Foto: Agrana Group

FSSC e Modelos Global Food Safety Iniciative - implicações nas Boas Práticas de Controle de Pragas

O mercado mundial busca cada vez mais - e o alimentício e bebidas se inclui de maneira exemplar – consumidores fidelizados e com suas preferências atendidas. A escolha de marca e produto requer cumprir elementos que cada vez mais refletem muito sobre segurança e confiança em todas suas facetas.

Sinergia sempre foi uma alavanca para desenvolvimento, somando talentos da indústria e *expertises* em ciência dos alimentos para multiplicar bons resultados. Em termos de Segurança dos Alimentos a GFSI representa a somatória de grandes especialistas mundiais, congregando fabricantes, prestadores de serviços, serviços de alimentação, num alinhamento visando esquemas de melhorias na cadeia alimentar e correlatos. Os *players* em alimentos e bebidas no Brasil estão em alta! Mas o que é mesmo essa 'onda' GFSI?

Inicialmente foi uma resposta particularmente da Inglaterra e Bélgica para tratar de sistemas preventivos, buscando evitar repetição de surtos no ano de 2000 na Europa. Ficou histórica a contaminação belga de dioxina em ração para frangos / nos EUA *recall* de alimento canino, o recolhimento de refrigerantes cola com odor desagradável, no Japão leite com toxina / na China com melamina / na Itália com tinta, etc. Ocorreram vários recolhimentos (*recall*) sérios de produtos. Melões contaminados por *Listeria monocytogenes* no Colorado resultaram em 146 pessoas infectadas e 30 óbitos. Na Alemanha um surto de *E. coli* em

brotos cultivados numa fazenda em Hamburgo deixou a Europa em aleta. No Brasil recente, a indenização de R$ 420 mil no Rio Grande do Sul pela absurda venda de achocolatado contaminado por produtos de limpeza, mostra bem a relevância do assunto e a abertura de jurisprudência com altas indenizações.

Vários importantes grupos varejistas se reuniram com foco de desenvolver melhoria contínua nos planos de gestão de segurança dos alimentos, proporcionando maior confiança no fornecimento de alimentos seguros para os consumidores, em todo mundo. Tiveram divulgação mais representativa em maio de 2009 com a publicação das normas chamadas FSSC 22.000 (*Food Safety System Certification*). Tais documentos tinham paridade com a famosa ISO 22.000 aplicada a alimentos e afins. E implicam já no estágio básico, na correta execução de POPs – entre eles os de Controle de Pragas!

Esse grupo por afinidades criou o *Global Food Safety Initiative* - GFSI estabelecendo requisitos convergentes e incrementando processos de melhores práticas de mercado para otimizar e esquematizar a cadeia de produção e comercialização de alimentos. Coordenado pelo CGF (*Consumer Goods Forum*) agrega representantes europeus de peso, com ênfase em varejo. A origem dos primeiros trabalhos (CIES) deu-se na Bélgica em 1953!

A filosofia é calcada em reduzir riscos ligados a Segurança Alimentar e desenvolver competências e capacitação com bases internacionais eficazes e consistentes. Otimização dos processos é atingida inclusive pela redução de redundâncias aliada a melhores eficiências operacionais.

Food Safety não é só vantagem competitiva – é obrigação dos fabricantes - da *commodity* ao produto postado na mesa do cliente. O cenário hoje pós-crise EUA / Europa 2009, é positivo (particularmente ao Brasil): a retomada do crescimento das economias maduras e a forte expansão dos mercados emergentes criam uma dinâmica global que propicia um equilíbrio favorável aos negócios da cadeia de valor. Essa bonança exige em contrapartida do produtor, das indústrias e do varejo rígidos critérios de segurança e qualidade em todas as plataformas. Produtos em desacordo significam perdas importantes em toda a cadeia. Muitas empresas com boa e madura visão de futuro não só seguem à risca todos os protocolos estabelecidos, como buscam estar à frente das exigências dos clientes quanto a segurança do produto. É engajamento e ação pró-ativa, com trabalho sério em GMP e HACCP. Normas OK! – não 'mais ou menos' OK. Segurança do Alimento, real, é *Food Safety* de verdade, embasado em cultura e comportamento.

