

«Se não consegue descrever o que está a fazer como um processo, então não sabe o que está a fazer»

W. Edwards Deming



SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE

Uma mudança de mentalidade, cuja filosofia permanece muito presente em cada um dos departamentos da empresa

No ADN da Nanta, inseparável da qualidade, reside a segurança alimentar. É o princípio e o objetivo primordial desta empresa, produtora de rações para animais que, em muitos casos, servirão de alimento para a população humana.

Assim, desde há mais de duas décadas que somamos, à preocupação com a qualidade dos produtos, a responsabilidade de fabricar rações seguras e a de que os alimentos que sejam produzidos com elas também o sejam.

Assumir esta visão pioneira no setor, trouxe-nos uma nova dimensão na forma de realizar a nossa tarefa. Uma mudança de mentalidade, cuja filosofia permanece muito presente em cada um dos departamentos da empresa e que ajuda a avaliar os possíveis riscos de uma outra forma, «a aplicar todas as medidas e precauções necessárias para não incorrer em nenhuma falha de segurança alimentar. Assumimos este compromisso como um elemento-chave na elaboração de alimentos», informou Jesús Lizaso, diretor de Nutrição, Formulação e Qualidade da Nanta.

Neste sentido, o objetivo da nossa empresa é garantir a inocuidade dos produtos que colocamos no mercado. Assumir esta missão leva-nos a estabelecer procedimentos e mecanismos de controlo em cada uma das etapas da cadeia de produção. Todos os pormenores contam, quando se fala de segurança alimentar.

Controlo de fornecedores

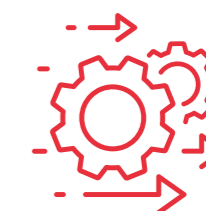
A compra das matérias-primas é o primeiro passo na produção das nossas rações. Estas, e em consequência os seus fornecedores, são o primeiro elemento da cadeia alimentar, razão pela qual é essencial para a Nanta, verificar no local que se cumprem todas as regras que lhes devem ser aplicadas, bem como a situação dos seus certificados de qualidade ou segurança alimentar.

Um trabalho silencioso, mas imprescindível para manter os elevados padrões de qualidade e segurança alimentar, exigidos pela Nanta a todos os seus fornecedores. Esta exigência vai desde o produtor primário (caso dos agricultores), até aos que nos fornecem outros ingredientes como gorduras e óleos, subprodutos de matérias destinadas à alimentação humana (por exemplo: flocos de aveia, de arroz ou flocos de outros cereais) ou ingredientes minoritários como minerais, aditivos, medicamentos, etc.

Todos eles são avaliados em auditorias nas quais a Nanta aconselha os fornecedores em relação a esses pontos sensíveis, que possam ser detetados, para assim poderem melhorar o seu Sistema de Qualidade e Segurança Alimentar. Nas referidas auditorias comprovamos «a capacitação de cada fornecedor para produzir, processar, armazenar e transportar os ingredientes/matérias-primas que nos vendem, cumprindo com as especificações definidas», precisa Teresa Rodríguez, responsável de Segurança Alimentar, Controlo e Gestão de Riscos da Nanta.

Os resultados de todos estes controlos são-nos úteis para avaliar o seu nível de qualidade, bem como o nível de risco de cada um deles relativamente à segurança alimentar, para definir o grau de confiança que a Nanta deve ter em cada um deles.

Estabelece-se uma relação em que a comunicação permanente com os nossos fornecedores é um fator-chave. Desta forma, no momento em que se identifica uma não conformidade relativa à qualidade, segurança alimentar ou qualquer incumprimento de especificações, é comunicado de imediato aos fornecedores, independentemente de estar ou não a ser realizada uma auditoria nesse momento.



DINÂMICAS

Todos os nossos procedimentos estão em vigor e permanentemente ativos na sua aplicação, assim como na sua atualização.

Na Nanta, revemos constantemente todos os sistemas, com a finalidade de corrigir qualquer pormenor que não tenha sido identificado antes. Com vista a estimular esta firme aposta é importante ter o apoio de recursos económicos e materiais, porém, o nosso maior segredo reside na formação e no saber das pessoas que os põem em prática.

