



Divulgação NSW Food Authority

**A DIFUSÃO DO ESTUDO DA
CIÊNCIA DOS ALIMENTOS,
O INCREMENTO DA
ENGENHARIA SANITÁRIA,
INVESTIMENTO
EM FORMAÇÃO,
DESENVOLVIMENTO DO
KAIZEN EM COMUNICAÇÃO,
MOTIVAÇÃO E CRIATIVIDADE
SÃO IMPRESCINDÍVEIS**

UPGRADE NA CAPACITAÇÃO EFETIVA EM GMP PARA HACCP REAL E EFICAZ

José Carlos Giordano

Começamos 2010 com boas perspectivas no mercado industrial e consumidor e os sinalizadores são auspiciosos no segmento alimentício. Fala-se muito em produção, promoções e estratégias, mas stop! Vamos parar para pensar um pouco:

Como vão nossas estratégias, mas na esfera da Qualidade?

Quais as tendências não só para alimentos seguros, mas

para processos e alimentos mais seguros?

Se tudo cresce e evolui, quais novas responsabilidades nacionais e internacionais em Food Safety e Engenharia Higiênica?

Será que temos percepção do significado das exigências para a conquista de um sistema completo, eficaz e contínuo?

É tempo de revisar posturas e convicções, integrando modelos renovados em HACCP com requisitos GMP avançado, via

aprendizado constante para estimular talentos.

A capilaridade da investigação de possíveis perigos para prevenção de falhas é meta para todos os processos fabris que buscam não apenas manutenção e existência, mas sobretudo sobrevivência no disputado mercado de alimentos, fármacos, embalagens e afins.

São imprescindíveis a difusão do estudo da ciência dos alimentos, incremento da engenharia

sanitária, investimento em formação / capacitação pessoal, desenvolvimento do Kaizen em Comunicação, Motivação e Criatividade. O gatilho é agora!

“O melhor nível de segurança se obtém eliminando o perigo, não colocando vigias”, já dizia na Europa há 28 anos Daniels G.G. na Hygienic Design and Operation of Food Plant.

O desafio é grande, sem dúvida.

Recomendar às boas empresas, quando do GMP / HACCP amadurecido, a instalação de dois quadros com os seguintes dizeres, como welcome iniciais:

- “Lembre-se sempre: você está entrando em uma fábrica de alimentos”

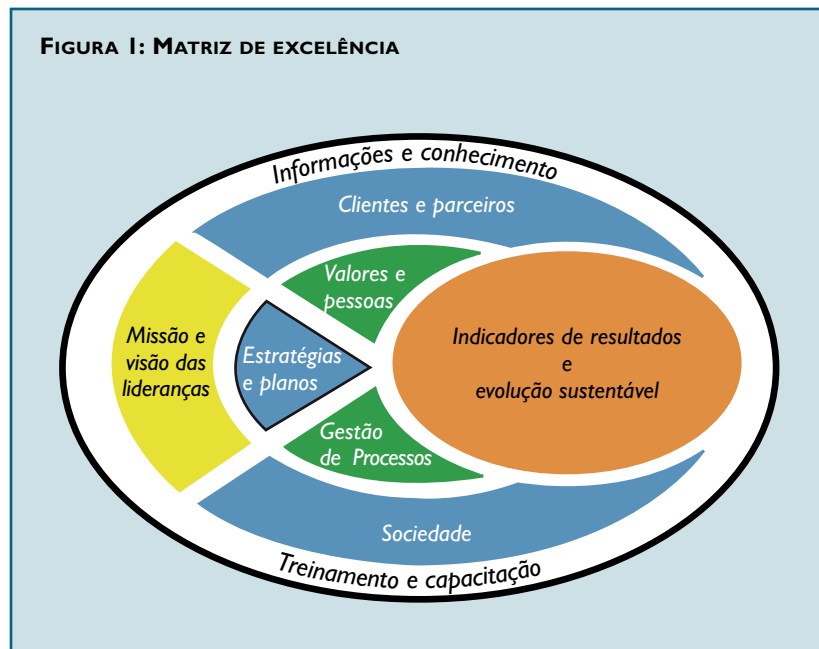
- “Bem-vindo a uma empresa com Boas Práticas de fabricação!”

