



**Escola Superior  
Agrária**

Politécnico de Coimbra

ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA  
INSTITUTO POLITÉCNICO DE COIMBRA

**MESTRADO EM ENGENHARIA ALIMENTAR**

Adriana Filipa Tomás Carapeto

## Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar

Implementação do referencial BRC na Kiwilife S.A.

Orientador: João Gândara

Coimbra, 2022



**Escola Superior  
Agrária**

Politécnico de Coimbra

ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA  
INSTITUTO POLITÉCNICO DE COIMBRA

**MESTRADO EM ENGENHARIA ALIMENTAR**

Adriana Filipa Tomás Carapeto

## Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar

Implementação do referencial BRC na Kiwilife S.A.

Relatório de estágio apresentado à Escola Superior Agrária de  
Coimbra para cumprimento dos requisitos necessários à  
obtenção do grau de mestre em Engenharia Alimentar

Orientador: João Gândara

Coimbra, 2022

## Resumo

O presente relatório surge como resultado do estágio curricular do Mestrado em Engenharia Alimentar da Escola Superior Agrária de Coimbra. O estágio decorreu na empresa Kiwilife S.A., entre os dias 1 de fevereiro a 1 de agosto de 2022.

Atualmente, os consumidores procuram produtos no mercado alimentar de elevada qualidade e segurança alimentar. Esta crescente procura por produtos de qualidade e seguros deve-se ao facto de os consumidores terem consciência que produtos “não seguros” podem afetar negativamente a sua saúde. Em resposta a essa procura, os mercados alimentares têm se adaptado a estas exigências, e têm requerido que os seus fornecedores cumpram requisitos de segurança e qualidade alimentar. Assim, as empresas do setor alimentar têm procurado cada vez mais a certificação por referenciais relacionados com a qualidade e a segurança alimentar, de forma a evidenciar a sua capacidade para produzir e comercializar alimentos seguros e com qualidade.

O presente trabalho aborda a implementação da norma BRC *Food Safety* versão 8, na empresa Kiwilife S.A. A Kiwilife S.A., é uma empresa do setor primário, que se dedica à receção, calibração e comercialização maioritariamente de kiwis. Inicialmente foi elaborado um diagnóstico inicial da situação existente à data, sendo que posteriormente se procedeu à implementação de todos os requisitos da norma BRC e ao desenvolvimento e implementação do Sistema de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar.

Aquando da data do fim do estágio, não foi possível a conclusão da implementação dos requisitos do referencial BRC (auditoria de certificação), uma vez que a campanha 2022-2023 do kiwi verde inicia apenas em fins de novembro.

**Palavras-chave:** Segurança Alimentar, Qualidade, BRC *Food Safety*, Sistema de Gestão da Segurança Alimentar

## **Abstract**

This report arises as a result of the curricular internship of the Master in Food Engineering at Escola Superior Agrária de Coimbra. The internship took place at the company Kiwilife SA between the 1st of February to the 1st of August 2022.

Currently, consumers are looking for products in the food market of high quality and food safety. This growing demand for quality and safe products is due to the fact that consumers are aware that “unsafe” products can negatively affect their health. In response to this demand, food markets have adapted to these requirements, and have required their suppliers to meet food safety and quality requirements. Thus, companies in the food sector have increasingly sought certification by benchmarks related to quality and food safety, in order to demonstrate their ability to produce and market safe and quality food.

The present work is about the implementation of the BRC Food Safety version 8 standard, in the company Kiwilife S.A. Kiwilife S.A. is a company in the primary sector, dedicated to receiving, calibrating, and marketing mainly kiwis. Initially, an initial diagnosis of the situation existing at the time was prepared, followed by the implementation of all the requirements of the BRC standard and the development and implementation of the Quality and Food Safety Management System.

At the end of the internship, it was not possible to complete the implementation of the requirements of the BRC benchmark (certification audit), since the 2022-2023 campaign for the green kiwi starts only at the end of November.

**Keywords:** Food Safety, Quality, BRC *Food Safety*, Quality and Food Safety Management System

## **Agradecimentos**

Agradeço a todas as pessoas que de forma direta ou indireta contribuíram para a realização desta etapa académica.

À minha família, agradeço, por todo o carinho, amor e apoio neste longo e moroso processo, nomeadamente aos meus pais e às minhas primas, Ana e Sónia.

À Kiwilife S.A., agradeço pela confiança e pelos ensinamentos diários durante o período de estágio. Agradeço à Dina, à Sara e aos diretores de empresa: Sr. Carlos, Luís Paulo e André.

Ao professor João Gândara agradeço pelo acompanhamento e orientação na elaboração.

Aos meus amigos, um obrigado porque nunca me deixarem desistir e por me apoiarem sempre nos momentos mais difíceis.

## Índice

Resumo .....	iii
Abstract.....	iv
Agradecimentos.....	v
Lista de Abreviaturas .....	ix
1. Introdução .....	1
2. Apresentação da Kiwilife S.A.....	3
3. Qualidade e segurança alimentar .....	5
3.1. Sistema de Gestão da Qualidade .....	7
3.2. <i>Codex Alimentarius</i> .....	7
3.3. Sistema HACCP.....	8
4. Referenciais de certificação no setor alimentar .....	10
4.1. GlobalG.A.P. ....	10
4.2. GRASP.....	11
4.3. PRODI .....	12
4.4. Modo produção biológico.....	12
4.5. SMETA .....	13
4.6. British Retail Consortium .....	14
5. Implementação do referencial BRC Food Safety versão 8 na Kiwilife S.A. ....	17
5.1. Compromisso da gestão de topo .....	17
5.2. Plano de Segurança Alimentar (requisito fundamental) .....	19
5.3. Sistema de gestão da Qualidade e Segurança Alimentar .....	26
5.4. Normas aplicáveis às instalações.....	34
5.5. Controlo de Produtos.....	41
5.6. Controlo de Processos .....	44
5.7. Funcionários.....	45

6. Conclusão .....	48
7. Bibliografia .....	49

## Índice de Figuras

Figura 1- Instalações da Kiwilife S.A. ....	4
Figura 2- Princípios HACCP. ....	8
Figura 3- Logótipo Modo produção biológico. ....	13

## Índice de Tabelas

Tabela 1-Ações a desenvolver e/ou desenvolvidas em resposta ao requisito 1.1 do referencial.....	17
Tabela 2- Sistema de monitorização do ponto crítico de controlo identificado no plano HACCP da Kiwilife S.A.. ....	25
Tabela 3- Ações a desenvolver e/ou desenvolvidas em resposta ao requisito 3.4 do referencial.....	27
Tabela 4- Ações a desenvolver e/ou desenvolvidas em resposta ao requisito 3.5.1 do referencial.....	28
Tabela 5- Ações a desenvolver e/ou desenvolvidas em resposta ao requisito 3.9 do referencial.....	31
Tabela 6- Ações a desenvolver e/ou desenvolvidas em resposta ao requisito 3.11 do referencial.....	32
Tabela 7-Ações a desenvolver e/ou desenvolvidas em resposta ao requisito 5.3 do referencial.....	42

## **Lista de Abreviaturas**

BRC - British Retail Consortium

CAC - Comissão do Codex Alimentarius

FAO- Food and Agriculture Organization

GRASP – GLOBALG.AP Risk Assessment on Social Practice

GFSI- Global Food Safety Initiative

HACCP-Hazard Analysis and Critical Control Point, Análise de perigos e pontos críticos de controlo

PCC- Ponto crítico de controlo

SGQ – Sistema de Gestão da Qualidade

SGQSA – Sistema de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar

## 1. Introdução

O presente relatório resulta do estágio curricular do Mestrado em Engenharia Alimentar da Escola Superior Agrária de Coimbra. Este estágio foi realizado na Kiwilife S.A. no período compreendido entre os dias 1 de fevereiro e 1 de agosto de 2022.

Ao longo dos últimos dez anos o setor da fruta em Portugal conseguiu uma evolução positiva. Esta evolução deve-se às ótimas condições climáticas e ao desempenho diário dos produtores (Henriques, 2021). Esta combinação permite que as empresas alimentares de Portugal coloquem produtos variados e de sabor único no mercado nacional e internacional.

O setor da fruta tem apostado cada vez mais na inovação e na tecnologia, sendo disso evidência a certificação por normas que demonstrem ao consumidor final que o produto que estes adquirem no mercado é seguro, de qualidade e que cumpre com todas as boas práticas de fabrico. Esta aposta tem sido mais evidente nos últimos dois anos, em boa parte devido à crise sanitária. Devido a esta crise os consumidores aceleraram as tendências de consumo no setor da fruta, uma vez que se tornou cada vez mais prioritário o bem-estar e os hábitos saudáveis.

A crescente procura dos consumidores por produtos seguros e de qualidade alimentar tem um alto impacto nas empresas agroalimentares. De forma a dar resposta direta a essa necessidade, as empresas apostam em certificações que lhes deem visibilidade quer no mercado nacional/internacional quer perante o próprio consumidor. Uma empresa certificada, transmite aos consumidores uma maior confiança de que o produto foi produzido de acordo com requisitos que lhe conferem qualidade (organoléptica, química e bacteriológica) e segurança alimentar.

Nos últimos quatro anos de atividade, a Kiwilife S.A., empresa que receciona, calibra e comercializa kiwis, sentiu, nos quatros anos de atividade, necessidade de implementar uma certificação que lhe desse visibilidade a nível internacional e que desse resposta às necessidades dos seus clientes. Por esse facto, surgiu a necessidade do desenvolvimento e implementação de um Sistema de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar (SGQSA) que satisfaça os requisitos de um referencial com alto impacto nos seus clientes (BRC Food Safety).

O trabalho realizado durante o período de estágio consistiu no desenvolvimento e implementação de um SGQSA de acordo com os requisitos do referencial BRC Food

Safety. Esse trabalho deu origem a este relatório, que se encontra dividido num enquadramento teórico do tema em análise e num enquadramento prático. O enquadramento teórico consiste numa pesquisa inicial dos temas chave, sendo que o enquadramento prático consiste na aplicação e desenvolvimento de todos os requisitos *in loco*.