PROCESSOS COMPROVADOS NAS AUDITORIAS A FORNECEDORES



Gestão de compras

Avaliação dos seus próprios fornecedores, compras de aditivos que utilizam e que estejam exclusivamente autorizados para utilização em alimentos



Gestão do transporte

Regulamentação que aplicam ao transporte de ingredientes para alimentos e incompatibilidades com outro tipo de produtos que possam contaminar as matérias-primas que nos sejam entregues



Controlos analíticos

que realizam nas matérias-primas antes de serem enviadas para as nossas fábricas de ração



Análise dos seus sistemas APPCC

Fluxograma do processo produtivo, pontos de controlo e equipamento disponível para todos os controlos dos ingredientes que nos forneçam



Formação

ministrada aos seus trabalhadores em matéria de qualidade e segurança alimentar dos ingredientes que manipulam; controlo da documentação



Rastreabilidade

Definir a origem exata de cada lote que é entregue em cada fábrica. Se a Nanta detetar uma não conformidade, o fornecedor poderá explicar a origem e descobrir a sua causa



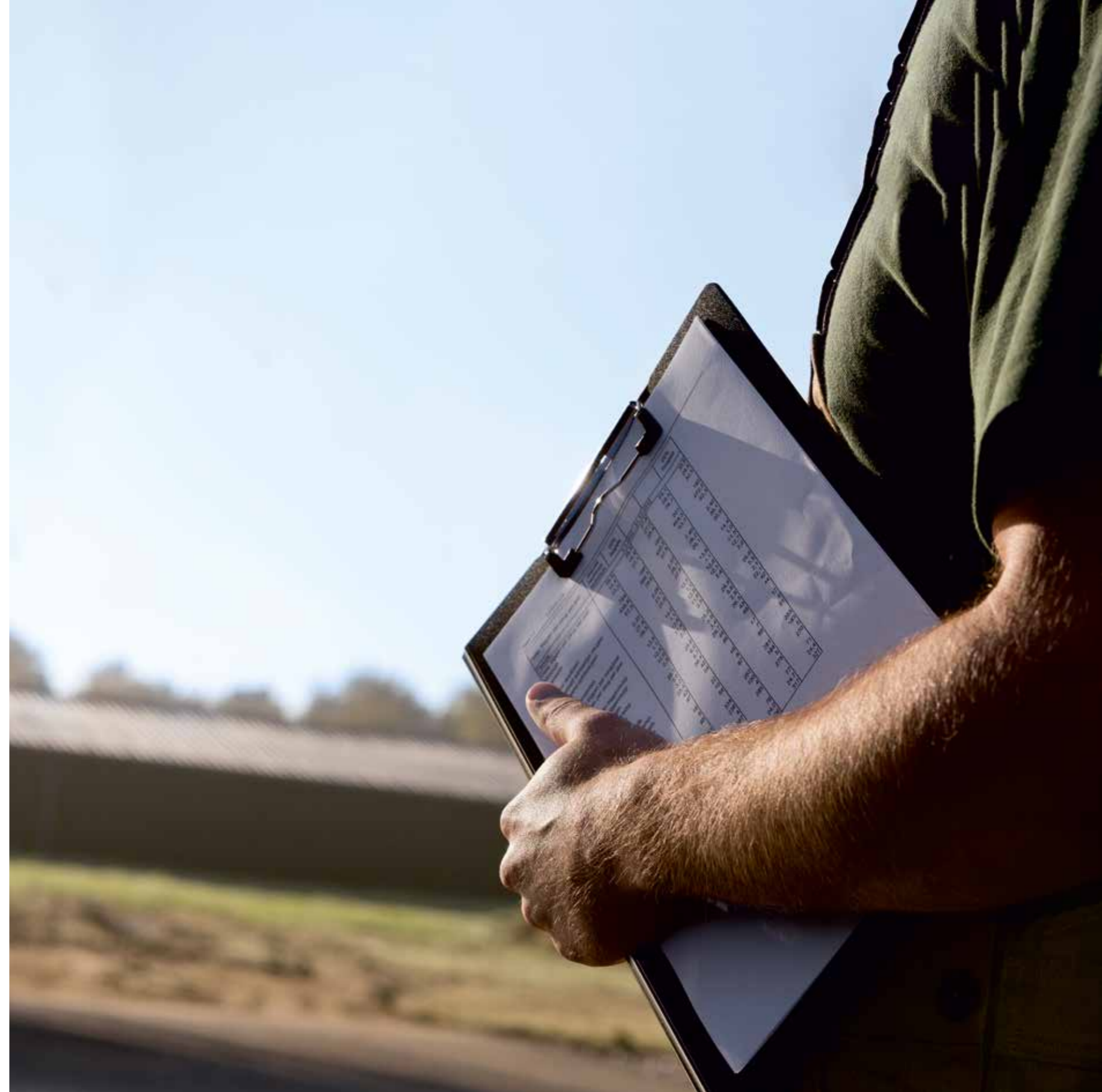
Adequação das condições de armazenamento