Quando além de implantados são confiáveis os sistemas em Segurança dos Alimentos, com validação documentada e convergência efetiva das expertises, sugerimos então a maturidade do 3º e 4º quadros com as seguintes mensagens:

- “A prioridade não é função dos auditores externos na investigação de nossas práticas. Primordial sim é a nossa responsabilidade em demonstrar conformidade no atingimento dos melhores padrões”

- “Consumidores compram muito mais do que um produto... Eles compram a companhia que faz o produto, com seu caráter, sinceridade e a confiança que ele inspira.”

O cenário 2010 exige upgrade nos padrões, embasamento na prevenção de problemas e produção higiênica, alinhado a conceitos e atitudes para detectar/ minimizar a assimetria de informações. Os aprendizados pelos possíveis erros devem ser disseminados, analisando as causas – raiz para prevenir / eliminar futuros “ruídos”. Uma leve falha pode ser quando muito, admissível. Errar duas vezes é



uma tremenda “Lei de Murphy”, mas errar três vezes é “screw the pooch” – é fatal, é burrice. O estado da arte do “conhecimento” precisa ser disseminado. Renomado Vicente Falconi em sua coluna ‘Gestão a Vista’ preconiza que para superar metas deve-se desenvolver as pessoas por meio de educação e treinamento, do exemplo dos líderes e da exigência de indicadores.

Estudos FMEA (Análise dos Modos de Falha e Efeitos) estão intrinsecamente ligados ao HACCP, numa análise quantitativa do risco. Lembremos que até os anos 90, os PCC’s eram classificados em 2 níveis: risco 1 - maior e risco 2 - menor à segurança do alimento. Hoje se incorporam Indicadores de Performance e Análise de Incertezas ao estudo HACCP. Microbiologia preditiva já é aplicada nos estudos de perigos potenciais e já há sinergia com modelos Seis Sigma e de Engenharia Reversa integrada com ISO 22.000. Matrizes de excelência elaboradas com base PNQ nas empresas, hoje formam harmonioso amálgama com Food Safety numa Matriz de Excelência (figura 1).

Recomendações GMP não são apenas guias ou aconselhamentos genéricos, são regulamentos hoje obrigatórios, numa visão sistêmica - multidisciplinar. Especialistas europeus (Forsythe/Hayes) citam o modelo “Lisa” – Asseguramento da Segurança Longitudinal Integrada. Referências em HACCP mencionam não só a árvore decisória preconizada pelo Codex Alimentarius, mas “estruturas arbóreas” evoluídas conforme os estudos técnico/científicos e as experiências fabris. Exigências farmacêuticas e cosméticas (efetivos berços americanos do GMP) são cada vez mais diretamente aplicadas ao segmento alimentício humano e animal – indústria / supermercadista / varejo / food service.

Matrizes de auditoria contemplam bem mais de três centenas de itens só em Food Safety. Com o agregamento dos requisitos OHSAS, SA 8000, GAP’s, Orgânicos, Biossegurança, ISO 14.000, GMO’s, EFSIS, Sustentabilidade, FSSC 22.000, produção limpa, etc. Uma empresa moderna é avaliada num crivo de mais de 400 quesitos numa inte-

ração investigativa de 3, 4 dias. Rigor necessário, pois:

Segurança dos Alimentos não é um tópico que se negocie, é valor mandatário.

Entre inúmeros controles, são verificados cada vez mais detalhes como:

- Zoneamento dos diferentes níveis de exigências higiênicas nas áreas de processo.

- Controle de coleópteros, lepidópteros e xilófagos nos recebimentos/estocagens.

- Gerenciamento de contingências (risk management) na planta e terceiros .