## **2. Apresentação da Kiwilife S.A.**

A Kiwilife S.A. foi fundada em setembro de 2018 por três sócios com um amplo *know-how* e experiência na área agrícola. É um projeto recente que aposta na inovação e comercialização de kiwis.

A sua unidade industrial situa-se no pólo logístico e industrial de Arazede (Figura 1). A sua excelente localização junto ao acesso à autoestrada A14 permite maior facilidade no trabalho de logística. A sua área coberta é de 5.000 m<sup>2</sup> e tem uma capacidade de refrigeração para 2.000 toneladas de fruta. A Kiwilife S.A. pretende a médio prazo ampliar as suas instalações, aumentando também a sua capacidade de frio.

A Kiwilife S.A. não se foca unicamente na comercialização de kiwis. É esse o seu principal foco, no período de novembro a junho em que decorre a campanha do kiwi. Nos meses de janeiro a março foca-se na comercialização de abacate, e ao longo de todo o ano comercializa maracujá.

No momento do início do estágio, a empresa era certificada em Global G.A.P. (cadeia de custódia), modo produção biológico e SMETA. A certificação em Global G.A.P. (cadeia de custódia) consiste na segregação, rastreabilidade e integridade dos produtos certificados em GLOBALG.A.P. durante toda a cadeia, desde o produtor ao consumidor final. A certificação em modo produção biológico consiste também em garantir que os produtos biológicos são segregados e rastreados durante todo o processo de cadeia e que em nenhum momento sofrem alguma contaminação que coloque em causa a sua integridade. As certificações em Global G.A.P. e Modo Produção Biológicos têm bases em comum: segregação, integridade e rastreabilidade. A SMETA é uma certificação que tem como base todas as práticas de ética e sociais de toda a empresa.

A empresa receciona produtos convencionais e produtos certificados (GLOBAL G.A.P., Prodi, BIO, GRASP) e é responsável pela receção, calibragem, armazenamento e comercialização dos produtos que receciona, sendo que a calibragem apenas se aplica ao kiwi e ao abacate. Os produtos rececionados são provenientes de produtores maioritariamente localizados na zona centro e norte de Portugal. Todos os produtores são acompanhados por um técnico da Kiwilife S.A., que lhes fornece todo o apoio técnico para a produção de fruta de qualidade e com segurança alimentar.

A missão da Kiwilife S.A. é continuar a comercializar os produtos, ampliando a gama de produtos, e crescer cada vez mais em mercados nacionais e internacionais,

valorizando sempre a qualidade e a segurança alimentar, focando-se também no cliente e no produtor.



*Figura 1- Instalações da Kiwilife S.A..*

### **3. Qualidade e segurança alimentar**

Apesar de qualidade e segurança serem conceitos distintos e terem significados distintos, na área alimentar são palavras intimamente associadas. Para perceber a sua ligação, devem ser entendidas primeiramente como conceitos individuais.

A norma ISO 9000:2015 define qualidade como sendo a “capacidade de satisfazer os clientes e pelo impacto pretendido e não pretendido nas partes interessadas pertinentes.”

A American Society for Quality apresenta dois significados em termos técnicos: as características de um produto ou serviço que influenciam sua capacidade de satisfazer necessidades declaradas ou implícitas e um produto ou serviço livre de defeitos (American Society for Quality, 2021).

Joseph Juran definiu qualidade como sendo “adequação ao uso” e Philip Crosby como “conformidade com os requisitos” (Costa, 2013).

Para além destas, existem inúmeras definições de qualidade. A qualidade é importante para o cliente e/ou consumidor final. Ambos querem produtos que satisfaçam as suas necessidades e que satisfaçam determinados requisitos. As empresas para irem ao encontro dos seus clientes devem apresentar uma excelente qualidade nos produtos e/ou serviços que comercializam e para isso é necessário existir uma eficaz gestão da mesma. A gestão da qualidade acaba por contribuir para a competição entre as organizações. Então, é fulcral o desenvolvimento de um Sistema de Gestão da Qualidade (SGQ) para se alcançar uma gestão da qualidade eficaz e eficiente.

Todas as pessoas procuram no mercado produtos que consideram ter boa qualidade (Pires, 2007). Para isso as empresas têm de tentar perceber quais os requisitos que os consumidores e clientes procuram no ato de compra. Esta perceção é importante, uma vez que faz com que se produzam produtos e/ou serviços que vão de encontro às expectativas do cliente e que faz com que este fique satisfeito e que repita a compra.

Podem ser considerados dois grupos de fatores que afetam a qualidade alimentar: extrínsecos e intrínsecos. Extrínsecos são todos os aspetos exteriores, como a apresentação a embalagem e rótulo. Intrínsecos, são todos os aspetos interiores como o valor nutritivo, a segurança e todos os aspetos sensoriais.

O Centro de Conhecimento para Fraude e Qualidade Alimentar estabelece nove características que contribuem para qualidade alimentar: a segurança, a ética, a estética, a funcionalidade, a conveniência, a autenticidade, as características sensoriais, a nutrição e a origem (Knowledge for Policy, s.d.). Todas estas características, em conjunto, permitem que o produto e/ou serviço seja apreciado pelo utilizador como tendo qualidade. O consumidor fica com elevado grau de satisfação quando estes tipos de características vão de encontro à qualidade esperada, antes e após o seu consumo.

Segurança alimentar é definida pela *Codex Alimentarius Commission*, como uma “garantia que os alimentos não causam dano ao consumidor quando estes são preparados e/ou consumidos de acordo com a sua utilização prevista” (Codex Alimentarius Commission, 2003).

A segurança alimentar e qualidade alimentar diferem assim no tipo de exigência. A segurança Alimentar é uma exigência absoluta, isto é, as empresas têm a obrigação de colocar nos mercados produtos seguros. É totalmente inaceitável a colocação de produto não seguros. Em relação a produtos sem qualidade, não é desejável que os mesmos entrem no mercado, no entanto, pode ocorrer a sua colocação. Apesar das diferenças entre os diferentes conceitos, os mesmos interligam-se uma vez que a segurança alimentar faz parte de como a qualidade alimentar é percecionada.

Para garantir que os produtos alimentares são seguros e de qualidade é importante que sejam geridas de forma sistemática. Com esse objetivo existe um conjunto de referenciais com requisitos para esses sistemas de gestão, sendo os mais divulgados a norma ISO 2200, os referenciais BRC, os referenciais IFS, e os referenciais FSSC 22000. Em todos estes casos, a base é a implementação dos princípios do HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo).

De acordo com o Regulamento (CE) nº178, 2002 “Não serão colocados no mercado quaisquer géneros alimentícios que não sejam seguros”. Para garantir que os produtos alimentares a serem colocados no mercado são seguros, a indústria alimentar terá de cumprir com os requisitos gerais aplicáveis ao produto em questão. Em relação à higiene dos alimentos a indústria deve-se basear no Regulamento (CE) nº852/2004 que estabelece o dever da criação e aplicação de processos baseados nos princípios do HACCP.

Resumindo, a qualidade interrelaciona-se com a segurança alimentar, sendo que a primeira está ligada às características positivas do produto e a segurança com o dano que o produto possa causar ao consumidor. A indústria alimentar deve garantir que a transformação a que os produtos são sujeitos é controlada, de forma a garantir a obtenção de um produto seguro e com qualidade. A certificação surge assim como uma demonstração documental e *in loco* de que todo o processo é controlado.

### **3.1. Sistema de Gestão da Qualidade**

O Sistema de Gestão da Qualidade (SGQ) é um conjunto de elementos/processos ligados entre si e implementados na empresa que permite gerir a qualidade de forma sistemática. Este sistema permite a melhoria contínua da empresa, quer do ponto de vista do produto quer do ponto de vista dos procedimentos, uma vez que permite que haja uma melhoria na eficiência organizacional e produtividade. Para além disso, a organização ao possuir um SGQ certificado consegue com mais facilidade novas oportunidades no mercado e maior visibilidade e reconhecimento por parte de outras empresas. O SGQ confere à entidade maior foco na qualidade do produto, objetivos da empresa e satisfação das necessidades dos clientes (Estrategor, 2016).

A certificação do SGQ consiste na verificação *in loco* e através de documentação, por parte de um organismo certificador, do cumprimento dos requisitos aplicáveis num referencial normativo.

A documentação de um SGQ pode ser resumida em cinco grandes tipos de documentos: política de qualidade, manual da qualidade, procedimentos, instruções de trabalho e registos. Não existe um dimensionamento definido para a documentação, devendo cada entidade definir esse dimensionamento, sendo que deve respeitar todos os pontos normativos e facilitar todos os processos (Meskovska, 2022).

### **3.2. Codex Alimentarius**

A Food and Agriculture Organization (FAO) e a Organização Mundial de Saúde (OMS) criaram em 1963 a Comissão do Codex Alimentarius (CAC). Esta comissão emite recomendações/orientações, normas, códigos e diretrizes que as organizações devem seguir com o intuito de promover a segurança alimentar sempre com o objetivo principal de proteger o consumidor (DGAV, 2021).

### 3.3. Sistema HACCP

O HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) é definido como a análise de perigos e controlo de pontos críticos. O sistema de HACCP é uma metodologia preventiva. A implementação de um sistema HACCP numa empresa alimentar permite que esta previna a existência de falhas na segurança alimentar durante a cadeia de fabrico.

De forma geral o HACCP consiste na identificação inicial dos perigos, a fim de os mesmos serem controlados em toda a cadeia. É através de princípios técnicos e científicos durante todas as etapas de produção e manipulação dos produtos, desde o “prado até ao prato”, que se controlam os perigos para a segurança alimentar. (Mil-Homens, 2007)

A implementação do HACCP baseia-se em sete princípios definidos no *Codex Alimentarius* (Codex Alimentarius Comissão, 2003). Estes princípios são apresentados na Figura 2.