desse ingrediente, no fornecedor, antes da sua expedição para qualquer uma das nossas fábricas



Avaliação dos equipamentos

que utilizam no processamento ou no manuseamento dos produtos que nos vendem



DESENVOLVIMENTO DA AVALIAÇÃO DE FORNECEDORES

A seleção e a avaliação de fornecedores de matérias-primas, aditivos, produtos auxiliares e de todo o tipo de serviços, é fundamental no nosso Sistema de Gestão da Qualidade e da Segurança Alimentar.

A aplicação deste procedimento serve para:

- 1 Utilizar produtos de acordo com as suas especificações legais, de qualidade e de segurança alimentar.
- 2 Melhorar permanentemente a qualidade e a segurança alimentar dos nossos fornecimentos.

Este procedimento aplica-se a todos os fornecedores, tanto aos já existentes como aos novos, no fornecimento de matérias-primas e de outros produtos e serviços que afetem a qualidade e a segurança alimentar do produto.



Como avaliamos?



Matérias-primas: a combinação matéria-prima/fornecedor é inicialmente aprovada sob cinco perspetivas: nutricional, segurança alimentar, higiene e segurança dos trabalhadores, propriedades físicas e sustentabilidade. Posteriormente, é feito um seguimento regular analítico, calculando vários indicadores parciais e um indicador global, num dado período de tempo.

Por fim, consolidam-se as avaliações de todas as fábricas criando uma única lista de avaliação, com pontuação para cada combinação matéria-prima/fornecedor.



Os aditivos são avaliados em função do cumprimento das suas fichas técnicas e de segurança.



Os produtos fabricados por uma empresa externa e que sejam comercializados pela Nanta devem cumprir certas especificações e o Departamento Comercial compara o rendimento dos produtos.



Os laboratórios, de acordo com certos critérios, tais como creditações, técnicas analíticas utilizadas, tempos de resposta e cumprimento de outros parâmetros contratados.



Os materiais de embalagem e acondicionamento, no que respeita às suas características físicas, tais como peso, espessura e qualidade de impressão. São igualmente exigidos certificados de conformidade para uso alimentar, para todos os materiais e tinta utilizada, e estudo de migrações, que evite a contaminação dos produtos que contenham, a partir do exterior.



Outros serviços, tais como de manutenção ou calibração de equipamentos, empresas de limpeza, desinfeção e controlo de pragas, fornecedores de produtos para uso em maquinaria ou reparações, bem como serviços de transporte contratados pela Nanta, são avaliados de acordo com o estabelecido por contrato.



Objetivo comum

Tanto a Nanta como os seus fornecedores perseguem um objetivo comum: evitar a introdução de produtos que não sejam seguros na cadeia alimentar.

As avaliações e auditorias a fornecedores são realizadas com o propósito de colaborar e aconselhar na melhoria dos seus Sistemas de Controlo da Segurança Alimentar. E são encaradas dessa forma também pelos próprios fornecedores. De acordo com Ramón Arnalot, Gestor da Qualidade e Segurança Alimentar, na Bunge, «estabelece-se uma relação construtiva baseada numa comunicação bidirecional e transparente e numa vontade colaborativa, em prol de um objetivo comum: a qualidade e a segurança alimentar».