Ser melhor, na somatória do melhor de seus talentos

As prioridades do *Consumer Goods Forum* foram estabelecidas em cinco visões:

- Novas tendências;
- Sustentabilidade;
- Segurança e Saúde;

Ambientes e processos protegidos de infestações, com conhecimento e gestão, é fundamental para alimentos e bebidas seguros, isentos de contaminações por pragas

- Excelência Operacional;
- Partilha de Conhecimento e Desenvolvimento de Pessoas.

Reúne 70 países, com cerca de 650 varejistas representando em vendas hoje algo em torno de 2,1 trilhões de euros - isso mesmo: € 2.100.000.000.000,00. E imagine que originalmente esse grupo começou com sete grandes supermercados! Idéia central desse time em Paris foi a troca de informações / conhecimentos e a somatória de forças. Criada em junho de 2009 na fusão de três alianças européias:

CIES - *Food Business Forum* (*Comité International d'Enterprises à Succursales*)

GCI - *Global Commerce Initiative* e o *Global CEO Forum.*

Tem escritórios hoje também em Tóquio e Washington. O alicerce dessa pirâmide tem estratégia comercial, base do varejo - não há como negar. A bandeira é "Uma vida melhor através de um melhor negócio". Atuação ativa dos altos dirigentes / CEOs proporciona mudanças para melhor numa visão sistêmica no varejo global. As indústrias e parceiros fabricantes, como fornecedoras desse mercado (e em particular segmento Marca Própria) precisam urgentemente se adequar as diretrizes. Entre os parâmetros cruciais, Controle de Pragas é sempre citado.

As bases sempre são o cumprimento das Boas Práticas de Fabricação, HACCP pleno, efetividade dos Procedimentos Operacionais e integração da ISO 22.000.

No estágio inicial de implantação, os requisitos básicos correspondem 70 % em GMP - Boas Práticas de Fabricação ou *Good Manufacturing Practices.* Também no estágio intermediário, que contempla APPCC (HACCP), os controle de pragas e vetores são absolutamente imprescindíveis para a segurança dos produtos.

Nessa interessante interação técnica / comercial, nascida no velho continente foram aglutinadas expectativas particulares de inúmeras frentes: norma alemã

Dutch HACCP, bem como HACCP Holanda e na Dinamarca a DS, PAS 220, padrões IFS (*International Food Standard*), SQF americano (*Safety Quality Food Program*),

protocolos GlobalGap, modelos AIB (*American Institute of Baking*), NSF (*National Sanitation Foundation*) e normas BRC (*British Retail Consortium*).

Evolução constante das necessidades em segurança hoje incluem rígidos protocolos em *Food Defense* evitando riscos intencionais, alergênicos, estudos em ameaças e vulnerabilidades como *CARVER Shock*, e outros mais que surgirão da científica inteligência preditiva humana. O patrimônio intelectual evolui com o homem.

Em muitos aspectos, o mercado brasileiro é um dos mais promissores do globo. Inflação sob controle, recebemos o 'nível' Investment Grade da *Standard & Poor's* e milhões de pessoas ascendem para uma classe média crescente. Isso eleva demanda por produtos e serviços com desemprego em queda, afirmam relatórios da *Global Business Group* – KPMG Brasil.

Pesquisa da mesma KPMG com 500 potenciais investidores mundiais reportou que 42% das grandes companhias já investem no país e buscam expansão, 29% informaram terem planos de investir em curto (19%) prazo e longo (10%) prazos.

Bingo! Retrato de capital para qualidade. O mapeamento das áreas visadas confirma interesses (62%) em atividades produtivas: indústria, serviços para mercado doméstico, infraestrutura, tecnologia, farmacêutico, alimentos e saúde.