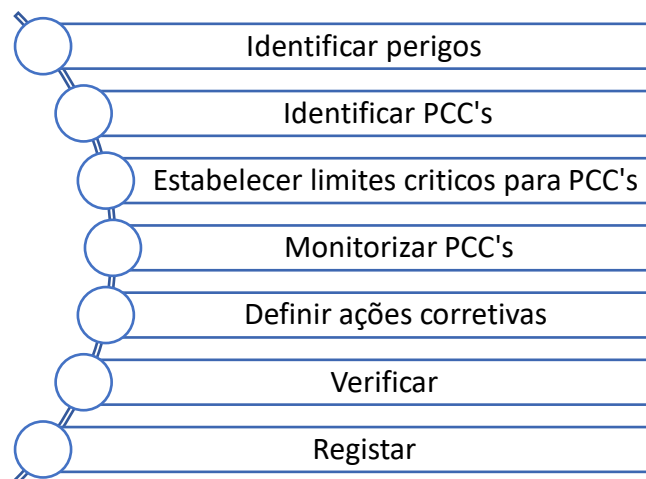


Figura 2- Princípios HACCP.

Os princípios do HACCP iniciam-se com a análise e identificação dos perigos que se pretendem reduzir ou eliminar, que podem ser químicos, físicos e/ou biológicos. De seguida devem ser identificados os pontos críticos de controlo (PCC's). Os pontos críticos de controlo podem ser uma etapa ou fase do processo produtivo cujo controlo é estritamente necessário para a garantia da segurança alimentar. Após a sua identificação, estabelecem-se limites para cada PCC. Estes limites permitem verificar se as condições em que o produto está a ser processado são, ou não, seguras. Segue-se a monitorização dos PCC's que serve para estabelecer e aplicar processos eficazes de

vigilância em pontos críticos de controlo, e a aplicação de ações corretivas quando se verificar que os limites críticos foram ultrapassados. Por fim, deve verificar-se que todo o processo decorre como planeado e deve ser efetuado o registo de todos os controlos, a fim de verificar a eficácia de todos os princípios aplicados.

Só é possível a implementação de um sistema HACCP eficaz quando forem cumpridas as regras estabelecidas relativas aos pré-requisitos. O objetivo destas regras é garantir que as condições em que o processamento dos alimentos ocorre permite evitar a sua contaminação, uma vez que o HACCP apenas controla perigos associados ao processo. Os pré-requisitos a considerar estão relacionados com (Mil-Homens, 2007):

- Estrutura e Equipamentos;
- Higienização das instalações;
- Controlo de pragas;
- Abastecimento de água;
- Recolha de resíduos;
- Materiais em contacto com alimentos (por exemplo: embalagens);
- Higiene Pessoal;
- Formação.

## 4. Referenciais de certificação no setor alimentar

Atualmente, existem vários referenciais de certificação direcionados ao setor alimentar que permitem a certificação de operadores da fileira alimentar. Neste capítulo são descritos todos os referenciais pelos quais a empresa onde decorreu o estágio, Kiwilife S.A., é ou pretende ser certificada.

A certificação é um processo em que uma entidade credenciada (auditor) avalia outra empresa (auditada), a fim de verificar *in loco* o cumprimento dos requisitos aplicáveis. O auditor verifica *in loco*, todos os documentos e processos durante todo o fluxo do produto (entrada, processo, armazenagem, distribuição) com base nos requisitos da norma que se pretende. Após a auditoria, e se o sistema de gestão estiver conforme, a empresa auditada processo é alvo de reconhecimento formal de que o seu sistema de gestão está conforme e surge então a emissão do certificado.

As certificações são importantes uma vez que proporcionam às empresas uma maior credibilidade, reconhecimento e potencia vantagens no mercado, em comparação com empresas não certificadas.

### 4.1. GlobalG.A.P.

GlobalG.A.P., Sistema Integrado de Garantia da Produção, é um sistema de certificação aplicado à produção primária/agrícola (Naturalfa, 2020). Baseia-se num conjunto de boas práticas de fabrico que garantem a segurança alimentar dos produtos, tendo também em consideração questões ambientais, o bem-estar dos trabalhadores e dos animais.

O GlobalG.A.P. é aplicado a três tipos de produção: produção vegetal (aplicável também a produtos como flores e plantas ornamentais), produção animal e aquicultura. (Globalgap, s.d.)

O GlobalG.A.P. para produtores contém módulos adicionais como o GRASP e o SPRING. O GRASP está relacionado com parte social da empresa (trabalhadores, contratos, legislação laboral). O Spring está relacionado com a sustentabilidade da água, utilizada na produção agrícola.

Apesar de ser aplicado à produção primária, esta certificação pode ser requerida também por retalhistas, aquando da compra de produto certificado em GlobalG.A.P. A certificação para retalhistas é denominada de GlobalG.A.P. CoC / GlobalG.A.P. Cadeia de

custódia. Esta certificação baseia-se na continuação das boas práticas, mantendo sempre integridade do produto durante o processamento, garantido assim que haja a segregação e rastreabilidade de todos os lotes certificados em GlobalG.A.P..

O GlobalG.A.P. cadeia de custódia é um referencial que avalia de forma geral a conformidade dos seguintes parâmetros: estrutura da gestão, entradas e saídas de produto, rastreabilidade e identificação e segregação de produto. Na estrutura da gestão, por exemplo, é verificada a existência um organograma e qual a pessoa responsável pela certificação em Global G.A.P.. Em relação à rastreabilidade, identificação e segregação, são avaliados os procedimentos e instruções de trabalho que garantam que o produto certificado é segregado dos não certificados, e que este é de fácil identificação. Neste tipo de certificação é obrigatório um exercício de rastreabilidade de produto, onde se demonstra a origem e o destino do mesmo e os balanços de massa. Em todos os documentos de movimentação de produto, desde o produtor ao cliente final, deve constar que o produto é certificado e o número do certificado. Para a verificação da validade do certificado existe uma plataforma online: GLOBALG.A.P. Database.

O objetivo fulcral deste tipo de certificação é a segregação e rastreabilidade de produtos certificados em GlobalG.A.P. desde a sua produção até à sua distribuição (Kiwa, s.d.).

A certificação em GlobalG.A.P. tem diversas vantagens, sendo que a principal é a produção e venda de produtos seguros. No entanto, também é importante no acesso a mercados mais exigentes, como as grandes cadeias de distribuição nacionais e internacionais, uma vez que demonstra eficiência e organização da empresa, o cumprimento de sistemas HACCP e legislação.

#### **4.2. GRASP**

O GRASP é um módulo adicional ao GlobalG.A.P.. É uma certificação a nível social relacionada com questões de saúde, segurança e bem-estar dos trabalhadores. A empresa certificada em GRASP é avaliada relativamente à legislação laboral, direitos humanos e proteção dos trabalhadores. A auditoria deste tipo de certificação é realizada em conjunto com o GLOBALG.A.P.. (Globalgap, s.d.)

Atualmente os supermercados e hipermercados exigem este tipo de certificação, devendo ser respeitados todos os requisitos avaliados.

#### **4.3. PRODI**

PRODI, ou Produção Integrada é uma certificação aplicada à produção primária. Consiste num sistema de produção agrícola, baseado em boas práticas de fabrico. Este sistema pretende garantir a utilização de forma racional dos recursos naturais, promovendo uma agricultura sustentável. (Naturalfa, 2021)

O Decreto-Lei nº 256/2009, de 24 de setembro confere todo os princípios e orientações para esta certificação.

A produção integrada pode ser aplicada em produção animal e vegetal. Na produção animal, o bem-estar animal é tido em consideração nesta certificação. Na produção vegetal, o material utilizado na produção deve ser certificado, devem ocorrer podas para permitir um desenvolvimento ajustado da planta, a rega, a densidade da plantação e a fertilização devem ser adequados.

#### **4.4. Modo produção biológico**

A certificação em modo produção biológico é um modo de produção e um sistema global de gestão em que as explorações/entrepósitos asseguram que o produto foi elaborado com base nas melhores práticas respeitantes ao ambiente, ao clima, à biodiversidade e à preservação (Agricert, 2022).

O objetivo nas explorações agrícolas com este tipo de certificação é demonstrar que os produtos foram produzidos de forma sustentável e favorável para o meio envolvente. Nos entrepostos o objetivo é garantir que o produto biológico durante toda a cadeia é segregado, manipulado, armazenado e distribuído de acordo com a legislação e que não é contaminado por produto convencional (não proveniente de modo de produção biológico).

A legislação aplicada a este modo de produção é o Regulamento (UE) 2018/848 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 30 de maio de 2018, relativo à produção biológica e à rotulagem dos produtos biológicos e que revoga o Regulamento (CE) n.º 834/2007 do Conselho.

No modo de produção biológico, a utilização de agentes químicos (fertilizantes/produtos fitofarmacêuticos) é limitada, havendo uma lista homologada de produtos autorizados, que menciona todos os compostos que poderão ser utilizados a fim de melhorar o rendimento e a produção, mantendo as boas praticas de sustentabilidade (Agricert, 2022).

A certificação permite que os produtos sejam valorizados em termos económicos, facilmente reconhecidos pelo consumidor, uma vez que estão identificados com um logótipo (apresentado na Figura 3) e a denominação bio.



*Figura 3- Logótipo Modo produção biológico.*

#### **4.5. SMETA**

SMETA é um referencial relativo a boas práticas ao nível da ética. As auditorias aos requisitos deste referencial não resultam num certificado, apenas num relatório final que pode ser partilhado com clientes e/ou fornecedores (Sedex, 2022).

Este tipo de auditoria baseia-se em dois ou quatro pilares. Na de dois pilares é avaliada a saúde e segurança e normas laborais, na de quatro pilares, para além dos parâmetros anteriores, são também avaliados aspetos relacionados com o ambiente e a ética comercial.

Na auditoria SMETA são avaliados diversos critérios como a discriminação, os contratos laborais, as condições de trabalho e direitos dos trabalhadores. Durante a auditoria são avaliadas as instalações e os equipamentos de trabalho, documentação e entrevistas a funcionários escolhidos pela auditora, a fim de perceber a ética da entidade patronal.