Para a Bunge, ser fornecedor da Nanta é «um orgulho e um reconhecimento do nosso compromisso e uma forma de agregar valor à cadeia de alimentação». Um fator-chave em empresas que se esforçam por identificar todas as melhorias que possam promover internamente, mas também a nível externo, seja dentro da cadeia de valor ou em fóruns de representação sectorial, etc. A propósito, Ramón Arnalot destaca, em ambas as empresas «uma firme vontade e responsabilidade, enquanto líderes de mercado, para impelir o setor a superar-se ano após ano».

Rastreabilidade, o ADN do produto

Quando se assume a segurança alimentar é vital apostar numa correta rastreabilidade dos produtos. É indispensável estabelecer uma sequência de registos informativos associados, bem controlada, para garantir a possibilidade de seguir o rasto em ambos os lados dessa cadeia alimentar de valor.

REQUISITOS INDISPENSÁVEIS

As não conformidades que possam originar problemas de segurança alimentar têm muita influência na suspensão de um fornecedor.

São exemplos de não conformidades graves: análises com resultados superiores aos máximos das especificações microbiológicas de agentes patogénicos como *Salmonella ssp* ou *Escherichia coli*; micotoxinas; valores superiores ao limite de dioxinas, de metais pesados, de pesticidas, agrotóxicos, etc.

Alguns destes parâmetros são delimitados por legislação, mas para aqueles que não têm estipulações legais a Nanta estabelece os seus próprios limites internos, determinando-os com base em históricos de resultados e no rendimento ou em problemas detetados nos animais.



Um sistema de rastreabilidade robusto, eficaz e rápido é essencial para se transmitir confiança e oferecer qualidade e segurança alimentar adequadas

É uma ferramenta fundamental no nosso processo e, sendo parte essencial da cadeia alimentar, permite a identificação rápida dos produtos potencialmente afetados, para que seja possível retirá-los, no caso de alerta alimentar. «Apoiando-nos no nosso sistema de rastreabilidade podemos agir de imediato, minimizando — senão eliminando — o risco de poder afetar o consumidor final», declara José Damián Rodríguez, coordenador de Qualidade e Segurança Alimentar.

Oferecer um sistema de rastreabilidade robusto, eficaz e rápido é essencial para se transmitir confiança e oferecer qualidade e segurança alimentar, adequadas aos nossos clientes. Este requisito levou a empresa a fazer o esforço de investir num software específico, a nível mundial (GLT), que acelera significativamente o trabalho de obtenção da rastreabilidade.

Na Nanta, assumimos que a rastreabilidade é mais uma parte do processo de fabrico e controlo, sendo uma parte proeminente nos nossos procedimentos internos. De facto, por sistema, «estabelecemos periodicamente a realização de exercícios de rastreabilidade em todas as fábricas, uma vez que é a única forma de estar alerta e treinado para uma possível emergência», partilha José Damián Rodríguez.

Informação clara

A clareza e a transparência da informação, na etiqueta, são fundamentais para demonstrar o compromisso com a segurança alimentar. «Com uma legislação mais rigorosa do que a da rotulagem da alimentação humana, a composição das nossas rações está inscrita na etiqueta e pode ser consultada por qualquer pessoa interessada, sempre que o deseje, o que resulta na confiança do consumidor», expõe Sandra García, gerente de Garantia de Qualidade Regional da Nanta, em Valência.

Nos últimos anos, o nosso setor tem-se visto envolvido, direta ou indiretamente, em várias crises alimentares. Fomentar a transparência e demonstrar que não há nada a esconder favorece o nosso próprio benefício e desmonta as várias lendas urbanas relacionadas com rações compostas.

A rotulagem dos nossos produtos é regulada por uma legislação que obriga a colocar na etiqueta uma série de dados informativos de interesse para o consumidor final.

Que dados são esses? Ainda que a legislação da rotulagem seja completa, Sandra García especifica que «devemos declarar as matérias-primas que foram utilizadas na elaboração do produto, por ordem decrescente de incorporação, os constituintes analíticos do mesmo, tal como os aditivos introduzidos, com o seu número de registo e em que proporção. Devemos, ainda, introduzir o modo de emprego, a utilidade e o uso da ração, bem como a data recomendada de limite de consumo».