Umbrella no mundo todo, do BRC ao FSSC

Nossa marca registrada no Brasil pela JCG Assessoria há 18 anos, o guarda-chuva GMP / BPF também é citado pela IFS – *International Food Standard.*

Propicia desde 2003 um sistema uniforme de garantia coerente de qualidade, igualmente criado por grupos varejistas europeus inicialmente Alemanha e França, motivados pela certeza comprovada de consumidores cada vez mais exigentes. Casos internacionais de contaminações químicas em leite na Itália, China, Brasil e outras tantas situações como a mídia citando barata em lata de leite condensado - constrangedoras e perigosas gerando até óbitos - não são sequer de novo imagináveis! Esse tipo de risco é preocupação que tira o sono dos empresários.

A IFS incorpora além da área alimentos / bebidas também atividades em eletrodomésticos, logística, varejo / atacado, produtos pessoais e reconhecimento Wal-Mart / Carrefour entre outros. Com representantes nos EUA, Europa, Ásia e Brasil, a atuação técnica em consonância com GMP dá comprovação de diminuição de recall em 17 % na Europa. O desafio de tentar 'prever a imprevisibilidade' precisa ser constante. Circunstâncias e repercussão recente de usina Fukushima que o digam.

O BRC Global Standards por sua vez é amplamente requisitado, tendo em torno de 14.000 certificações em 90 países, sede em Londres. Boas Práticas Agrícolas são abordadas pelo GlobalGap, no começo denominadas EurepGap.

Normas técnicas são hoje ferramentais indispensáveis tanto na própria empresa profissional e competitiva como em capilaridade nos seus fornecedores.

Os estudos incluem validação de rastreabilidade, cuidados com alergênicos, políticas de vidros / metais e biodefesa / contaminação intencional.

Toda essa atenção com biosegurança tem sua razão num mundo fragilizado e vulnerável a terrorismos e más intenções.

Auditoria por organismos de certificação é recurso para aprimorar e validar o Sistema de Qualidade e Gestão de Segurança dos Alimentos (SGSA exigido pela ISO 22.00) não só interno como principalmente o de fornecedores de insumos, serviços e embalagens.

Como vemos, o velho continente dita as regras numa evolução contí-

nua e crescente no estabelecimento de parâmetros mandatórios. Face à cri$e [sic] na Europa, eles precisam buscar 'novos mercados'. Ação na América Latina se inicia estrategicamente pelo Brasil. Nos EUA já é exigida e reconhecida. E essa 'sopa' de siglas e abreviações estrangeiras não termina. A 'Umbrella GMP' comporta sempre mais oportunidades de conhecimento, buscando competências.

Exatamente quem deu bases de 22.000 (Europa de novo!) equivalentes com a ISO 9001, foi a CIAA. Ajudando: *Confederation of the Food and Drink Industries of the European Union*. Elaboraram a ISO 15.161:2001 que forneceu base para a posterior versão mundial que consolida a Gestão de Segurança dos Alimentos.

Mais trabalho bem feito: essa mesma CIAA em 2008 detalhou os programas de pré-requisitos que deram credibilidade no controle de perigos resultando na Public Available Specification – PAS 220:2008. Houve profícua parceria com Danone, Kraft Foods, Unilever e Nestlé. Uma alquimia bem sucedida dos melhores especialistas. Outras 'PAS' foram desenvolvidas: com apoio TetraPak, Coca-Cola e Amcor, agora a 223 - aplicada a fabricação de embalagens para alimentos e bebidas, que também começa a ser requisitada, dentro do escopo FSSC. Necessários POPs de Controle de Pragas de áreas sensíveis? Resposta óbvia: muito bem feitos, protocolados, validados e auditados. É *upgrade* em todas as áreas, inclusive armazenagem.

Toda essa congregação gigantesca de trabalhos se reflete no símbolo GFSI da esfera azul circunscrita por seis arcos de proteção. Nossa vida no globo, protegida pelas hastes da ciência / proteção / aperfeiçoamento, numa profícua convergência. Similar ao logo NPMA de duas mãos protegendo a Terra!