Os objetivos deste tipo de auditorias são demonstrar o cumprimento da legislação, sobretudo laboral, o cumprimento do compromisso ético e responsável e reforçar as ligações com clientes e fornecedores (Apcer, 2019).

#### 4.6. British Retail Consortium

Em 1996, diversos retalhistas do reino unido formaram uma organização denominada de BRC (British Retail Consortium). Esta organização surgiu pela necessidade de garantir o cumprimento de todas as normas e legislação referentes à segurança alimentar, ao longo do fluxo do produto na cadeia de abastecimento. (Carrolo, 2021).

A primeira norma BRC Food Safety surgiu em 1998, sendo que a norma é atualizada em intervalos regulares. Em agosto de 2022 foi lançada a versão 9.

Sugiram ao longo dos anos, novos referenciais aplicados a vários setores:

- *BRC Packaging Standard*: referencial direcionado às embalagens (primárias, secundárias e/ou terciárias)
- *BRC Consumer Products Standard*: referencial direcionado a produtos não alimentares
- *BRC Storage and Distribution Standard*: referencial direcionado ao setor do armazenamento e distribuição.
- *BRC Agents and Brokers (2014)*: referencial direcionado a entidades que prestam serviços de compra, importação ou distribuição de produtos (alimentos(embalagens) sem manipularem nas próprias instalações.
- *BRC Retail Standard (2016)*: referencial direcionado a retalhistas.

A *BRC Food Safety Standard* issue 8 foi publicada em agosto de 2018 e é reconhecida internacionalmente pelo GFSI. O objetivo desta norma é a produção de alimentos seguros e de qualidade, com base na legalidade e proteção dos consumidores, sempre atendendo às necessidades dos clientes. São estabelecidos requisitos de forma a minimizar os riscos de contaminação (análises de produto, HACCP) e a verificação de conformidade legal de fornecedores (matéria-prima e matérias subsidiárias).

Esta norma foca-se essencialmente nas boas práticas de fabrico, segurança e qualidade alimentar, HACCP, garantindo sempre o compromisso da gestão de topo. É aplicada à fabricação, processamento e embalagem de alimentos processados, matérias-primas ou ingredientes utilizados por outras empresas, produtos primários e alimentos para animais domésticos.

A entidade que pretende ser auditada por esta norma, deve selecionar um organismo de certificação acreditado e aprovado pela BRC Global Standards e escolher

o tipo auditoria que pretende. Existem dois tipos de auditoria, a anunciada e a não anunciada, sendo que a não anunciada, confere maior credibilidade e confiança aos clientes.

A norma é constituída por um referencial com requisitos que são divididos em seções principais e subseções. Os requisitos do referencial podem ser auditados de três formas: auditoria *in loco*, auditoria de registos de documentação e auditoria *in loco* acrescida de auditoria de registos de documentação. Ao longo da norma é possível verificar em cada requisito que tipo de auditoria se aplica.

Existem na norma alguns requisitos fundamentais. Estes requisitos são cruciais na qualidade e segurança alimentar. Estes requisitos quando não são cumpridos (não conformidade maior) dão origem a uma retirada de certificação. Fazem parte dos requisitos fundamentais os seguintes requisitos (BRC, 2018):

- Compromisso da alta direção e melhoria continua;
- O plano de segurança alimentar;
- Auditorias internas;
- Gestão de fornecedores de matérias-primas e embalagens;
- Ações corretivas e preventivas;
- Rastreabilidade;
- Layout, fluxo de produto, e segregação;
- Limpeza e higiene;
- Gestão de Alergénios;
- Controle de operações;
- Rotulagem e controlo de embalagem;
- Manipulação da matéria-prima, preparação, processamento, embalagem e armazenamento.

A auditoria tem a duração de dois a três dias, dependendo sempre de fatores como a dimensão do processo, das instalações e o número de funcionários. Após a auditoria, é elaborado um relatório que apresenta todas as não conformidades, caso existam, e evidências. As não conformidades são classificadas em 3 níveis.

- Crítica: falha crítica no cumprimento de legislação ou segurança alimentar.
- Maior: quando ocorre uma falha no requisito que cause dúvidas significativas

- Menor: quando uma cláusula não é respeitada na totalidade, mas não coloca em causa a conformidade do produto.

O tipo de não conformidades eventualmente detetadas conferem à entidade auditada a certificação ou não certificação. A certificação não ocorre se existir uma não conformidade crítica, uma não conformidade maior num requisito fundamental ou se a quantidade de não conformidades e/ou tipo exceda os limites estipulados em norma.

Após o relatório final, a entidade auditada tem 28 dias após a data da auditoria para elaborar as ações corretivas das não conformidades.

## 5. Implementação do referencial BRC Food Safety versão 8 na Kiwilife S.A.

Este capítulo é o resultado da verificação na Kiwilife S.A. de todos os requisitos da norma BRC aplicáveis ao setor. A partir daqui, verificou-se a necessidade de atualização de documentos ou criação de documentos e procedimentos que dão resposta aos requisitos da norma.

### 5.1. Compromisso da gestão de topo

#### Cláusula 1.1 - Compromisso da gestão de topo e melhoria contínua (requisito fundamental)

A gestão de topo deve demonstrar a nível documental e *in loco* que está comprometida a implementar a norma, e a cumprir com a legislação em vigor, isto com o objetivo de melhoria contínua da segurança e qualidade alimentar. A Tabela 1 apresenta todas as ações previamente implementadas ou foram desenvolvidas a fim de responder a todas as cláusulas referentes ao compromisso de gestão de topo e melhoria contínua.

*Tabela 1-Ações a desenvolver e/ou desenvolvidas em resposta ao requisito 1.1 do referencial.*

Cláusula da norma BRC	Ação desenvolvida/a desenvolver
1.1.1	Está definida uma política empresarial, que demonstra a missão, visão e valores da Kiwilife S.A., na intenção de produzir produtos de qualidade e com segurança alimentar. Esta política está assinada por dois administradores, e está fixada na porta principal da empresa (visível a todos os clientes, funcionários, fornecedores e visitantes). Para além disso esta é comunicada a todos os funcionários quando ocorre a formação de acolhimento.
1.1.2	Foi elaborado um mapa de processos que permite a gestão da qualidade e melhoria contínua. Este mapa e os resultados são avaliados e revistos anualmente. São avaliados, por exemplo: o

Cláusula da norma BRC	Ação desenvolvida/a desenvolver
	número de reclamações, o índice de satisfação dos clientes, entre outros resultados considerados relevantes.
1.1.3	Estão definidos na política empresarial os objetivos para manter e melhorar a segurança, legalidade e qualidade dos produtos. São avaliados e revistos de forma anual.
1.1.4	Foi definida anualmente, uma reunião da direção de forma a avaliar e rever: planos de ação, resultados de auditorias internas, reclamações, incidentes, não conformidades, eficácia do HACCP, objetivos que não foram cumpridos, food defense e outros assuntos relevantes. Não existe registo de reuniões anteriores.
1.1.5	Está definido no Plano HACCP que semestralmente ocorrem reuniões a fim de a gestão de topo ter conhecimento de todos os assuntos relacionados com segurança alimentar, legalidade, integridade e qualidade. Os funcionários estão formados (formação de acolhimento) a reportarem ao responsável ou à equipa de HACCP alguma evidência de produto não seguro ou matéria-prima insegura ou fora das especificações, a fim de existir uma ação imediata.
1.1.6	Foram elaborados dois mecanismos para os funcionários comunicarem confidencialmente preocupações relacionadas com a segurança, integridade, qualidade e legalidade do produto. Foi cedido na formação de acolhimento um número de telefone, para o qual podem e devem contactar de forma anónima e foi colocada à entrada da empresa uma caixa fechada para o mesmo efeito.
1.1.7	A direção fornece todos os recursos (humanos e financeiros) necessários, a fim de se produzirem produtos seguros, com qualidade e em conformidade com a presente norma.

Cláusula da norma BRC	Ação desenvolvida/a desenvolver
1.1.8	Foi elaborado um documento com toda a legislação em vigor e aplicável. A Kiwilife S.A. compromete-se a acompanhar todos os desenvolvimentos científicos e técnicos, códigos de prática da indústria, atualização da legislação e/ou outros métodos recentes aplicáveis ao setor.
1.1.9	A Kiwilife S.A., possui a norma BRC em formato digital, descarregada através do BOOKSHOP da BRCGS.
1.1.10 1.1.12	Não aplicável, uma vez que a empresa não está ainda certificada.
1.1.11	Após a confirmação da data e auditoria, irá ser enviado um mail a todos os administradores sobre a importância da sua presença na auditoria. A sua ausência coloca em causa a certificação.
1.1.13	Não é utilizado atualmente o logótipo, uma vez que a Kiwilife S.A. não está certificada. Quando for certificada, a empresa não usará de forma abusiva e incorreta o logótipo da certificação.

### **Cláusula 1.2 - Estrutura organizacional, Responsabilidade e Autoridade da Gestão**

A estrutura organizacional é importante, uma vez que é através dela que se demonstra a hierarquia e a definição de responsabilidades e funções. Foi atualizado o organograma da Kiwilife S.A. e o respetivo manual de funções. No manual de funções estão definidas as qualificações que cada funcionário deve apresentar para exercer a categoria profissional correspondente, está designada a pessoa substituta em caso de ausência. (resposta à cláusula 1.2.1). Cada funcionário, aquando da sua admissão, é informado das responsabilidades e funções a exercer e *in loco*. (resposta à cláusula 1.2.2).

### **5.2. Plano de Segurança Alimentar (requisito fundamental)**

Este requisito é um dos requisitos fundamentais, que define que a empresa deve ter um plano de segurança alimentar eficaz e devidamente implementado. A Kiwilife

S.A., tem um plano de HACCP implementado e baseado no *Codex Alimentarius* e nos princípios do HACCP. Ao longo do desenvolvimento deste trabalho, foram efetuadas algumas alterações no plano de HACCP.