DEVEMOS CONHECER TODO O SEU HISTORIAL

- 1** As matérias-primas com as quais foi fabricada
- 2** A origem e os fornecedores que as fornecem
- 3** Como, quando e em que condições foi produzida



- 4** A quem foi fornecida
- 5** Quando e que animais a consumiram

O QUE É A FRAUDE ALIMENTAR?

A fraude alimentar é um ato intencional, um delito cometido com o objetivo único de obter benefício económico.

É um termo geral que inclui a substituição, a adição, a manipulação indevida ou a distorção intencional e planeada de alimentos, ingredientes ou embalagens para alimentos, etiquetas e informação de produtos ou declarações falsas ou enganosas sobre um produto para obter um benefício económico.



Além disso, se o produto inclui uma pré-mistura medicamentosa, deve-se indicar qual a mistura utilizada, com o seu número de registo, em que proporção foi incluída, bem como o intervalo de segurança que lhe está atribuído (tempo decorrido desde que o animal deixa de consumir o produto até ir para o matadouro). Esta informação é necessária para evitar a presença de algum resíduo indesejável na cadeia alimentar.

Fraude alimentar

Num mundo globalizado, a fraude alimentar é um risco provável que é conveniente analisar para que posteriormente se possam estabelecer protocolos de controlo. Para minimizar este risco, como empresa líder na alimentação, a Nanta elaborou um plano de medidas de mitigação que abrange todos os processos e produtos que estão ao alcance do Sistema de Gestão de Segurança Alimentar da organização.

Para o desenvolver, avaliámos a nossa vulnerabilidade à fraude alimentar. Para o efeito, foi necessário determinar qual a nossa suscetibilidade ou exposição a riscos que pudessem afetar a saúde dos consumidores ou dos animais e/ou ter impacto na reputação ou na estabilidade económica das operações da nossa empresa.

O produto final

Todos os sistemas de gestão da qualidade e segurança alimentar são garantia de que o produto final, que a Nanta coloca no mercado, cumpre os requisitos de inocuidade dos alimentos e contribuem para a satisfação das expectativas dos clientes.

É um processo global que inicia com a compra da matéria-prima, como vimos anteriormente, mas que continua mesmo depois da produção da ração. Assim, prestamos uma atenção especial a cada um dos elementos que possam interferir na qualidade e na segurança do alimento que chega aos animais, como o armazenamento, a embalagem, o transporte... aspetos cruciais para evitar que «após todo o empenho para alcançar um produto ótimo, ao longo de todo este processo, deitamos tudo a perder na última etapa», acautela Rubén Floriano, técnico de Qualidade e Segurança Alimentar da Nanta, em Aragão.

Torna-se fundamental gerir determinadas condições de limpeza, temperatura e humidade que propiciem a correta conservação de todos os nossos produtos. Visando este objetivo, «a Nanta faz uma planificação da limpeza e da desinfeção dos silos, em todas as fábricas do grupo, ao mesmo tempo que controla as boas práticas no serviço de transporte e fomenta a limpeza e a permanente rotação dos produtos nos armazéns», partilha Rubén Floriano.

Contudo, são também levados em conta todos os cenários possíveis, sem deixar nenhum pormenor ao acaso. Assim, se o nosso produto for distribuído através de um ponto de venda, também são estabelecidas orientações e recomendações para garantir a sua correta conservação. Do mesmo modo, os serviços técnicos veterinários e os chefes de zona, nas suas visitas comerciais, prestam apoio relativamente ao estado de conservação das rações, nas próprias explorações. Circunstâncias que levam a que nossa ração chegue com total garantia ao comedouro do animal.

Torna-se fundamental gerir determinadas condições de limpeza, temperatura e humidade que propiciem a correta conservação de todos os nossos produtos



PLANO DE MITIGAÇÃO

Abrange todos os processos e produtos dentro do Sistema de Gestão

PLANO DE MITIGAÇÃO

A implementação de um Manual de Mitigação da Fraude Alimentar é um dos requisitos de certificações tão importantes como a FSSC 22000, GMP+ ou FAMI QS, introduzidas recentemente na Nanta.

Como desenvolvemos medidas de controlo para fazer frente às vulnerabilidades?