- Verificação de todos os elementos de utilidades, + dataloggers de °C e umidade.

- Checagem do ar de instrumentação, HVAC, e todas as variantes de água.

- Rastreamento de irradiação por Co 60 em M.P., bem como emprego de fumigantes.

- Eletropolimento de linhas, TQs, válvulas. Eliminadores de estática em áreas técnicas.

- Validação com bioluminescência via ATP, + checagens interlaboratoriais.

- Uso de escovas eletrostáticas em limpezas a seco e de air shower nos acessos.

- Controles finais nas linhas, por raios X (massa) e vídeo imagem.

- Rastreamento metucioso de alergênicos / sensibilizantes e antibióticos.

- Desdobramento de auditorias em transportes , armazéns, centrais, distribuidores.

- Emprego de ECAw para sanitização de áreas e eliminação de biofilmes.

- Comprovação de inexistência de BSE, PCB's, CFC's,GMO's e salmonella free OK.

- Emprego do Diamante NFPA 704 nos produtos químicos empregados.

- Inspeções com endoscopia industrial e/ou UV nos equipamentos e linhas.

- Adoção de superfícies e aparatos com Triclosan (Microban ®).

- Monitoramento de contagem microbiológica e partículas, no ar de áreas técnicas.

- Análise de migração de plastificantes e demais contaminantes em embalagens.

- Atendimento a legislações e normativas oficiais e atualização constante dos padrões.

- Domínio da cadeia farm to fork passando por supermarket. Metas em Sustentabilidade.

- Conhecimento em Design Sanitário e química dos sanitizantes.

- Aprendizado de disciplinas afins como veterinária nutrição biologia química agronomia.

- Mapeamento dos exclusivos locais liberados p/ uso de vidro. Adoção de Gestão a Vista.

- Aplicação do planejamento estratégico, gerenciamento da rotina e pelas diretrizes.

- Exercícios periódicos documentados de recall (recolhimento) interno e externo.

- Coordenação específica individual para cada um dos itens: HACCP, 5S / GMP, Manutenção, Sanitização, Cont. de Pragas, Segurança do Trabalho, Meio Ambiente, C.Q. / Documentação-Técnica, e Treinamento, entre as demais requeridas na empresa.

- Compromisso em todos os níveis para com a Política da Qualidade e Food Safety.

- Integração dos fornecedores / provedores e parceiros na sinergia Total da Qualidade.

- Afiinação da empresa com seus parceiros, nos requisitos BRC e Global Gap.

- Treinamento continuado, reciclagens e avaliação da capacitação interna e externa.

- Estendimento da Visão Qualidade a fornecedores de insumos, embalagens e serviços.

- Domínio das Ferramentas da Qualidade, + Missão, Visão, Valores, e sistemas ISO .

- Evidências em produzir e comercializar produtos seguros com qualidade consistente e constante, capazes de superar as expectativas dos consumidores.

É tempo de preparação urgente para esse novo cenário. Pense Nisso!

José Carlos Giordano
Diretor da JCG Assessoria em Higiene e Qualidade
umbrellagmp@terra.com.br

SIGLAS ADOTADAS

OHSAS - Occupational Health and Safety Assessment Series

FMEA - Failure Modes and Effects Analysis

EFSIS - European Food Sistem Inspection Service

HVAC - Heating, Ventilation & Air Conditioning

NFPA - National Fire Protection Association

ECAw - Electro Chemical Activation (Água eletroquimicamente ativada)

PCB's - Polychlorinated biphenyl's

GAP's - Good Agricultural Practices

Global GAP - Sigla atual da original norma EurepGAP

Co 60 - Irradiação por Radioisótopo Cobalto 60 (60 CO)

BSE - Bovine Spongiform Encephalopy (prion)

PNQ - Prêmio Nacional da Qualidade

BRC - Consórcio Britânico para o Varejo

FSSC - Foundation for Food Safety Certification

ATP - Adenosina Trifosfato

SA - Social Accountability