

QUALIDADE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

RUI GANHÃO

Professor Coordenador do
Politécnico de Leiria investigador
do MARE – IPLeia



Desde sempre que a alimentação, a segurança e qualidade alimentar constituem uma preocupação do consumidor. A Qualidade Alimentar pode ser definida como um conjunto de características e de propriedades de um alimento associadas ao seu valor, no que diz respeito

a matérias primas e ingredientes utilizados na produção, transformação, conservação, armazenamento e distribuição. Em paralelo temos de associar a segurança dos alimentos, isto é, o fornecimento de alimentos inócuos, que não prejudiquem a saúde do consumidor. A indústria alimentar tem cumprido o seu papel ao fazer o controlo através de protocolos de análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais, bem como implementando sistemas de segurança dos alimentos segundo os princípios do HACCP (*Hazard Critical Control Point*) e respetiva certificação.

No entanto, a fileira alimentar tem vindo a aperceber-se que apesar dos planos HACCP, de metodologias de análise laboratorial e do uso de indicadores de rastreabilidade corretamente aplicados e implementados, muitos dos problemas de segurança dos alimentos estão relacionados com más práticas, atitudes e comportamentos dos seus colaboradores (comportamentos inseguros originam produtos inseguros). Segundo o GFSI (*Global Food Safety Initiative*) a "Cultura de Segurança dos Alimentos" - (CSA) - relaciona os "valores, crenças e normas compartilhados que afetam a mentalidade e o comportamento em relação à segurança alimentar em redor e através de toda a organização." **Uma forte cultura de segurança dos alimentos contribui para prevenir e detetar desvios nos processos que possam afetar a segurança, a qualidade e a conformidade regulamentar dos produtos.**

A implementação de uma cultura de segurança alimentar forte requer que na base a nível das pessoas exista: um envolvimento de todos os colaboradores; comprometimento e trabalho de equipa; confiança e relações; e exista liderança e autoridade.

Uma forte cultura de segurança dos alimentos contribui para prevenir e detetar desvios nos processos que possam afetar a segurança, a qualidade e a conformidade regulamentar dos produtos.

A CSA pode ser considerada como um pré-requisito efetivo de um Sistema de Gestão e Qualidade Alimentar.

O objetivo será conseguirmos ter sistemas qualidade de gestão e segurança alimentar baseados em comportamentos, com foco no processo e nas pessoas, baseado na ciência dos alimentos, na ciência do comportamento, na cultura organizacional e para além da formação apostar na educação, no envolvimento/comprometimento e comunicação.

As versões mais recentes dos referenciais normativos GFSI (BRC, IFS e FSSC 22000), já incluem requisitos relativos à cultura de segurança dos alimentos e exigem a sua implementação e acompanhamento.

