Os nossos serviços agrupam-se em cinco áreas de negócio distintas:

- Serviços Industriais;
- Mobilidade e Transporte;
- Qualidade e Segurança de Produto;
- Formação Técnica;
- Serviços de Tecnologias de Informação e Inovação.

O nosso trabalho é estimulado pela convicção de que o desenvolvimento social e industrial não pode ser atingido sem que haja progresso técnico.

A nossa Missão

A nossa missão é potenciarmos melhorias a longo prazo, das condições de segurança e qualidade, resultantes da interacção entre o homem, a tecnologia e o ambiente. Como conjunto de empresas independentes e neutrais, inseridas em mercados competitivos e numa constante mutação, o Grupo TÜV Rheinland actua sempre na óptica do cliente e do seu sucesso.

Os nossos princípios

A actuação do Grupo TÜV Rheinland, caracteriza-se pela aplicação de três princípios dos quais não abdicamos:

- Independência;
- Imparcialidade;
- Competência profissional.

Representam para nós um sinónimo de inovação. Com os constantes avanços tecnológicos, no futuro, o nosso nome representará uma marca na qual se pode certamente confiar.

Arquiparque, Edifício Zenith (Miraflores)
Rua Dr. Ant.º Loureiro Borges, nº 9, 3º
1495-131 Algés

Em Portugal

A adesão à União Europeia e o crescimento económico verificado, com o consequente incremento dos níveis de industrialização do país, foram motivações suficientes para o início das actividades do Grupo TÜV Rheinland em Portugal.

Em 1989, foi constituída a TÜV Rheinland Portugal, com o objectivo fundamental de apoiar um crescimento sustentado da indústria nacional, fornecendo serviços que permitissem uma melhoria constante dos níveis de competitividade em condições de segurança e qualidade que se aproximassem da média europeia.

Os serviços actualmente prestados pela TÜV Rheinland Portugal, suportam-se no saber fazer acumulado pelo Grupo, dividindo-se nas seguintes áreas de negócio:

Serviços Industriais:

- o Certificação de Sistemas de Gestão da Qualidade;
- o Certificação de Sistemas de Gestão Ambiental;
- o Certificação de Sistemas de Segurança;
- o Segurança e saúde Ocupacional;
- o Inspeções Industriais;
- o Planos de Inspeção de Segurança;
- o Inspeções de Parques Infantis, Pontes, Estádios, etc.;
- o Certificação de Recursos Humanos.

Mobilidade e Transporte:

- o Homologação automóvel;
- o Aprovação Internacional de Veículos.

Qualidade e Segurança de Produto:

- o Ensaio de produtos e concessões de marcas de segurança de produtos em áreas de electrónica, electrotécnica, mecânica, produtos hospitalares, telecomunicações e software;
- o Aprovação Internacional de Produtos.

A TÜV Akademie Rheinland em Portugal

As graves carências ao nível da formação e especialização profissional existentes no nosso país, potenciaram a criação por parte do grupo, de uma empresa capaz de gerir com eficácia uma das suas principais áreas de negócio, que é o fornecimento de conhecimentos técnicos que têm como matéria prima principal, o nosso 'Saber Fazer'.

A TÜV Akademie desenvolve a sua actividade em Portugal no estrito cumprimento daquilo que é um dos seus princípios:

O recrutamento dos mais competentes

Os serviços prestados pela TÜV Akademie Rheinland em Portugal, englobam-se numa das áreas que o Grupo considera fundamentais para o desenvolvimento da sua missão.

A empresa presta os seguintes serviços de Formação e Consultadoria de recursos humanos:

- **Formação Inter-Empresas** nas áreas da Qualidade, Ambiente, Segurança e outros domínios;
- **Formação Intra-Empresas**, aplicável à realidade e necessidades de cada organização;
- Realização de **seminários** de intercâmbio de conhecimentos técnicos nas áreas da Qualidade, Ambiente e Segurança;
- Elaboração de **diagnósticos** de necessidades de formação;
- Implementação de **planos de formação** e acompanhamento dos seus resultados.

A melhoria da segurança e da qualidade da interacção entre o homem, a tecnologia e o ambiente tem que ter sempre associada uma adequada formação dos recursos humanos das empresas.

www.tuv.pt

Tel.: +351 21 413 70 50
Fax: +351 21 413 70 60 / 61
E-mail: akademie@tuv.pt