### **Cláusula 2.1 – Equipa de Segurança Alimentar do HACCP**

Em resposta à cláusula 2.1.1, é crucial que uma empresa tenha uma equipa de HACCP definida, assim como um plano que considere todo o fluxo de produto. O plano HACCP tem atualmente definidos três funcionários que pertencem à equipa HACCP. Um dos diretores da empresa, uma gestora de qualidade e um responsável da produção. Todos possuem conhecimentos adequados na área e formação em HACCP efetuada pela gestora de qualidade, registada em folha individual do formando. A equipa reúne-se semestralmente para avaliar o plano e verificar a existência de novos riscos e perigos eventualmente não considerados no plano.

Em resposta à cláusula 2.1.2, no plano HACCP da Kiwilife S.A. está definido o âmbito (resposta à cláusula 2.1.2). No âmbito estão explícitos todos os produtos e processos realizados na Kiwilife S.A..

### **Cláusula 2.2 – Programa de pré-Requisitos**

A Kiwilife S.A. possui um manual de Qualidade e Segurança Alimentar, onde estão definidos todos os pré-requisitos relevantes para a criação de um meio envolvente seguro durante todos os fluxos dos produtos. Assim, neste manual estão definidos os aspetos a cumprir relativamente aos seguintes pré-requisitos:

- Limpeza e higienização;
- Controlo de pragas;
- Programas de manutenção de equipamentos e edifícios;
- Higiene Pessoal;
- Formação;
- Contaminação química/microbiológica;
- Rastreabilidade;
- Avaliação de fornecedores;

De acordo com a cláusula em questão, não se limita a quantidade de pré-requisitos. Então, foram acrescentados ao Manual de Segurança alimentar durante o decorrer do estágio os seguintes pré-requisitos:

- Gestão de resíduos;
- Controlo de Alergénios;
- Contaminação química/microbiológica;
- Processos para prevenir a contaminação cruzada;
- Matérias-Subsidiárias;
- Transporte;
- Plano Preventivo da *Legionella*.

Para todos os pré-requisitos mencionados anteriormente, estão definidos procedimentos e um plano de monitorização dos mesmos, a fim de garantir sempre a qualidade e a segurança alimentar.

### **Cláusula 2.3 – Descrição do produto**

Em resposta à cláusula 2.3.1, ao longo do manual do HACCP existe uma descrição de todos os produtos comercializados pela Kiwilife S.A.. Para além desta descrição, estão definidas fichas técnicas de produtos. Nas fichas técnicas estão definidos vários parâmetros como a origem do produto, as características mínimas de qualidade e de maturação, o tipo de embalagem do produto, a classificação dos frutos de acordo com a gramagem e os defeitos e tolerâncias no embalagem. Foram revistas as fichas técnicas, tendo sido acrescentada a temperatura de conservação e de transporte e alteradas outras características (como por exemplo, o tipo de embalagem) não aplicáveis *in loco*. Em termos de tempo de vida útil não se encontra definido. No entanto estão a ser conduzidos estudos que permitam a sua determinação. No início de cada campanha, e aquando do embalagem, será selecionado ao acaso um produtor e irá ser estudado o tempo de vida útil do produto, a fim de se verificar o estado do mesmo ao longo do tempo. O produto será analisado de acordo com os procedimentos de controlo da qualidade definidos internamente pela Kiwilife S.A..

Em resposta à cláusula 2.3.2, a Kiwilife S.A. dispõe de um documento digital com toda a legislação aplicável ao produto e ao setor. Este documento é atualizado

frequentemente pela gestora de qualidade. Essa atualização permite assim que a equipa de HACCP possua sempre informação atualizada e que os documentos de HACCP estejam sempre fundamentados.

#### **Cláusula 2.4 - Identificação do Uso pretendido**

O uso pretendido não estava definido em documentos, não sendo dada resposta à cláusula 2.4.1. No plano HACCP foi adicionada a informação que todos os produtos podem ser consumidos por qualquer pessoa, independentemente da sua faixa etária, desde que consuma os produtos de forma adequada. O kiwi, o abacate e o maracujá devem ser armazenados pelo consumidor à temperatura ambiente ou de refrigeração e aquando do seu consumo devem ser retiradas as cascas e consumir apenas a sua polpa interior. Uma vez que o controlo de alergénios é efetuado na Kiwilife S.A., os produtos também podem ser consumidos por pessoas intolerantes e/ou com alergia alimentar. A quantidade de consumo deve ser moderada, assim como de qualquer outro produto alimentar.

#### **Cláusula 2.5 - Construção do Fluxograma**

A construção do fluxograma é importante pois permite ter uma visão geral e resumida de todas as etapas por que o produto passa, desde a sua entrada até à sua expedição.

A Kiwilife S.A. tem definidos fluxogramas para cada um dos produtos, no entanto os mesmos foram revistos tendo sido detetadas falhas num dos fluxogramas. Essa revisão foi registada em ata de reunião da equipa HACCP.

Em resposta à cláusula 2.5.1, está elaborado o layout das instalações e dos equipamentos, assim como uma planta do fluxo de entradas e saídas de cada produto. Os fluxogramas apresentavam as etapas principais, no entanto, faltavam as saídas dos produtos não conformes e identificação das zonas de risco nos mesmos. Atualmente os fluxogramas apresentam todas as entradas de materiais e saídas, etapas do processo, identificação do ponto crítico de controlo e identificação das etapas onde ocorre o controlo da qualidade. O fluxograma que sofreu maior revisão e alteração foi o fluxograma do processo do maracujá.

## **Cláusula 2.6 - Verificação do fluxograma de processo**

Antes, durante e após a alteração dos fluxogramas, verificou-se *in loco* a adequação de todos os fluxogramas pela equipa de HACCP.

A equipa HACCP, aquando da existência de variações sazonais, deve avaliar se devem existir alterações ou não do fluxograma. Anualmente, a equipa verifica detalhadamente o fluxograma. Quando ocorrerem alterações ou verificações no fluxograma estas são registadas em atas de reunião.

## **Cláusula 2.7 - Listagem dos potenciais perigos associados a cada etapa do processo, realização da análise dos perigos e medidas de controlo dos perigos identificados (Etapa 6 do Codex Alimentarius)**

Em resposta à cláusula 2.7.1, no manual do HACPP estão mencionados todos os perigos identificados, que podem ocorrer em cada etapa do processo produtivo, produto e/ou instalações. São considerados os seguintes perigos:

- Microbiológicos;
- Físicos;
- Químicos e radiológicos;
- Fraude;
- Contaminação maliciosa;
- Alérgenos.

Em resposta às cláusulas 2.7.2 e 2.7.3, estão definidos, no manual de HACCP, os critérios para avaliação da probabilidade e severidade dos perigos identificados que irão servir de base para a análise de risco. A análise de risco já se encontrava elaborada.

No manual do HACCP estão descritas as medidas de controlo para prevenir ou eliminar o perigo.

## **Cláusula 2.8 - Determinação dos Pontos Críticos de controlo (PCC's)**

A identificação dos PCC's na Kiwilife S.A. está descrita no manual do HACCP. Foi identificado apenas um PCC para todos os produtos. O PCC identificado é a presença de resíduos de produtos fitossanitários (fruta importada). É considerado um PCC, uma vez que, sendo produto importado não é possível o controlo da frequência nem das aplicações dos produtos fitossanitários utilizados noutros países e consequentemente

os limites de resíduos. A presença de resíduos fitossanitários em fruta nacional não é considerada PCC, pois as produções nacionais entregues à Kiwilife S.A. são controladas por um engenheiro técnico que pertence à empresa, que acompanha todas as aplicações e cadernos de campo dos produtores. Para a identificação deste ponto crítico de controlo foi utilizada a árvore de decisão.

#### **Cláusula 2.9 - Estabelecimento dos Limites críticos para cada PCC**

Em resposta às cláusulas 2.9.1, através da análise de LMR'S e metais pesados de todos os produtos importados é possível controlar o PCC identificado. Os limites críticos, quantificáveis, são estabelecidos com base na legislação em vigor aplicável aos produtos em questão.

Em resposta às cláusulas 2.9.2, a equipa HACCP valida todos os PCC'S nas reuniões anuais e/ou quando necessário.

#### **Cláusula 2.10 - Estabelecimento de um sistema de monitorização para cada PCC**

As cláusulas 2.10.1 e 2.10.2 estabelecem que as empresas devem possuir um sistema de monitorização dos PCC'S e que no registo da sua monitorização deve ser registada a data, hora, resultados, devidamente assinados pelo responsável.

A Kiwilife S.A. no Manual do HACCP tem o sistema de monitorização do PCC. No sistema de monitorização, apresentado na Tabela 2, está identificado como, quando e quem monitoriza, qual a ação corretiva em caso de desvio, a frequência da monitorização e a forma de registo.

Tabela 2- Sistema de monitorização do ponto crítico de controlo identificado no plano HACCP da Kiwilife S.A..

Etapa	Monitorização			Ação corretiva	Frequência	Registo
	Como?	Quando?	Quem?			
<b>Receção (Fruta Importada)</b>	Homologação de fornecedores Exigência de Certificações válidas Solicitar análises LMR'S e metais pesados em todos os produtos importados	Antes e na entrada do produto	Gestora da Qualidade	No caso de o fornecedor de produto importado não ter certificações, e/ou não ter realizado análises LMR'S e metais pesados em Laboratório acreditado e certificado, A KIWILIFE, S.A., realiza as análises LMR'S e metais pesados em todos os produtos.	Aquando da compra de produtos importados	Questionário de avaliação de Fornecedores Quadro de gestão de Homologação de Fornecedores

#### **Cláusula 2.11 - Estabelecimento de um plano de ação corretiva**

Aquando da perda do controlo ou da falha de um limite crítico a empresa deve documentar a ação corretiva e aplicá-la. A Kiwilife S.A. no manual do HACCP tem definida a ação corretiva a aplicar.

#### **Cláusula 2.12 - Estabelecimento de procedimentos de verificação**

Em resposta à cláusula 2.12.1, a Kiwilife S.A. tem definido internamente procedimentos de verificação do plano de HACCP e do cumprimento do programa de pré-requisitos. Essa verificação é feita através de auditorias internas em que são avaliados todos os registos, reclamações e incidentes. Todas as auditorias estão

documentadas e apresentam todos os incidentes verificados e todas as ações corretivas implementadas.

