

Rastreabilidade

Qualidade e Segurança Alimentar



Docente: Paula Correia



SUMÁRIO

RASTREABILIDADE

- Objectivo
- Definição e âmbito
- Implementação.
- Dificuldades do sistema
- Algumas precauções legais



OBJECTIVOS



- Conhecer o histórico de uma determinada matéria (rastreadabilidade a montante) e o destino dos produtos acabados (rastreadabilidade a jusante).
- Melhor partilha de responsabilidade ao longo da cadeia alimentar, com maior eficácia na identificação dos produtos não conformes e seu bloqueio/recolha

Definição (Reg. Europeu n.º 178/2002, 28 Janeiro)

Rastreabilidade define-se como a capacidade de detectar a origem e seguir o rasto de um género alimentício, de um alimento para animais, de um animal produtor de géneros alimentícios ou de uma substância, destinados a ser incorporados em géneros alimentícios ou em alimentos para animais, ou com probabilidade de o ser, ao longo de todas as fases de produção, transformação ou distribuição.

Rastreabilidade

- Pressupõe o conhecimento de toda a cadeia
- Reflete uma procura crescente de mais informação sobre um produto por outros intervenientes na cadeia



Rastreabilidade

Um aspecto fundamental da gestão da qualidade nos dias de hoje é a capacidade dos produtos frescos e processados para serem reportados às matérias-primas, produtores e/ou outros intervenientes na cadeia (Opara, 2003)

Beirão da Costa, 2007



Rastreabilidade

- Também é importante reportar para jusante com vista a garantir a localização dos produtos no pós-colheita/abate/ captura e assim facilitar a sua identificação quando os padrões de segurança forem quebrados.
- Qualidade de rotulagem e sistemas de informação



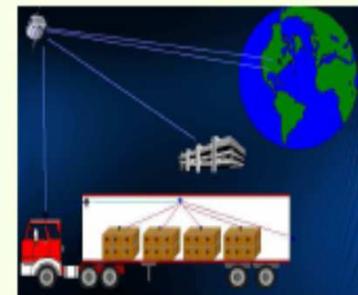
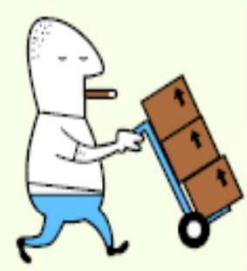
- ❑ Alfanumérico
- ❑ Código de Barras
- ❑ Identificação com emissão rádio



Automação na compra

Localização do produto

Informa à cerca das condições de venda



(Beirão da Costa, 2007)

Sistema integrado de rastreabilidade

- Sistemas de Produção
- Processamento
- Pragas e doenças
- Genética



Sistemas de produção

Capacidade de verificar os sistemas e inputs de produção:

- fertilizantes
- uso de água
- aplicações de medicamentos
- condições de trabalho
- etc.

GAP

Processamento

Capacidade para verificar todas e qualquer actividade pós-colheita/ abate/ captura e processamento:

- lavagem
- imersões
- armazenamento de aditivos
- químicos usados
- condições de temperatura ao longo da cadeia
- sangria/ evisceração
- etc.



GMP

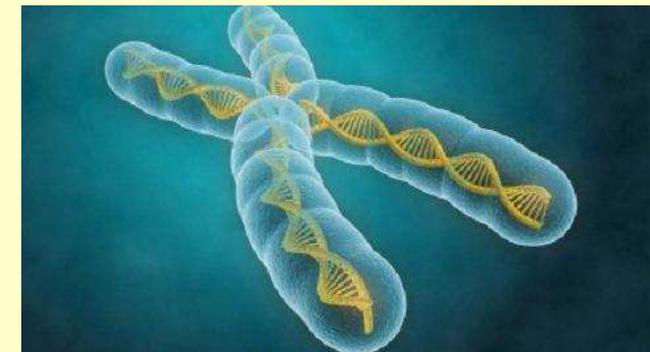
PRAGAS

Capacidade para assegurar que não são produzidas no mercado pragas e doenças e no caso de ocorrência existir capacidade de localizar todos os produtos não seguros



GENÉTICA

Informação sobre o tipo e origem de OGM nos produtos alimentares



Requisitos de informação



No caso concreto de um sistema que viabilize a rastreabilidade, o lote é o elemento básico da identificação.

Devem considerar-se como desejáveis os dados de informação indicados no quadro seguinte.

Área de actuação do sistema de rastreabilidade	Elemento de informação mínimo obrigatório	Elemento de informação mínimo desejável
1. Lotes de matérias-primas incorporadas	1.1. Fornecedor, transporte, data e hora de descarga 1.2. Quantidade do lote 1.3. Local de armazenagem	1.4. Controlos analíticos/Documentação
2. Processos industriais	2.1. Parâmetros do produto acabado (quantidade, data, hora, linha, ...) 2.2. Consistência da marcação de lote nos produtos (unid. Consumo, unid. Venda, unid. Transporte, etc.)	2.3. Parâmetros de processamento (máquina, temperatura, tempo, ...) 2.4. HACCP 2.5. Controlos analíticos/ Documentação
3. Armazenagem		3.1. Recepção no armazém: data e código de recepção 3.2. Localização dos produtos armazenados: físico vs. sistema informático
4. Distribuição/ Saída da fábrica (ex. guia de remessa, factura)	4.1. Descrição dos produtos/ lotes/ quantidades 4.2. Clientes, data, transportador	4.3. Código de saída