- 1 Identificar as nossas vulnerabilidades mais significativas:** processo de recolha e avaliação de informação sobre os fatores de risco de sermos vítimas de uma fraude alimentar. Esta avaliação de vulnerabilidade terá dois elementos básicos: o risco do produto e o risco do fornecedor.
- 2 Questionar se as medidas de controlo implementadas** em cada momento são adequadas e eficazes para fazer frente à ocorrência de fraude ou se podem ser melhoradas.

As medidas de controlo devem ter como objetivo reduzir as probabilidades de ser cometida fraude. Medidas possíveis de controlo:



Avaliar o perfil da cadeia de fornecimento.

- **Perfil de risco do fornecedor:** conhecer a sua reputação, identificar incidentes ocorridos com o fornecedor. Situação económica ou situação jurídica.
- **Perfil de risco da região de origem:** incidentes numa determinada região e a cultura empresarial dessa região.
- **Perfil de risco do produto:** histórico de incidentes nesse produto. Casos de fraude conhecidos.
- **Perfil de risco da cadeia de fornecimento.**



Auditorias ao fornecedor ou ao fabricante.



Controlo da integridade do produto/material de embalagem: técnicas analíticas.



Partilhar os resultados (bons ou maus) com os fornecedores faz com que tenham consciência de que a nossa empresa controla o produto, como tal, diminui a probabilidade de tentativa de fraude.

As decisões finais podem variar em função das provas analisadas e resultar em alterações em relação ao fornecimento do produto, à alteração das medidas de controlo existentes ou à sua conservação:

- **A interrupção ou redução** do uso de uma matéria-prima, ingrediente, embalagem ou alimento.
- **A interrupção do recurso a um fornecedor** ou fornecedores.
- **A redução na quantidade** de uma matéria-prima, ingrediente, embalagem ou alimento de determinados fornecedores.
- **Modificação dos controlos atuais** do produto ou das medidas de controlo. Por exemplo, aumentar a vigilância analítica, o uso de laboratórios e métodos acreditados, mais inspeção na receção, etc.



«As certificações demonstram o compromisso de uma empresa em transmitir uma mensagem de confiança e melhoria permanente a todos os seus parceiros»



Alejandro Guerrero
Direção de Operações de Conformidade da AENOR

A AENOR tem sido testemunha da evolução dos sistemas de gestão da Nanta. Desde a certificação inicial, em 1995, até 2020 com o processo de certificação FSSC 22000. Descobrimos a chave para impulsionar estas certificações que trazem transparência, rigor e autenticidade nas ações realizadas, bem como a importância da sua implementação, monitorização e cumprimento.

Como definiria a qualidade?

Como o resultado de um processo através do qual uma empresa garante o fabrico de um produto, ou a gestão de um serviço, com base em normas pré-estabelecidas consideradas ideais.

Com base na sua experiência, como se repercutem as normas internacionais de qualidade e segurança alimentar nos processos das empresas?

Contribuem para fomentar a confiança necessária entre as empresas e os consumidores. E é precisamente este o propósito da AENOR. Numa situação como a atual, por exemplo, com uma crise sanitária, social e económica, que afeta todos os países e indústrias, a cadeia alimentar, no seu conjunto (setor primário, industrial e de serviços), teve de assegurar o fornecimento de alimentos à população, garantindo a segurança alimentar.

A cadeia alimentar demonstrou uma vez mais a sua maturidade e o seu compromisso com grande esforço e graças a sistemas robus-

tos, em muitos casos apoiados por certificações que transmitem transparência, rigor e autenticidade nas ações realizadas e que, em tempos de crise, salientam a importância da sua implementação, monitorização e cumprimento.

O que representa uma empresa ser certificada pela AENOR? O que é que demonstra?

Demonstra o compromisso de transmitir uma mensagem de confiança e melhoria permanente a todos os seus parceiros, dos trabalhadores aos fornecedores.

As empresas precisam de colaboradores capazes de agir com a mesma eficácia em qualquer ambiente. A experiência e o êxito obtidos pela AENOR, no campo da certificação, conferem o valor acrescido diferenciador que requer cada mercado, e resultam em ferramentas-chave, não só para impulsionar e facilitar a projeção internacional das empresas espanholas e portuguesas, como também para gerar e transmitir confiança, a uma escala internacional, no marco das relações comerciais e empresariais.