#### **Cláusula 2.13 - Documentação e manutenção de registos do HACCP**

De forma a dar resposta aos requisitos da cláusula 2.13.1, a Kiwilife S.A. dispõe de dois métodos de registos: registos informatizados e registos manuais. Quando existe alteração de qualquer registo, a mesma está descrita em numa folha de cálculo criada para o efeito, onde está mencionada a data de alteração do documento, quem o alterou e o motivo de alteração. Em ambos os tipos de registos, a documentação encontra-se organizada em pasta e com facilidade de pesquisa, o que permite durante as auditorias a diminuição do tempo de procura de documentos. A empresa possui todos os documentos relevantes, como por exemplo a Política de Qualidade, o Plano HACCP, o Manual da Qualidade e Segurança Alimentar, Procedimentos, Instruções de trabalho, atas de reunião e entre outros.

#### **Cláusula 2.14 - Revisão do plano HACCP**

A cláusula 2.14.1 estabelece que a equipa de HACCP deve rever toda a documentação referente ao HACCP pelo menos uma vez por ano. A Kiwilife S.A., estabelece a ocorrência de uma reunião semestral, a fim de se verificarem possíveis alterações que possam afetar a segurança alimentar. Se ocorrer alguma alteração a equipa HACCP reúne-se de imediato.

### **5.3. Sistema de gestão da Qualidade e Segurança Alimentar**

#### **Cláusula 3.1 - Revisão do plano HACCP**

Em resposta às cláusulas 3.1.1, 3.1.2, 3.13 o Manual da Qualidade e Segurança Alimentar está em formato digital (pasta partilhada com todos os funcionários relevantes) e impresso. A linguagem do manual é clara, e encontra-se escrito em português.

### **Cláusula 3.2 - Controlo de documentos**

Como acima mencionado na resposta à cláusula 2.13.1, todas as alterações em documentos relacionados com qualidade e segurança alimentar só podem ser efetuadas pela gestora da qualidade e/ou quando esta solicita a outro funcionário essas alterações. O registo das alterações é feito em folha de cálculo própria para o efeito de controlo de documentos.

### **Cláusula 3.3 - Preenchimento e manutenção de registo**

Em resposta às cláusulas 3.3.1 e 3.1.2, quando os registos são efetuados de forma manual, os mesmos são controlados e verificados pela pessoa a que foi atribuída essa função. Quando ocorrer algum erro, o mesmo só poderá ser corrigido quando ocorre a validação pela pessoa que verifica os registos. Todos os registos manuais são arquivados em boas condições em dossier próprios para efeito e digitalizados. Todos os registos ficam arquivados durante um ano.

### **Cláusula 3.4 - Auditorias internas (requisito fundamental)**

A Kiwilife S.A. apresenta um plano de auditoria internas, desenvolvido e implementado de forma a cumprir a cláusula 3.4. Na Tabela 3 são apresentadas as ações desenvolvidas neste âmbito.

*Tabela 3- Ações a desenvolver e/ou desenvolvidas em resposta ao requisito 3.4 do referencial.*

<b>Cláusula da norma BRC</b>	<b>Ação desenvolvida/a desenvolver</b>
<b>3.4.1.</b>	Foi revisto o plano de auditorias internas e foi definido que para além da auditoria semestral do HACCP, irão ser efetuadas 4 auditorias internas por cada ano, que serão nos meses: janeiro, abril, julho e outubro. Nestas auditorias serão verificados todos os processos, procedimentos, instruções de trabalho, programa de pré-requisitos, <i>food defense</i> e <i>food fraud</i> .
<b>3.4.2.</b>	A auditoria interna é efetuada por pessoas competentes e treinadas para o efeito.

<b>3.4.3</b>	Durante as auditorias internas, a gestora de qualidade é responsável pelo registo de todas as conformidades e não conformidades e evidências das mesmas. Depois da auditoria, os resultados e as possíveis ações corretivas e preventivas são comunicados aos diretores, a fim de estes, junto com a gestora de qualidade, estipularem prazos para as implementações das ações corretivas. Posteriormente, ocorre a verificação da conclusão da auditoria.
<b>3.4.4.</b>	Mensalmente, são realizadas auditorias de inspeção da higienização e manutenção dos equipamentos e instalações.

### **Cláusula 3.5 - Aprovação e Monitorização do Desempenho de Fornecedores e Matéria-prima**

Os requisitos estabelecidos na cláusula 3.5 são fundamentais, uma vez que é crucial que a empresa faça a gestão dos seus fornecedores para assim prevenir e reduzir riscos, assegurando que os produtos são fornecidos com qualidade e segurança e de acordo com a legalidade. As ações desenvolvidas neste âmbito são apresentadas na Tabela 4.

*Tabela 4- Ações a desenvolver e/ou desenvolvidas em resposta ao requisito 3.5.1 do referencial.*

<b>Cláusula da norma BRC</b>	<b>Ação desenvolvida/a desenvolver</b>
<b>3.5.1.1</b>	<p>A Kiwilife S.A., tem definida uma avaliação de risco para os produtos que receciona e matérias subsidiárias. Essa avaliação de risco é elaborada tendo em conta o potencial para: contaminação com alergénios, contaminação com corpos estranhos, contaminação microbológica, contaminação química, contaminação cruzada, substituição ou fraude, e ou qualquer risco associado.</p> <p>Esta avaliação é atualizada quando ocorre mudança de matéria-prima, presença de novo risco, e/ou a cada 3 anos.</p> <p>Esta avaliação está documentada no plano de Gestão de fornecedores e matérias-primas.</p>

<b>3.5.1.2</b>	<p>Não estava definido o procedimento de aprovação de fornecedores. Todos os anos irá ser enviado a todos os fornecedores um impresso de homologação e que deve ser preenchido e devolvido ao departamento de qualidade.</p> <p>Foi elaborado um procedimento de aprovação de fornecedores, em que os mesmos são classificados em fornecedores, de alto, médio, e baixo risco, de acordo com critérios definidos. Critérios estes como: presença ou ausência de certificação, histórico de fornecimento e entre outros. Com base nessa aprovação é definido um plano de avaliação de fornecedores, em que é estipulado que tipo de avaliação é feita: testes de rastreabilidade, auditorias entre outros.</p>
<b>3.5.1.3</b>	<p>Todos os anos irão ser enviados questionários de homologação de fornecedores.</p>
<b>3.5.1.4</b>	<p>Existe uma lista de aprovação de fornecedores em formato digital e manual.</p>
<b>3.5.1.5</b>	<p>Se o fornecedor for apenas intermediário e não ser produtor, deve identificar a empresa que produziu em último o produto, sendo que à empresa produtora deve ser aplicado o requisito 3.5.1.2.</p>
<b>3.5.1.6</b>	<p>De três em três anos, a Kiwilife S.A. deve garantir que os fornecedores demonstram a rastreabilidade do produto fornecido.</p>
<b>3.5.1.7</b>	<p>Estão definidas as exceções de aprovação do fornecedor.</p>

Em resposta a todas as cláusulas 3.5.2.1, 3.5.2.2, a Kiwilife S.A., tem definido um procedimento para aprovação, monitorização e gestão de matérias-primas e embalagens.

Existe um procedimento de controlo de qualidade, em que são avaliadas as características do produto à entrada. Para o produto é feito uma amostragem e análises de produto e inspeção visual. Para as embalagens é feita uma inspeção visual. Os procedimentos internos garantem assim que quando ocorre mudanças nas matérias-primas, estas são comunicadas ao responsável por receber as mercadorias. Este procedimento permite que apenas a versão correta seja aceite.

A cláusula 3.5.2.3 não é aplicável à Kiwilife S.A.. Os produtos processados na Kiwilife S.A. são produtos que de acordo com o uso pretendido, apenas são consumidos após a retirada da casca daí esta cláusula não ser aplicável, uma vez que não existe necessidade do detetor de metais.

Em resposta a todas as cláusulas 3.5.3.1, 3.5.3.2, a Kiwilife S.A. tem um procedimento definido para a aprovação e monitorização de fornecedores de serviços. Os serviços aplicáveis são:

- Controlo de pragas;
- Limpeza;
- Serviços e manutenção de equipamentos;
- Transporte;
- Análises laboratoriais;
- Gestão de resíduos;

Todos os contratos com fornecedores de serviços estão arquivados em dossier e em formato digital.

À Kiwilife S.A., não é aplicável a cláusula 3.5.4 uma vez que todo o processo é realizado nas suas instalações.

### **Cláusula 3.6 - Especificações**

De forma a dar resposta às cláusulas 3.6.1, 3.6.2, 3.6.3 e 3.6.4, a Kiwilife S.A. tem definidas fichas técnicas de produto em que estão estipuladas todas as especificações necessárias para garantir os requisitos, a segurança e a legislação. Nessas fichas estão também estabelecidos os limites para determinados atributos. Todos os documentos estão arquivados em formato digital e papel. As especificações são revistas de três em três anos. Aquando do embalamento de produto de acordo com as especificações do cliente, este deve facultar as próprias fichas técnicas e as mesmas são arquivadas.

### **Cláusula 3.7 - Ações corretivas e preventivas (requisito fundamental)**

Existe um procedimento de monitorização e correção de falhas encontradas no sistema de gestão da qualidade e segurança alimentar, que dá resposta à cláusula 3.7.1.

As não conformidades são sempre investigadas e corrigidas. O registo das não conformidades engloba: a não conformidade, a avaliação das consequências, a ação imediata par corrigir, um prazo estipulado para a correção, quem corrige, e responsável pela verificação da implementação da ação corretiva (resposta à cláusula 3.7.2). A causa raiz é analisada a fim de não ocorrer a repetição de novas não conformidades (resposta à cláusula 3.7.3).

