

SEGURANÇA ALIMENTAR

**AUDITORIA E
CERTIFICAÇÃO
PARA A INDÚSTRIA
ALIMENTAR**





O seu aliado na Segurança alimentar

A Intertek é um dos organismos líderes a nível mundial em segurança alimentar, através de soluções de análises, auditoria e certificação. Os nossos especialistas estão qualificados para auditar e certificar sistemas, produtos e processos de acordo com normas nacionais e internacionais.

A Intertek é um organismo de certificação acreditado que oferece um amplo leque de serviços de pré-auditoria, auditoria e certificação de acordo com normas reconhecidas internacionalmente, incluindo a Global Food Safety Initiative (GFSI). Os nossos especialistas fazem parte do Programa GFSI Global Markets, que dá suporte a pequenas e médias empresas (PME) e as ajuda a obter uma certificação acreditada. Ao apoiar as PME a enfrentar os desafios na área da segurança alimentar e a aceder a referenciais reconhecidos pela GFSI, outras empresas alimentares podem beneficiar de uma redução dos perigos que se apresentam ao longo da cadeia de abastecimento alimentar.



BRC Global Standard for Food Safety

Quando se trabalha em algum dos elos da cadeia de abastecimento, a segurança alimentar tem uma importância crítica, a fim de proteger os consumidores, cumprir com as obrigações legais e salvaguardar a marca. O *BRC Global Standard for Food Safety* estabelece uma série de normas para ajudar as empresas a cumprir com a legislação no âmbito da segurança alimentar e fornecer um guia para a produção de alimentos seguros e de qualidade.

A Intertek é um organismo acreditado que está autorizado para levar a cabo auditorias de segurança alimentar e conferir a certificação *BRC Global Standard for Food Safety*, assim como a *BRC IoP Packaging Standard*. A norma BRC requer elevados níveis de cumprimento, contando com um amplo programa de certificação que inclui o planeamento na segurança alimentar e o controlo de instalações e processos.

BRC IoP Global Standard

A obtenção da certificação BRC/IoP dá à sua empresa uma garantia de qualidade, segurança e responsabilidade reconhecida internacionalmente. O programa está desenhado para reduzir a necessidade de realizar múltiplas auditorias e ajudar a melhorar os processos.

A Intertek esteve envolvida no desenvolvimento deste referencial desde o início, pelo que contamos com um amplo conhecimento do processo de certificação e dos seus requisitos. Este referencial, reconhecido internacionalmente, é atualizado com regularidade, sendo usado como uma base para a produção de materiais de embalagem seguros, com qualidade e que cumprem a legislação.

FSSC 22000

A FSSC 22000 é uma norma ISO independente e transparente que é reconhecida internacionalmente na área da segurança alimentar para ajudar as empresas a proteger as suas marcas e salvaguardar a saúde pública. O sistema oferece um programa de certificação completo, sendo acessível a qualquer organização, independentemente da sua dimensão. A FSSC 22000 é disponibilizada por uma organização independente sem fins lucrativos e está completamente aprovada pela GFSI.

Enquanto organismo de certificação acreditado para conferir o certificado FSSC 22000, os especialistas da Intertek podem apoiar as empresas em todo o processo, não só na realização de auditorias, mas também através de formação especializada, disponibilizando uma ampla gama de cursos que abrangem todos os aspetos da FSSC 22000, e *GAP Analysis* para determinar como a organização pode obter o certificado FSSC 22000.

International Featured Standard (IFS Food)

International Featured Standard (IFS Food) é uma certificação globalmente reconhecida, contribuindo para melhorar a imagem da marca, aumentar a confiança dos consumidores e abrir portas a novas oportunidades de mercado. Este referencial ajuda a reduzir a necessidade de repetir auditorias, permitindo poupar tempo e dinheiro. O programa ajuda também a melhorar a compreensão dos processos de qualidade e segurança dentro da organização e em toda a sua cadeia de abastecimento, proporcionando padrões que oferecem uniformidade e transparência.

Enquanto organismo internacional acreditado, podemos oferecer mais do que um certificado. Para além da realização das auditorias *IFS Food*, disponibilizamos serviços de avaliação pré-auditoria e formação e mantemos uma constante ligação através de auditorias de renovação da certificação.

IFS Logistics

A certificação *IFS Logistics* tem como objetivo proporcionar transparência e confiança a toda a cadeia de abastecimento alimentar. Este sistema está especialmente desenvolvido para atividades de armazenamento, distribuição e transporte, assim como de carga e descarga, tanto de produtos alimentares como de produtos não alimentares.