Qual a importância desse compromisso em matérias tão relevantes como a segurança alimentar?

Sempre foi um elemento de grande relevância, mas atualmente, com a crise sanitária que vivemos, é ainda mais. Todas as empresas envolvidas na cadeia alimentar têm um aliado na AENOR porque o consumidor não só exige produtos de qualidade, como também quer ter a certeza de que foram produzidos de acordo com os valores em que acredita.

«O consumidor não só exige produtos de qualidade como também quer ter a certeza de que foram produzidos de acordo com os valores em que acredita»

A adoção destes sistemas de qualidade e segurança alimentar, no setor da alimentação animal, é crucial, sobretudo quando este é parte inicial e essencial na segurança alimentar. Portanto, é preciso compreender que, nesta segurança alimentar, têm de estar implicados todos os intervenientes da cadeia alimentar: do setor primário à distribuição, passando pela indústria alimentar. Por esse motivo, a força e a integridade da cadeia alimentar sustenta-se na robustez de cada um dos elos que a compõem. Se um deles apresentar uma fraqueza, não importa o quão fortes sejam os restantes, porque a segurança do alimento já está comprometida.

«A força e a integridade da cadeia alimentar sustenta-se na robustez de cada um dos elos que a compõem»

A Nanta dispõe de várias certificações que acreditam os seus sistemas de gestão e os seus processos. Como avalia a permanência das melhorias desenvolvidas pela empresa em matéria de certificações, desde há 25 anos?

A ênfase na melhoria contínua manifestou-se desde o início da certificação, o que permitiu dispor, progressivamente, de várias ferramentas de melhoria a todos os níveis e que otimizaram o sistema de gestão: auditorias internas, análises de dados a partir dos indicadores de resultados, objetivos, planos de melhoria, ações corretivas, atualizações, implementação de ferramentas informáticas, etc. Também se destaca a importante melhoria e o esforço de investimento que se tem vindo a desenvolver na adequação das instalações de produção aos diferentes requisitos normativos.

O que caracteriza uma empresa como a Nanta, pioneira na produção de rações para a pecuária, na conquista de

certificações avalizadas pela AENOR?

De facto, a Nanta tem sido pioneira em tudo o que se refere a certificações no âmbito da qualidade e segurança alimentar no setor da alimentação animal. Um setor, ao contrário de outros na cadeia alimentar, com poucas referências quando se fala de certificações, onde se soube posicionar e manter a sua liderança.




Perspetivar estes anos permitiu-nos ter consciência de todos os progressos que foram obtidos desde 1995, o ano inicial da certificação. Desde essa altura, as melhorias implementadas e os objetivos concretizados foram muitos.

Comemorar este aniversário é sempre muito gratificante para todos, pois traz à lembrança as vitórias alcançadas nestes 25 anos, com o esforço e a dedicação de todos os trabalhadores da empresa. O futuro irá trazer outros desafios que, estou certo, serão enfrentados com sucesso.

PROCESSOS PRÉVIOS PARA A OBTENÇÃO DE UMA NORMA COM AS CARACTERÍSTICAS DA ISO 22000 OU DA FSSC 22000 - SISTEMAS DE GESTÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR

Em qualquer projeto de certificação de um sistema de gestão existem etapas prévias necessárias para, no final, se ter êxito na sua consecução.

Independentemente de todas as análises de diagnóstico, importantes para planear a mudança, é imprescindível:

-  **Fomentar uma cultura interna de qualidade e segurança alimentar.**
-  **Sensibilizar continuamente a participação de todo o pessoal;** a robustez destes sistemas depende, entre outras coisas, de uma colaboração ativa de todo o pessoal.
-  **Potenciar o programa de pré-requisitos** (limpeza, manutenção, rastreabilidade, instalações, etc.), como base fundamental de qualquer sistema APPCC.

Estes sinais de identidade serão considerados, tanto na implementação, como ao longo dos anos, no próprio desenvolvimento do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar.



As certificações e a segurança alimentar

A Nanta interpreta as certificações como ferramentas de superação contínua, «uma oportunidade de progresso, que gostaríamos de agradecer a todos os auditores externos por nos ajudarem a melhorar o sistema e a trabalhar na sua robustez», afirma Jesús Lizaso.