### **Cláusula 3.8 - Controlo do produto não conforme**

O produto não conforme é o produto que se encontra fora das especificações estipuladas. Este produto não deve/pode ser expedido para o mercado alimentar. A empresa tem assim um procedimento “Gestão de não conformidades” (resposta à cláusula 3.8.1). Neste documento constam quais as especificações que demonstram a não conformidade, o procedimento para armazenamento seguro do produto não conforme, os registos a utilizar relativamente ao uso ou rejeição do produto entre outros.

### **Cláusula 3.9 - Rastreabilidade (requisito fundamental)**

Este é um dos requisitos mais importante e crucial. Pertence a um dos requisitos fundamentais, uma vez que é através do controlo da rastreabilidade que se consegue determinar a origem e a localização de um determinado produto. Sendo a Kiwilife S.A. certificada pelos referenciais BIO e GlobalG.A.P. este requisito já se encontra implementado (ver Tabela 5). No entanto, estava apenas registado no Manual da Qualidade e Segurança Alimentar. Criou-se então um procedimento “Controlo e Gestão da Rastreabilidade”.

*Tabela 5- Ações a desenvolver e/ou desenvolvidas em resposta ao requisito 3.9 do referencial*

<b>Cláusula da norma BRC</b>	<b>Ação desenvolvida/a desenvolver</b>
<b>3.9.1.</b>	Foi criado o procedimento de “Controlo e Gestão da Rastreabilidade”, no qual define como a Kiwilife S.A. assegura a rastreabilidade desde o produtor até ao consumidor final. Este procedimento engloba: o funcionamento da rastreabilidade e a rotulagem.

<b>3.9.2.</b>	A identificação dos produtos alimentares era possível, no entanto, a rastreabilidade das embalagens não. De momento, está a ser criado pelo departamento informático externo um mecanismo de rastreabilidade de embalagens.
<b>3.9.3.</b>	A empresa é provida de dois programas informáticos em que é possível a demonstração automática de balanços de massa e da rastreabilidade do produto.
<b>3.9.4.</b>	Quando ocorre a devolução de um produto não conforme (fora da especificação de algum cliente), a Kiwilife S.A. tem implementado um procedimento que permite que o produto volte a ser reembalado. A rastreabilidade do produto é garantida através do registo informático, onde é possível verificar a origem do produto e a revenda do mesmo.

### **Cláusula 3.10 - Tratamento de Reclamações**

Encontra-se implementado um procedimento de “Tratamento de Reclamações” em que se explica todo o processo que deve existir a fim de se tratar a reclamação com a maior eficácia, de forma a dar resposta ao estabelecido pela cláusula 3.10.1. Para responder à cláusula 3.10.2, existe um impresso em vigor em que são registadas todas as reclamações, a origem das mesmas, as datas, as causas, as ações corretivas e as datas de conclusão das ações corretivas.

### **Cláusula 3.11 - Gestão de incidentes, recolhimento e retirada do produto**

Existem procedimentos internos sobre a gestão de incidentes, recolhimento e retirada do produto. Estes procedimentos são descritos na Tabela 6.

*Tabela 6- Ações a desenvolver e/ou desenvolvidas em resposta ao requisito 3.11 do referencial*

<b>Cláusula da norma BRC</b>	<b>Ação desenvolvida/a desenvolver</b>
<b>3.11.1.</b>	Existe um procedimento de “Gestão de incidentes, Recolha e Retirada do produto”. Neste procedimento, está definido a gestão de determinadas emergências e como proceder em caso de recolha e retirada de produto.

<b>3.11.2.</b>	No procedimento acima mencionado, está referido o pessoal de contacto em caso de incidente/ <i>recall</i> , as diretrizes que definem se um produto deve ser retirado ou não, entre outras informações consideradas relevantes.
<b>3.11.3.</b>	Está estipulado internamente que o exercício de recolha do produto é feito anualmente.
<b>3.11.4.</b>	Sendo a Kiwilife S.A., uma empresa certificada, aquando da existência de retirada de produto ou a existência de uma não conformidade que coloque em questão a segurança alimentar, esta é responsável pela comunicação a entidades externas. Esta ação está descrita no procedimento “Gestão de incidentes, Recolha e Retirada do produto”.

#### **5.4. Normas aplicáveis às instalações**

Nesta secção são descritos os requisitos aplicáveis às instalações.

##### **Cláusula 4.1 - Normas aplicáveis ao exterior da empresa**

O exterior da empresa encontra-se limpo, sem pragas, o piso de circulação automóvel encontra-se em bom estado. A Kiwilife S.A., tem dimensões, localização e construção adequado para o seu setor, o que previne que haja qualquer contaminação. Desta forma são satisfeitas as condições impostas pelas cláusulas 4.1.1, 4.1.2 e 4.1.3.

##### **Cláusula 4.2 - Segurança**

Este é um requisito importante, uma vez que a eficácia do controlo desta cláusula previne a ocorrência de fraude. De forma a satisfazer as cláusulas 4.2.1 e 4.2.2, existe um plano interno de segurança, em que são documentados os riscos potenciais e as possíveis ameaças internas e externas e está elaborada a avaliação de risco.

Em resposta às cláusulas 4.2.3 e 4.2.4, a empresa controla o registo de visitantes (clientes, fornecedores, e/ou outro pessoal autorizado a entrar) através de impressos e através de câmaras de vigilância instaladas em pontos estratégicos. É também através da formação de acompanhamento inicial fornecida aos funcionários que os mesmos são treinados a identificar e a comunicar aos responsáveis a presença de pessoal não autorizado. A empresa mantém todos os registos junto das autoridades apropriadas.

##### **Cláusula 4.3 - Layout, Fluxo de Produto e Segregação (requisito fundamental)**

A Kiwilife S.A. possui a planta geral das instalações onde estão identificados todos os pontos de acesso, todos os fluxos de produto/pessoal, remoção de resíduos, identificação de todas as zonas (wc, zona de produção, escritórios, etc...). Todas as áreas têm dimensões adequadas para que o processo seja efetuado com a maior eficácia e segurança possível. Sempre que ocorra a construção de estruturas temporárias, as mesmas são identificadas a fim de garantir a qualidade e segurança alimentar.

Em relação ao controlo de visitantes, foi implementado um procedimento para visitantes ou prestadores de serviços, a fim de os mesmos deterem conhecimento de todas as medidas de segurança. Todos os visitantes devem preencher o seu registo na folha de visitante e junto deste existe um documento das regras da empresa, na qual o visitante toma conhecimento através da sua assinatura.

Desta forma são satisfeitas as condições impostas pelas cláusulas 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4, 4.3.5:

#### **Cláusula 4.4 - Estrutura do Edifício, Áreas de Manuseamento de Matéria-prima, Preparação, Processamento, Embalagem e Armazenamento**

As instalações da Kiwilife S.A. têm paredes com a acabamento adequado, o que permite que não haja o acumular de sujidade, o que facilita todos os processos de limpeza e higienização. Em relação aos pisos, os mesmos encontram-se um pouco danificados, no entanto, a empresa está a aguardar orçamento para reestruturar os mesmos. Os pisos foram desenhados para uma correta drenagem da água aquando da limpeza das instalações

A iluminação das instalações é adequada e suficiente para todo o processo produtivo.

Em relação ao sistema de ventilação, este não existe na Kiwilife S.A., no entanto, o mesmo deveria ser repensado, uma vez que no processamento do kiwi, é removido muito pêlo na etapa de calibração, o que causa poeiras e sujidade no ambiente em redor.

Verificou-se também *in loco* que os pisos apesar de danificados encontram-se limpos, as portas são adequadas e encontram-se sempre fechadas e limpas, os tetos apesar de serem demasiados altos encontram-se limpos e livres de sujidade. As janelas que contactam com a zona produtiva não têm proteção contra estilhaço pelo que foi requerido um orçamento para a colocação das películas anti estilhaço, para correção desta lacuna.

Desta forma são satisfeitas as condições impostas pelas cláusulas 4.4.1, 4.4.2, 4.4.3, 4.4.4, 4.4.7, 4.4.8, 4.4.9 e 4.4.10.

A cláusula 4.4.5 não é aplicável, uma vez que não existem tetos falsos na empresa.

A cláusula 4.5.6 não é aplicável uma vez que todas as passadeiras existentes se encontram ao nível dos olhos.

#### **Cláusula 4.5 - Utilidades – Água, Gelo, Ar e outros Gases**

A empresa apenas utiliza a água para algumas operações, como na lavagem de equipamentos, instalações, e embalagens e no arrefecimento das camaras. Atualmente, existe um plano preventivo da *legionella*, no âmbito do qual são efetuadas análises regulares à água. Toda a água utilizada no processo é analisada de acordo com a legislação em vigor. Existe também uma planta com todos os circuitos da água.

A cláusula 4.5.3 não é aplicável, uma vez que não são utilizados ar nem outros gases no processo produtivo.

#### **Cláusula 4.6 - Equipamentos**

De forma a satisfazer os requisitos das cláusulas 4.6.1, 4.6.2, todos os equipamentos utilizados no processo são construídos com material apropriado, o que permite uma eficaz higienização e limpeza dos mesmos. Estão arquivadas todas as fichas técnicas dos equipamentos e declarações que demonstram que os mesmos foram projetados para o contacto alimentar.

#### **Cláusula 4.7 - Manutenção**

A empresa tem definido um plano de manutenção de todos equipamentos.

Sempre que ocorrer manutenção, temporária ou não, e existir algum perigo de contaminação o equipamento é verificado e é feito registo dessa verificação. A manutenção é feita por um prestador de serviços, com o qual existe um contrato para o efeito. Após cada manutenção, é entregue uma ficha de intervenção preenchida pelo responsável da manutenção. Os materiais utilizados na reparação devem ser apropriados para o setor alimentar. Não existe oficina *in loco*, mas todo o material de manutenção está organizado e armazenado em local próprio para o efeito.

#### **Cláusula 4.8 - Instalações para os funcionários**

Atualmente, a Kiwilife S.A. não apresenta vestiários para os funcionários e/ou visitantes. No entanto, existe um projeto de ampliação das instalações que contempla a construção dos mesmos. Existe uma zona com armários para os funcionários. Cada funcionário tem direito a dois cacifos, onde há a segregação zona limpa e zona suja. Nesses cacifos os funcionários armazenam todo o material pessoal. Junto da zona dos

cacifos existem casas de banho providas de todas as ferramentas necessárias para o seu uso em contexto do setor alimentar. As casas de banho e cacifos encontram-se em zona externa à zona de produção.

