

# Gestão da qualidade na área de alimentos

## Quality management in the food industry

Clarice Maria Araújo Chagas **Vergara**

Doutora em Biotecnologia pela Universidade Estadual do Ceará (UECE). Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal do Ceará. Graduada em Nutrição pela UECE.

**A**tualmente, é incessante a busca pela qualidade em todos os setores da atividade humana. Especialmente para os alimentos, qualidade significa competência, profissionalismo e, sobretudo, competitividade e produtividade. Pode-se afirmar que qualidade significa sobrevivência no mercado (GERMANO; GERMANO, 2011).

No setor de alimentos, a qualidade deve estar presente em todos os processos: produção, equipamentos, matérias-primas, manipulação, ingredientes, embalagem, armazenamento, transporte e comercialização.

Visando melhorar as condições higiênico-sanitárias que envolvem a preparação de alimentos e adequar as ações da vigilância sanitária, o Ministério da Saúde publicou a Portaria Nº 1428, de 26 de novembro de 1993, visando estabelecer as orientações para a execução das atividades de inspeção sanitária, de forma a avaliar as boas práticas para a obtenção de padrões de identidade e qualidade de produtos e serviços na área de alimentos, com vistas à proteção da saúde da população. Em 1997, foi publicada a portaria ministerial Nº 326, de 30 de julho de 1997, estabelecendo os requisitos gerais de higiene e de boas práticas de fabricação para alimentos produzidos para consumo humano (BRASIL, 1993; BRASIL, 1997).

Em 2002, complementando suas ações de melhoria contínua da qualidade dos alimentos fornecidos ao consumidor, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) publicou a RDC Nº 275, disponibilizando o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). Em 2004, foi publicada a RDC Nº 216, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. O Conselho de Vigilância Sanitária (CVS) do estado de São Paulo publicou em 2013 a Portaria CVS-5, aprovando o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação e roteiro de inspeção e revogando a CVS-5, de 1999, e a CVS-18, de 2008 (BRASIL, 2002; BRASIL, 2004; SÃO PAULO, 2013).

Além das legislações citadas, vale destacar que há inúmeras outras relacionadas à segurança sanitária dos alimentos publicadas por diversos órgãos governamentais brasileiros e organizações internacionais.

A implantação de normas de controle de qualidade para Indústria de Alimentos e Serviços de Alimentação tem sido vista como uma forma de alcançar padrões de

identidade e qualidade que atendam ao consumidor, à empresa e à legislação específica. Algumas das ferramentas disponíveis são as Boas Práticas de Fabricação (BPF), o Sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) e a ISO 22000, entre outras.

Boas Práticas são procedimentos que devem ser adotados na área de alimentos a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade deles com a legislação sanitária (BRASIL, 2004).

O sistema APPCC vem sendo vastamente indicado por órgãos de fiscalização que preconizam a prevenção dos riscos no que diz respeito à qualidade sanitária. Ele é baseado em uma série de etapas características de cada produto a ser monitorado, desde a obtenção da matéria-prima até a chegada do produto ao consumidor. Nesse caminho são analisados os perigos físicos, químicos e biológicos que podem afetar o consumidor e o produto final. Da sigla APPCC, o “AP” (Análise de Perigos) torna-se a parte principal do sistema, assim como a determinação dos PCCs (Pontos Críticos de Controle) (DIAS; BARBOSA; COSTA, 2010).

A normalização da qualidade nos diversos segmentos e atividades organizacionais tem sido o grande desafio da International Organization Standardization (ISO), cuja tradução é Organização Internacional para a Normalização. A expressão ISO tem o significado semântico de igualdade ou padrão. Ela foi fundada em 1947, tendo sua sede em Genebra, Suíça. A missão que norteia as atividades da ISO é a de promover a normalização de produtos e serviços para que a qualidade deles seja sempre aperfeiçoada. A ISO é representada em vários países por organismos locais que seguem os procedimentos definidos por esse comitê; no Brasil, a organização responsável pela adaptação dos padrões internacionais nos diversos segmentos e atividades empresariais é a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) (ROCHA *et al.*, 2009).

Entre as normas ISO relacionadas à área de alimentos, vale destacar a ISO 22000, por ser o primeiro padrão internacional para implementação de um sistema de gestão de segurança alimentar. A ISO 22000 apresenta como elementos-chave: Sistema de Gestão da Qualidade; Programa de Pré-Requisitos (Boas Práticas), Controles de Perigos através do Sistema APPCC e Comunicação Interativa ao longo de toda cadeia alimentar (SCHILLING, 2008; ABNT, 2006).

A ABNT publicou, em 2008, a NBR 15635, que estabelece os requisitos de boas práticas higiênico-sanitárias e controles operacionais essenciais a serem seguidos por estabelecimentos que desejem comprovar e documentar que produzem alimentos em condições higiênico-sanitárias adequadas para o consumo (ABNT, 2008).

A gestão da qualidade na área de alimentos é subsidiada pela legislação sanitária vigente e por possibilidades de certificações existentes nacional e mundialmente, tendo sempre como foco a busca pela melhoria contínua dos produtos e processos, visando à produção de um alimento seguro que não ofereça riscos à saúde do consumidor.

## REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT).

**NBR ISO 15635:** Serviço de alimentação – Requisitos de boas práticas higiênico-sanitárias e controles operacionais essenciais. Rio de Janeiro: ABNT, 2008.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). **NBR**

**ISO 22000** – Sistema de Gestão da Segurança de alimentos – Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos. Rio de Janeiro: ABNT, 2006.

BRASIL. Portaria SVS/MS n.º 1428, de 26 de novembro de 1993.

**Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos.** Diário Oficial da União. Brasília, DF.

BRASIL. Portaria SVS/MS n.º 326, de 30 de julho de 1997.

**Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.** Diário Oficial da União. Brasília, DF.

BRASIL. Resolução RDC ANVISA/MS n.º 275, de 21 de outubro

de 2002. **Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.** Diário Oficial da União. Brasília, DF.

BRASIL. Resolução RDC ANVISA/MS n.º 216, de 15 de setembro

de 2004. **Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Serviços de Alimentação.** Diário Oficial da União. Brasília, DF.

DIAS, S. S.; BARBOSA, V. C.; COSTA, S. R. R. Utilização do APPCC como

ferramenta da qualidade em indústrias de alimentos. **Revista de Ciências da Vida.** v.30, n. 2, jul-dez, p. 107-119, 2010.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância**

**sanitária de alimentos.** São Paulo: Manole, 2011. 1088p.

ROCHA, J. M.; ROCHA, R. A.; WEISW, A.; SCHULTZ, C. A. ISO

22000: Gestão da Segurança dos Alimentos. **Revista ADMpg Gestão Estratégica.** v.2, n.2, p. 59-66, 2009.

SÃO PAULO, Secretaria de Estado Saúde. **Regulamento**

**técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação e o roteiro de inspeção.** Diário Oficial do Estado, São Paulo, SP.

SCHILLING, M. **Qualidade em Nutrição.** São Paulo: Livraria

Varela, 2008. 248p.