Durante estes anos experimentámos uma evolução em direção a procedimentos muito mais maduros, muito mais complexos, muito mais integrados no ADN da empresa e na maneira de trabalhar das pessoas.



ISO 22000

Com esta certificação, obtida em 2008, a Nanta incluiu, na sua firme aposta pela qualidade, o compromisso da segurança alimentar com a adoção de um sistema de gestão de segurança dos alimentos.

Não é suficiente que um alimento seja bom. Tem de ser bom e seguro. Rações seguras que satisfaçam as próprias necessidades do cliente, não só a nível zootécnico, como também a nível do cumprimento de todas as normas e regulamentação aplicável ao setor da alimentação animal.



O QUE SIGNIFICOU?

Um novo salto qualitativo nos processos das fábricas da Nanta. Todos os nossos processos passaram a ser mais exigentes do que eram até então, incluindo do ponto de vista de segurança alimentar, que anteriormente era levado em conta de uma forma mais geral.

Acrescentaram-se requisitos mais concretos, mais precisos, para garantir a inocuidade dos alimentos.

FSSC 22000

O nosso ímpeto para melhorar não parou no tempo. Em 2020, encarámos o desafio de nos adaptarmos à FSSC 22000 (*Food Safety System Certification*), um dos mais exigentes planos de certificação em segurança alimentar. Uma garantia adicional à qualidade e segurança alimentar dos nossos produtos.



O QUE REPRESENTA?

Esta nova proeza é a concretização de uma meta estratégica a nível de grupo, promovido pela direção de topo da Nanta e da Nutreco no seu firme compromisso com a qualidade. Um apoio incondicional que sustenta a transmissão desta cultura tão enraizada nos alicerces da Nanta em todas as direções e que fornece o apoio necessário em termos de financiamento, uma vez que a implementação deste tipo de normas envolve uma série de mudanças com o seu correspondente investimento económico.





O SEU COMPROMISSO

A FSSC 22000 é um esquema de gestão de segurança alimentar, superior à ISO 22000, que parte do cumprimento da última edição (2018) da referida norma, juntamente com o cumprimento de uma especificação técnica para os pré-requisitos (a ISO TS 22002_6 2016, que define 14 pré-requisitos para a segurança alimentar no setor da alimentação animal), mais uma série de requisitos adicionais, entre os quais se destaca o 'Food Defense' e o 'Food Fraud Mitigation', orientados para a prevenção de ações intencionais ou fraudes que comprometam a inocuidade dos alimentos, assim como o requisito «Formulação de produtos», que tem em conta o controlo de substâncias, nutrientes ou ingredientes que possam ter efeitos adversos nos animais ou que possam afetar a segurança alimentar.



MARCOS PRINCIPAIS

O processo de implementação desta nova norma passa pela sua interpretação, por realizar uma análise comparativa das diferenças em relação ao sistema atual e por definir um plano de ação que, posteriormente, se levará à prática até se chegar à certificação.

Foi necessário disponibilizar a informação correspondente, analisar as diferentes metodologias internacionais existentes para desenvolver alguns dos requisitos e incorporar muitas novidades no sistema de gestão atual, entre elas a análise de contexto e das partes envolvidas, a análise de risco e de oportunidade, a análise de risco de fraude e 'Food Defense', entre outras.



PIONEIROS

Primeira empresa de alimentos compostos para animais, com certificação FSSC 22000, em Espanha e Portugal.



Garantia adicional à qualidade e segurança alimentar dos nossos produtos



Objetivo estratégico a nível de grupo



Consolidação da cultura de qualidade



Novos pré-requisitos e requisitos adicionais

'Food Defense' e 'Food Fraud Mitigation': Prevenção de ações intencionais ou fraudes que comprometam a inocuidade dos alimentos

Formulação de produtos: Controlo de substâncias, nutrientes ou ingredientes que possam ter efeitos adversos nos animais ou afetar a segurança alimentar



Reforço da formação



Análise de metodologias para o desenvolvimento de alguns requisitos



Incorporação de novidades no sistema de gestão

