

oportunidades de negócios

passo a passo

Agosto • Setembro • 2010 • Ano XVI • Número 136

ARTESANATO EM BRUMADINHO

PÁGINA 20

NOVOS MERCADOS PARA O MEL

PÁGINA 46

MINAS INOVADORA

PÁGINA 20

SEBRAE
MG

FABRINNI SANTOS

CRESCIMENTO SEGURO E CERTIFICADO

Medidas de controle de qualidade e de segurança dos alimentos elevam os padrões das micro e pequenas empresas e garantem vantagens competitivas no mercado. Os empreendedores, além de manterem seus produtos e serviços em conformidade com a legislação, estão cada vez mais atentos a diferenciais na área, como a certificação conquistada pela implantação de normas voluntárias da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

Esta é uma medida que vem ganhando força no setor, conforme observa o assessor técnico nacional do Programa Alimentos Seguros (PAS) e consultor do Sebrae para o desenvolvimento de projetos de segurança de alimentos em cadeias produtivas locais, Fabrinni Santos. Nesta entrevista, ele explica os caminhos e as vantagens de se obter a certificação das normas voluntárias.

Empresas do ramo alimentício buscam ampliar mercado investindo em diferenciais que atestem a qualidade dos produtos e serviços oferecidos



Quais são as normas brasileiras específicas para segurança dos alimentos?

Atualmente, duas normas estão em vigor no Brasil. Uma é a ABNT NBR ISO 22.000 – Certificação do Sistema de Gestão da Segurança de Alimentos. De origem internacional, ela abrange as empresas da cadeia produtiva e de fornecimento de insumos com a sugestão de implantação de ferramentas para garantir a segurança dos alimentos. É uma norma ampla que atende também os aspectos de gestão de produção e o Sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), além dos requisitos para exportação.

A segunda é a ABNT NBR 15.635 - Requisitos de Boas Práticas Higiênico-Sanitárias e Controles Operacionais Essenciais em Serviços de Alimentação. Esta é nacional, publicada em 2008, e propõe às empresas de serviços de alimentação, com foco no mercado local, a adoção de princípios legais, regulados pela Anvisa, cumprindo também alguns regulamentos do Sistema APPCC.

Por que as micro e pequenas empresas devem investir em normas de segurança alimentar?

As empresas devem investir nestes instrumentos por diversos fatores. Os principais são a padronização dos processos produtivos, facilitando a gestão e reduzindo custos de produção, o que maximiza a lucratividade; a utilização das normas implantadas e dos selos como fator de marketing, ampliando os

negócios; e a responsabilidade social, que coloca a empresa de acordo com as políticas de saúde pública dos cidadãos.

O que são as normas voluntárias de segurança dos alimentos?

São documentos aprovados pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) que se fundamentam no interesse da sociedade como um todo e estão de acordo com a lei de segurança de alimentos. Estes instrumentos estabelecem os padrões necessários para as empresas nos seus processos de segurança de alimentos, com credibilidade, ética e reconhecimento.

Qual é a principal vantagem das normas voluntárias?

A vantagem principal destas regras é a certificação das organizações e, consequentemente, seus reconhecimentos perante a sociedade na realização de um serviço de excelência.

Os empresários estão aderindo?

Muitos já percebem estas normas como um investimento que gera retorno para seus negócios, e não mais como um custo adicional. Com relação à ISO 22.000, as empresas com contratos de fornecimento de serviços de alimentação e exportação de produtos, por força destas relações comerciais, buscam implantar e se certificar para garantir competitividade.

As empresas de serviços de alimentação também já se mobilizam para a implantação da NBR 15.635. A

norma ainda é considerada nova, mas vem ganhando força, desde 2009, com um dos projetos do Programa Alimentos Seguros (PAS). Esse programa, uma parceria do Sebrae, Senac, Senai, Sesc e Sesi e ABNT, visa, entre outras coisas, facilitar a implantação e certificação desta norma, com metodologias de linguagens acessíveis e capacitação pessoal.

Quais as expectativas para as certificações?

Vale lembrar que teremos no Brasil dois eventos de grande importância internacional: a Copa do Mundo, em 2014, e as Olimpíadas, em 2016. Haverá um enorme fluxo de pessoas no país e a segurança dos alimentos é uma exigência constante dos Comitês Organizadores. As micro e pequenas empresas terão que se adequar à legislação e a chegada da NBR 15.635 facilita esta certificação.

Como a ABNT acompanha o desenvolvimento das normas dentro das empresas?

O acompanhamento é feito por meio de auditorias anuais. Caso seja comprovado o não cumprimento de qualquer requisito, as empresas podem perder a certificação concedida.

Quais os impactos na saúde da população?

Esse é o ponto chave de todo o processo, pois a falta de medidas de segurança alimentar pode causar aos consumidores doenças de origem alimentar desde leves até mortais. ●