Qualificação de fornecedores e capacitação de pessoal em todos os níveis, tem sido cada vez pré-requisitos mais exigidos para fazer frente aos padrões 22.000 e BRC. Cultivar talentos é crucial para evitar assimetrias e 'desinteligências'. Começa - com sempre falamos, na conscientização básica em 5 S > cresce com Boas Práticas de Fabricação GMP na prática bem feita > se aperfeiçoa no HACCP Codex sempre revisado > lapida-se com ferramentas PDCA / FMEA (*Failure, Mode and Effect Analysis*) / (*Lean Manufacturing* (Manufatura Enxuta) / 6 Sigma > evolui na ISO 22.000 , passa para a FSSC em franca implantação no Brasil principalmente no segmento de bebidas e 'aí' ...

É o nível de seguridade que dominamos, contrapondo possíveis riscos de 'flancos fracos' que 'aí' vão então determinar as etapas seguintes. Desenvolver fornecedores é sempre mais barato do que arcar com custos da 'Não Qualidade'. E aí sim se firma competência /consistência / confiança ...

Um dos gargalos, um dos problemas infelizmente mais comuns e mais sérios na seguridade dos ambientes de produção / armazenagem e aos próprios alimentos elaborados, são falhas na proteção contra infestação por vetores e pragas.

No II Congresso Nacional em 2011 da ILSI Brasil (*International Life Sciences Institute*) o prof. em Toxicologia e Saúde Pública Dr. Flavio Zambrone atestou que "*Não existe atividade humana sem risco. Nem sempre o risco percebido é o risco calculado, e crescimento social implica em entender esses riscos!"*. Avaliação das Métricas de Riscos e Cálculo de Incertezas é horizonte sem fim e oportunidade perfeita de aprofundamento, pesquisa e conhecimento... Em Controle de Pragas é evolução. O próprio termo hoje corretamente adotado é Controle Sinantrópico ...

A ILSI, por sua vez, tem o mérito de ser afiliada a OMS - Organização Mundial da Saúde e é órgão consultivo da FAO - Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura. É um fórum permanente de atualização de conhecimentos do meio acadêmico, governo e indústria, na solução de problemas técnico-científicos que contribuem para a saúde. Atua nas áreas de segurança de alimentos, nutrição e toxicologia, ambiente e avaliação de riscos. Sediada em Washington tem seções no Brasil, África, Argentina, Índia, México, Europa, Sudoeste Asiático, México, Coréia, Região do Golfo, Norte / Sul Andino e China.

Um fórum permanente, como o *The Consumer Goods Forum* que já citamos.

As linhas de todos os esquemas globais convergem para o coração da gestão de

Segurança de Alimentos que é o controle do perigo e redução dos riscos.

As cinco abordagens padrão, em todas as certificações são:

- Responsabilidade da Direção e identificação de requisitos;
- Processo de produção e realização do produto (ou serviço);
- Sistema de Gestão da Qualidade (Ah! Essa sempre Qualidade...);
- Gestão de recursos (infraestrutura / pessoas e investimento);
- Avaliação / Medição, Análises e Melhoria.

Certeza há: a sinergia mundial e *upgrade* das Melhores Boas Práticas se refletem em todas as vertentes de trabalho. E um dos temas que precisam ser muito e muito - melhorados nas empresas, nas 5 linhas anteriores é o relativo aos procedimentos de prevenção e monitoramento de insetos e roedores.

O FDA (*Food and Drug Administration*) e USDA (*United States Department of Agriculture*) usam ferramentas de análise de riscos para mensurar ameaças e vulnerabilidade nos sistemas de elaboração de produtos alimentícios, onde 'pragas' é item de máxima atenção e detalhe. Modelo CARVER por exemplo, implica em analisar criticamente todos os processos quanto a:

C – Critically, no tocante quanto a medida de impactos à saúde, danos, de uma contaminação por praga presente ou seus excrementos / rastros / restos.

A – Acessibility, pertinente a facilidade de interação física do vetor/praga com seu agravo junto ao alimento em questão.

