

A necessidade e crescente exigência dos consumidores com a segurança dos alimentos oferecidos no mercado, além da globalização impulsionando o comércio entre diferentes países, fizeram com que surgissem diversos padrões de auditorias de fornecedores e certificação com objetivo de controlar todas as etapas da cadeia de fornecimento, minimizando os riscos voltados a ingestão de alimentos contaminados. Os produtores vêm se deparando com várias exigências requeridas por seus clientes, que estão cada vez mais exigentes quanto à conformidade e procedência de seus produtos. A busca pela melhoria contínua nos sistemas de segurança de alimentos gerou uma demanda por padrões de certificação, adaptados aos diferentes setores de atividades da cadeia, de forma transparente e eficaz

Hoje as empresas, independentemente de seu tamanho, se deparam com demandas crescentes por lucratividade, qualidade e tecnologias que contribuam para seu desenvolvimento sustentável.

Práticas de qualidade, segurança e sustentabilidade do alimento começam na fazenda. Os varejistas, por sua vez, necessitam abordar a segurança dos alimentos em todas as etapas, desde a produção até a embalagem e transporte, minimizando assim a ocorrência de falhas.

Para os produtores de frutas, legumes e vegetais frescos, a exigência dos compradores se traduz através de listas de verificação (check lists) ou normas cujos temas principais são:

- Uso de agroquímicos – defensivos e fertilizantes;
- Rastreabilidade;
- Uso da água;
- Manuseio dos produtos / Higiene;
- Controle de pragas;
- Gestão de resíduos;
- Especificações ;
- Gestão de incidentes;
- Ações corretivas;
- Auditorias internas;
- Levantamento de perigos – contaminantes;
- Defesa dos alimentos – prevenção a contaminação intencional.

Os principais padrões adotados no mercado brasileiro como referência para avaliação são:

GLOBAL MARKETS GFSI



É uma ferramenta que inclui lista de verificação para a implementação evolutiva nos níveis básico e intermediário, para auxiliar e incentivar os produtores a atingir uma norma de certificação dentro do período de 3 anos.

A ideia é que no primeiro ano o produtor atinja a conformidade no nível básico, sem não conformidades maiores, no segundo ano consiga atingir o nível intermediário e, no terceiro, a certificação GLOBALG.A.P, como mostrado na ilustração abaixo:



Mais informações sobre a ferramenta GLOBAL MARKETS encontra-se no site: <http://www.mygfsi.com/market-access/global-markets-programme/overview.html>

Para a versão do check list completo em português, entre em contato com a DNV GL.

GLOBALG.A.P.

GLOBALG.A.P. Inicialmente nomeada EurepGAP, a atual GLOBALG.A.P. é baseado em uma parceria entre produtores agrícolas e varejistas britânicos e do norte da Europa a fim de estabelecerem normas de certificação dos processos de produtos agrícolas a nível mundial.

A GLOBALG.A.P. tem como principal intuito transparecer aos consumidores a procedência dos alimentos produzidos na fazenda, com a diminuição do uso de insumos químicos, assim como sobre os impactos ambientais oriundos das práticas agrícolas. Aborda também a responsabilidade com a saúde e segurança dos trabalhadores. Procuram estabelecer procedimentos comuns para garantia da segurança de alimentos através das Boas Práticas Agrícolas (G.A.P. - Good Agricultural Practices) nas unidades de produção.



DNV·GL

Os documentos aplicáveis (Regulamento Geral, Pontos de Controle e Listas de Verificação) em português podem ser baixados no link:
http://www.globalgap.org/uk_en/documents