A Intertek, enquanto organismo acreditado, realiza auditorias independentes com base na norma *IFS Logistics*, ajudando as empresas a assegurar a transparência em toda a cadeia de abastecimento e assim ganhar vantagem competitiva no mercado. A norma *IFS Logistics* permite reduzir custos de auditoria individual, mediante a combinação de auditorias, melhorar a reputação da sua empresa enquanto

fornecedor de produtos seguros e de elevada qualidade, melhorar a confiança dos compradores em relação aos seus produtos, e utilizar o certificado e o logótipo IFS para demonstrar o cumprimento das normas segundo os padrões mais rigorosos.

ISO 22000: Sistema de Gestão da Segurança Alimentar

A norma ISO 22000 constitui um sistema reconhecido internacionalmente desenvolvido para assegurar a segurança alimentar de forma sistemática em cada etapa da cadeia de abastecimento.

A ISO 22000 incorpora os princípios HACCP e é compatível com os sistemas de gestão da qualidade ISO 9001, sendo uma solução ideal para estabelecer as bases de um sistema de gestão rentável e completo na área da segurança alimentar. Estabelecida em 2005, a ISO 22000 foi desenvolvida como um referencial acessível e globalmente aceite, sendo aplicável a organizações de todas as dimensões que estejam envolvidas em algum aspeto da cadeia de abastecimento alimentar.

A certificação ISO 22000 demonstra o compromisso contínuo com a segurança alimentar, provando a sua integridade face ao mercado e melhorando a confiança dos consumidores na marca.

Os especialistas da Intertek, no que concerne à segurança alimentar, têm o conhecimento e a experiência para guiar as empresas satisfatoriamente em todo o processo de certificação. Os nossos serviços no âmbito da ISO 22000 incluem formação, avaliações de pré-auditoria, apoio contínuo para as auditorias de acompanhamento e renovação da certificação.

Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)

A análise de perigos e pontos críticos de controlo ou HACCP é o método mais eficaz e rentável para prevenir que os produtos alimentares sejam contaminados por substâncias químicas, microbiológicas e perigos físicos.

As auditorias HACCP centram-se nas potenciais causas que podem pôr em perigo a segurança alimentar através da avaliação de todo o processo de produção, aplicando, posteriormente, controlos preventivos em pontos críticos, tais como nos equipamentos, nas cadeias de abastecimento de matérias-primas ou através da formação dos funcionários. Mediante o uso do sistema HACCP, o controlo passa pela execução de uma análise ao produto final (corretivo), ao desenvolvimento e fabrico dos produtos (preventivo), podendo ser aplicado a um produto específico, a um processo já existente ou a um novo processo.

Enquanto organismo de certificação respeitado e com ampla experiência em segurança alimentar, a Intertek pode ajudar as empresas a obter a certificação HACCP, a qual permitirá desenvolver, implementar e avaliar a segurança e a qualidade dos processos operacionais.

Good Catering Practice Audits (GCP)

A certificação de Boas Práticas de Catering ou GCP engloba desde temas relacionados com a higiene básica e os procedimentos para o manuseamento de alimentos, até à gestão de resíduos, instalações sanitárias e controlo de pragas.

Na Intertek, oferecemos serviços de pré-auditorias, auditorias e auditorias de acompanhamento, assim como formação. Trata-se de um tema essencial para os estabelecimentos alimentares, como hotéis, resorts, restaurantes, locais de *fast food*, supermercados, empresas de catering, cantinas, entre outros.

Os nossos programas GCP oferecem uma base estruturada para adotar padrões reconhecidos internacionalmente numa

auditoria combinada, tudo isto implementado de acordo com as normas do Codex Alimentarius.

A certificação GCP demonstra aos clientes o compromisso com a produção de alimentos seguros e de qualidade. Proporciona uma base completa e eficaz para desenvolver, de forma satisfatória, sistemas de gestão na área da segurança alimentar, assim como assegurar o cumprimento por parte das empresas dos regulamentos de segurança alimentar.

Good Manufacturing Practices (GMP)

A certificação em Boas Práticas de Fabrico ou GMP assegura a integridade dos processos de fabrico de produtos alimentares, assim como o cumprimento dos regulamentos na área da segurança alimentar. O sistema GMP garante a segurança e qualidade dos produtos para os consumidores, o que aumenta a confiança e compromisso para produzir e comercializar alimentos seguros e de elevada qualidade.

O referencial de certificação GMP proporciona uma verificação independente e certifica que são cumpridas as boas práticas de fabrico básicas e os pré-requisitos necessários para a implementação de um programa de segurança alimentar com base na Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo (HACCP).