R – Recuperability, possibilida-

de do processo ser corrigido, ser recuperado frente a sequela de uma infestação ocorrida.

V – Vulnerability, vulnerabilidades existentes, falhas não atendidas / não previstas em todo plano GMP, que deveria proteger o sistema / cadeia de manufatura.

E – Effect, previsão das perdas, o efeito direto proveniente da falha, não conformidade maior da ocorrência avistada da praga e / ou criticidade do indício.

R – Recognizability, capacidade de detecção do vetor / praga, identificação da situação crítica capaz de gerar contaminação e / ou acidente.

Essa metodologia tem similaridade na avaliação de riscos ambientais e sinistros, com a matriz de aspectos e impactos. Percepção de pragas é percepção de risco.

Na engenharia, se assemelha ao FEMEA (*Failure Modes and Effects Analysis*) que foi a base por sua vez do HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*).

Prevenção de problemas de contaminação por pragas é palavra chave e a execução atenta aos procedimentos operacionais, com treinamento constante das equipes, são obrigatórios. Nossos artigos técnicos em Segurança dos Alimentos são conhecimento necessário.

Na esfera de um conhecimento profundo na área de Pragas cabe destaque a um organismo nos EUA dos mais competentes: A AIB (*American Institute of Baking*), do Kansas. Desde 2005 dispõe do 'Sistema Integrado De Calidad Para La Indústria de Alimentos' plano efetivo e com visão prática, profissional e competente na trilogia GMP SSOP HACCP. Interage pré-requisitos, valores / habilidades e conhecimentos numa gestão de cultura aferida com inspeções e indicadores de desempenho. A tão procurada inocuidade, o 'quão tão bem estamos' é trabalho de profissionais engajados que não podem deixar de considerar quesitos fundamentais sobre monitoramento e controle de pragas.

Tanto esse assunto merece atenção e reflexão dos profissionais ligados a Controle de Pragas, que em 21 de outubro dentro da Pest World 2011 na Louisiana EUA - congresso máximo da NPMA (*National Pest Management Association)* - haverá um painel de discussão (current educational sessions) tendo a Orkin Pest Control de Atlanta e a Cleaning Control de Plagas de Cordoba (Arg.) versando sobre as novas tendências em gestão IPM nas instalações alimentícias pelas normas GFSI: *Trends in Food Plant Pest Management!*

Se não é pelo apelo técnico / científico (onde tanto labutamos com a UmbrellaGMP) que se obtém a implantação efetiva do GMP e HACCP bases para *Food Safety*, será então obrigatória pelo apelo comercial de novos mercados – abrangentes / emergentes / exigentes. Grandes grupos no Brasil já exigem essa certificação: Cargill, Coca-Cola, Danone, Kraft Foods, Carrefour, JBS, McDonalds, Walmart, com requisitos detalhados e interpretações consistentes.

A integração latinoamericana iniciada via Brasil em São Paulo no GFSI Focus Day Latin America com 420 dos maiores *expertises* em Segurança dos Alimentos tem uma 'chamada' que o GFSI contempla: *Knowledge and Network*. E ambientes e processos protegidos de infestações, com conhecimento e gestão, é absolutamente fundamental para alimentos e bebidas seguros, isentos de contaminações por pragas.

Pense Nisso!

José Carlos Giordano
Consultor em Food Safety
JCG Assessoria em Higiene e Qualidade
umbrellagmp@terra.com.br

Elen Garcia
Nutricionista
ellen_garcia@terra.com.br

Fernanda P. Galafasse
Assistente em Food & Beverage
fernanda.galafasse@dnv.com

Bibliografia

Internet:

Global Food Safety Initiative:
http://www.mygfsi.com

Consumer Goods Forum:
http://www.theconsumergoodsforum.com/

International Featured Standards:
http://www.ifs-certification.com

British Retail Consortium:
http://www.brcglobalstandards.com

KPMG:
http://www.KPMG.com

International Life Sciences Institute:
http://www.ilsi.org/documents

AIB International:
www.aibonline.org

National Pest Management Association:
http://www.npmapestworld.org