Criação e implementação

Dada a sua importância, à criação e implementação de um sistema de rastreabilidade deve ser dedicada uma equipa de projecto, devidamente suportada pela gestão de topo, com um líder de elevado perfil (responsável da qualidade, responsável dos sistemas de informação)



Etapas de implementação

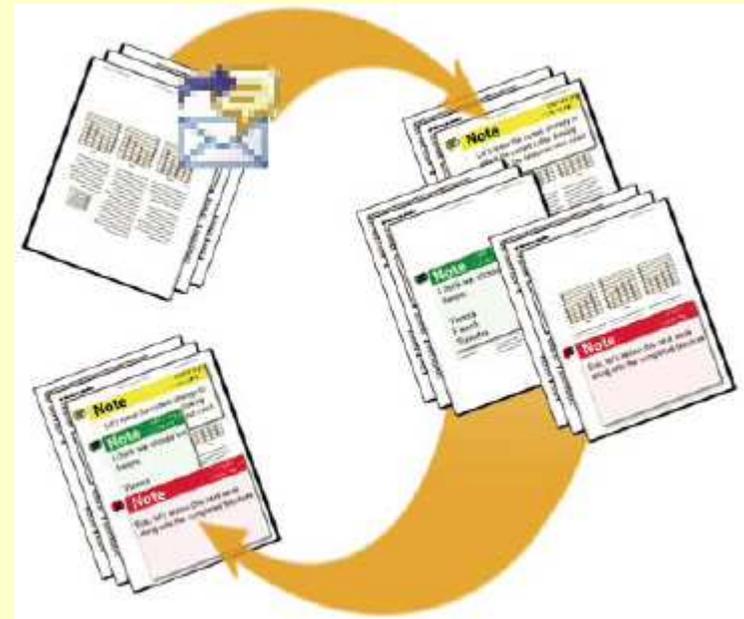
- 1- Nomeação da equipa de projecto pela gestão de topo
- 2 – Levantamento das necessidades (no mínimo os requisitos legais)
- 3 – Procura/descrição com análise de Custo/Benefício
- 4 – Decisão da Direcção e atribuição de recursos
- 5 – Implementação propriamente dita



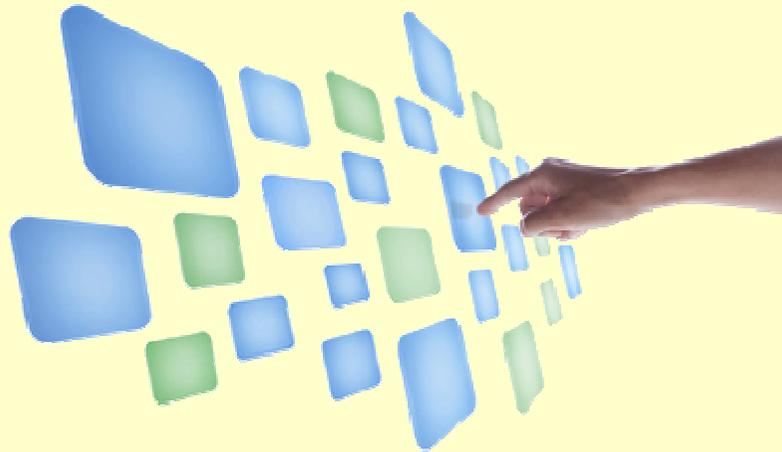
Revisão do sistema

Para garantir a efectividade do sistema é necessário proceder a uma revisão regular do sistema, com uma frequência mínima semestral.

O responsável pela execução do exercício deverá redigir e publicar um relatório, sendo que o mais importante será sempre o seguimento dado ao plano de acções correctivas, resultante do teste



O exercício de rastreabilidade deve simular uma situação prática adaptada à empresa específica onde decorrerá, cobrindo sempre todos os processos internos, desde a recepção das matérias-primas até à expedição do produto acabado



Portanto, Rastreabilidade



Capacidade de detectar a origem e de seguir o rasto de um género alimentício ao longo de toda a cadeia alimentar.

A existência de registos de entradas e saídas de alimentos é fundamental para a rastreabilidade assim como a respectiva documentação e devem ser guardados pelo menos durante 6 meses após a entrega do produto

Rastreabilidade



Os operadores devem dispor de sistemas e procedimentos que permitam identificar a quem compraram e a quem venderam os produtos.

Os operadores do sector alimentar têm que facultar toda a informação acerca de um alimento às autoridades sempre que estas o solicitem

Rastreabilidade

Os alimentos colocados no mercado devem ser adequadamente rotulados de forma a facilitar a rastreabilidade do produto com o apoio de documentação (guias, facturas, recibos, ...).

Sempre que há suspeita de que o alimento não é seguro este deve ser retirado do circuito comercial assim como os restantes do mesmo lote ou remessa.

Sempre que um alimento não é seguro, os alimentos desse lote ou dessa remessa também não são considerados seguros, até prova em contrário.



Rastreabilidade

Qualquer operador informará de imediato as autoridades caso tenha razões para crer que um alimento por si colocado no mercado possa ser prejudicial à sua saúde humana.

Comunica também as medidas que tomou para retirar esse alimento do circuito comercial.