A Intertek, enquanto organismo de certificação internacionalmente conhecido, pode certificar o sistema de gestão na área da segurança alimentar de acordo com os requisitos GMP.





Marine Stewardship Council (MSC)

A produção e comercialização de espécies marinhas apresenta grandes desafios no uso e gestão sustentável dos oceanos, tais como a sobreexploração da pesca e o impacto no habitat marinho, entre outros. Face a esta preocupação, a certificação MSC Chain of Custody (CoC) permite demonstrar que os produtos provêm da pesca e explorações piscícolas certificadas e transmite aos consumidores segurança de que os produtos são de uma cadeia de abastecimento onde a rastreabilidade foi verificada.

Enquanto organismo de certificação acreditado para a MSC CoC, a Intertek disponibiliza serviços de auditoria completa que avaliam os critérios estabelecidos pela MSC, examinando o processo e as práticas da empresa, assegurando que:

- Para as linhas de produto MSC, só adquire produtos certificados provenientes de distribuidores com um certificado da cadeia de abastecimento válido;
- Identifica claramente os produtos certificados MSC;
- Monitoriza as entregas, processos e vendas de produtos certificados MSC provenientes de uma fonte certificada;
- Conta com um sistema de gestão implementado que cumpre com os Princípios e Critérios do referencial.

Roundtable Sustainable Palm Oil (RSPO)

A certificação RSPO tem sido desenvolvida com o objetivo de garantir que as cadeias de abastecimento sejam seguras e rastreáveis, permitindo evidenciar que as fontes de onde provém o óleo de palma são sustentáveis. O óleo de palma é o óleo vegetal mais usado e um ingrediente comum em muitos produtos alimentares e para cuidado pessoal. O aumento da população e do consequente crescimento da procura deste produto tem provocado efeitos negativos na conservação de florestas tropicais, comprometendo a biodiversidade de alguns ecossistemas e contribuindo para a destruição de habitats naturais.

A Intertek disponibiliza a Certificação RSPO Supply Chain em todas as fases da cadeia de abastecimento agroalimentar, desde o refinamento e comercialização do óleo de palma, até à fabricação e distribuição do mesmo, ajudando a melhorar a fiabilidade do produto e a minimizar os riscos comerciais adjacentes.

International Sustainability Carbon Certification (ISCC)

As cadeias de distribuição dos biocombustíveis são muito complexas, o que implica um amplo impacto ambiental. A verificação desde os níveis de produção até ao consumo final oferece uma prova de sustentabilidade da biomassa e dos biocombustíveis. A Diretiva Europeia das Energias Renováveis (2009/28/CE) tornou a venda de biocombustíveis no mercado da União Europeia mais complexa para as cadeias de abastecimento de biocombustíveis. A legislação aplicada assenta no objetivo de substituir em 10% o consumo de combustíveis fósseis através da utilização de biocombustíveis e obrigações de quotas de mistura para as empresas produtoras de óleos, uma vez que os biocombustíveis aptos para

uso devem ser provenientes cada vez mais de recursos certificados como sustentáveis. A fim de cumprir com os requisitos da União Europeia, a Intertek disponibiliza certificações de acordo com as normas desta área com o objetivo de ajudar as empresas a manter e incrementar oportunidades de negócio numa vasta gama de setores de produtos sustentáveis (combustível, alimentos, químicos).

Os nossos serviços de certificação incluem:

- ISCC EU
- ISCC Plus

Intertek Academy

A Intertek conta com especialistas agroalimentares que têm a experiência necessária para assegurar que a sua empresa recebe informação relevante e atualizada sobre temas-chave para o seu negócio, ajudando os intervenientes envolvidos na cadeia de abastecimento agroalimentar a compreender os requisitos regulamentares, melhorar os processos comerciais e responder à procura que o mercado exige, salvaguardando sempre a qualidade e segurança dos produtos e processos.

Acompanhamo-lo ao longo de todo o processo

Associando-se à Intertek, apoiamo-lo e guiamo-lo ao longo de todo o processo de auditoria e certificação, oferecendo um vasto leque de soluções eficazes para as necessidades do seu negócio, incluindo serviços de inspeção, testes e formação. Adicionalmente, ajudamos a sincronizar as suas auditorias com outros sistemas internacionalmente reconhecidos na área da Indústria Alimentar, tais como o ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, entre outros.





Intertek Portugal

Rua Antero de Quental 221-
S.102, Perafita-Matosinhos,
4455-586 Porto

 +351 70 701 00 49

 info.portugal@intertek.com

 intertek.pt