Na zona de produção existe apenas um lava-mãos disponível em que o mesmo deve ser utilizado quando o funcionário retorna à sua zona de laboração. Este é provido de pedal, e ao seu redor, encontram-se instruções de como lavar as mãos, sabonete líquido adequado, toalhas de papel de uso único e caixote do lixo de pedal.

Para além do que foi mencionado anteriormente, existe uma zona exterior às instalações em que é permitido fumar e existe também uma máquina de café dentro das instalações sendo esta controlada pela empresa responsável.

Junto às instalações existe um contentor onde os funcionários fazem as suas pausas da manhã e de almoço. Este contentor é provido de micro-ondas e frigorífico, e mesas de forma que os funcionários tenham condições para as pausas do trabalho. No projeto de ampliação também está previsto a construção de uma área destinada para a alimentação dos funcionários.

#### **Cláusula 4.9 - Controlo de Contaminação de Produto Químico e Físico: Área de Manuseamento, Preparação, Processamento, Embalamento e Armazenamento das MP**

Em relação ao controlo químico, e em resposta às cláusulas 4.9.1.1 e 4.9.1.2, existe uma listagem de todos os produtos aprovados para compra, são requeridas e arquivadas todas as fichas técnicas dos produtos, os recipientes estão todos identificados e armazenados no local fresco e seco e a sua utilização apenas é permitida a pessoal devidamente autorizado.

Em relação ao controlo de metais, e em resposta às cláusulas 4.9.2.1 e 4.9.2.2, a empresa tem implementado um plano de controlo de metais e atua também na sensibilização dos colaboradores para materiais metálicos (por exemplo: fios).

Em relação a vidros, plásticos quebradiços, cerâmicas e materiais similares, e em resposta às cláusulas 4.9.3.1, 4.9.3.2, 4.9.3.3, 4.9.3.4 e 4.9.3.5, está a ser estudada a utilização de película anti estilhaço em todos os vidros na zona de produção. Existe documentação que define os materiais quebráveis e o seu controlo.

A cláusula 4.9.4 não é aplicável, uma vez que a Kiwilife S.A. não processa nenhum tipo de produto embalado em vidro ou em recipientes quebradiços.

Em relação à madeira e em resposta à cláusula 4.9.5.1, o único produto em madeira que a Kiwilife S.A. utiliza são as paletes de madeira. As paletes de madeira são tratadas de modo que não haja qualquer contaminação. As paletes danificadas são enviadas a empresas externas que tratam do resíduo.

Em relação a outros contaminantes físicos e em resposta às cláusulas 4.9.6.1 e 4.9.6.2, existem procedimentos para evitar a contaminação por outros elementos físicos. No caso de canetas, na zona de produção existem pontos estratégicos onde as mesmas estão fixas a estruturas, a fim de se evitar a contaminação do produto.

#### **Cláusula 4.10 - Detecção de Corpos Estranhos e Equipamento de Remoção**

Não é necessário o equipamento de deteção de corpos estranhos. Está documentada a justificação para a ausência do mesmo, uma vez que os produtos comercializados não são consumidos na íntegra (remoção da casca) e a presença de corpos estranhos é facilmente identificada a olho nu. No entanto, existem procedimentos aquando do controlo de qualidade, em que a presença de corpos estranhos é verificada. Se existir presença de corpos estranhos a mesma é registada e analisa-se a causa e estabelecem-se ações corretivas.

#### **Cláusula 4.11 - Limpeza e Higiene (requisito fundamental)**

Em relação à higienização dos equipamentos e instalações, a Kiwilife S.A., tem disponíveis quatro funcionários com essa função. Para além disso, contrata também empresas externas para procederem à limpeza das estruturas em altura. Todos os funcionários respeitam os planos de limpeza definidos para cada zona das instalações e para todos os equipamentos. Nesses planos de limpeza, estão definidos a periodicidade, o método, os produtos e todas as respetivas dosagens e a pessoa responsável pela limpeza. Sempre que ocorre a higienização são efetuados os registos da mesma que serão posteriormente verificados pela gestora de qualidade.

Verificou-se *in loco*, através de inspeção visual, que os equipamentos e instalações apresentam-se limpos e em condições para o processo produtivo e que

todos os produtos e materiais inerentes ao processo de higienização se encontravam armazenados em local fechado.

Para além da verificação visual e de forma a verificar a eficácia da limpeza, uma empresa prestadora de serviços, elabora análises aos equipamentos e às superfícies depois dos mesmos serem higienizados de forma regular e de acordo com o estipulado em contrato.

Desta forma são satisfeitas as condições impostas às cláusulas 4.11.1, 4.11.2, 4.11.3, 4.11.4, 4.11.5 e 4.11.6.

A cláusula 4.11.7 não é aplicável, uma vez que esta cláusula se refere ao Cleaning in Place (CIP), inexistente e desnecessário na Kiwilife S.A..

Em relação à Monitorização Ambiental e em resposta à cláusula 4.11.8, a Kiwilife S.A., de momento em termos de monitorização ambiental tem estipulado a análise laboratorial de superfícies de contato direto e indireto. Em termos de contato direto são avaliadas as luvas e as mãos dos operadores. De forma indireta são avaliadas as paredes das câmaras. Em termos do ar não é atualmente feita nenhuma avaliação, estando a ser ponderada a sua realização.

#### **Cláusula 4.12 - Resíduos**

O sistema integrado de gestão de resíduos é da responsabilidade da Sociedade Ponto Verde. É obrigatório o registo legal de guias (E-GAR) quando os resíduos são enviados para entidades externas para tratamento

Os contentores de resíduos de grandes dimensões são identificados e encontram-se fora do armazém a fim de se evitar a existência/instalação de pragas.

#### **Cláusula 4.13 - Gestão de excedentes alimentares e Produtos para Alimentação animal.**

O excedente ou produto não conforme, mas seguro é doado. Os podres são doados à população local para alimentação de animais. A Kiwilife S.A. tem uma parceria junto com o Banco Alimentar Contra a Fome, para o auxílio de instituições. O produto doado é seguro, mas sem valor comercial (exemplo: kiwis geminados e maduros).

Os produtos podres também são doados à população local com destino à alimentação animal.

#### **Cláusula 4.14 - Controlo de pragas**

As instalações encontram-se protegidas contra a entrada e permanência de insetos, roedores ou baratas. Sempre que forem observados sinais da sua presença, é feito um contato com a empresa de prestação dos serviços de desinfestação. Os trabalhadores estão sensibilizados para este tema. O controlo de pragas é feito por uma empresa externa. Todos os postos de isco encontram-se numerados e com placas de localização e identificados na planta de localização dos iscos. Para além disso, o exterior do entreposto encontra-se o arrumado e limpo de forma a evitar a atração de pragas.

Existe documentação específica relativa à prestação dos serviços de desinfestações e os mesmo estão arquivados:

- Contrato de serviços;
- Mapa de localização dos iscos;
- Fichas técnicas e dados de segurança dos produtos químicos utilizados;
- Relatórios de serviço/assistência;
- Registo do controlo de pragas.

#### **Cláusula 4.15 - Instalações de Armazenamento**

A Kiwilife S.A., tem estabelecidos procedimentos para o armazenamento de produto. O armazenamento dos produtos é feito em câmaras de refrigeração com a temperatura adequada ao produto em questão. As câmaras estão equipadas com um sistema de alarme automático, e sempre que ocorre oscilação são enviados vários alertas (via mail e sms para o gerente) que aciona a equipa de manutenção para a rápida resolução da mesma. O produto calibrado do não calibrado é segregado no armazenamento.

A Kiwilife S.A. tem também implementados procedimentos para uma correta rotação de stock.

#### **Cláusula 4.16 - Expedição e transporte**

Aquando da expedição o técnico de controlo da qualidade procede à amostragem e às respetivas análises a fim de verificar a conformidade dos produtos enviados.

As entidades de transporte são contratadas pela própria Kiwilife S.A., ou pelos clientes. Aquando da carga, é verificado o estado do veículo em termos de limpeza, higienização e temperatura, e é efetuado o registo pela pessoa responsável pela carga. Se as condições forem adequadas, a carga prossegue e as paletes são colocadas de modo a evitar movimentos durante o transporte. Todo este procedimento encontra-se documentado.

## **5.5. Controlo de Produtos**

### **Cláusula 5.1 - Projeto/desenvolvimento de produtos**

Em relação ao projeto/desenvolvimento de produtos, cláusula 5.1, esta não é aplicável de momento à empresa, pelo que não será considerado.

### **Cláusula 5.2- Rotulagem**

Em resposta aos requisitos das cláusulas 5.2.1, 5.2.2, 5.2.3 e 5.2.4, existe um procedimento de rotulagem. Este procedimento obedece a obrigações legais e o rótulo contém todas as informações relevantes (tipo de produto, calibre, quantidade, origem, códigos de barra etc...).

Quando o produto é certificado, existem informações obrigatórias que devem ser mencionadas no rótulo: nº de CoC, colocação do logótipo BIO e identificação do produto.

Uma vez que a Kiwilife S.A fornece cadeias de retalho que exigem a colocação de rótulos próprios, estes são arquivadas existindo instruções para a realização dos mesmos.

A cláusula 5.2.5 não é aplicável, uma vez que esta cláusula é aplicável apenas a empresas com produtos que sofrem etapa de cozimento.

### **Cláusula 5.3- Gestão de Alergénios**

Em relação à gestão de alergénios, apenas a cláusula 5.3.1 é aplicável. As ações implementadas para dar resposta a esta cláusula são apresentadas na Tabela 7.

Tabela 7-Ações a desenvolver e/ou desenvolvidas em resposta ao requisito 5.3 do referencial

Cláusula da norma BRC	Ação desenvolvida/a desenvolver
5.3.1	A empresa tem definida internamente a gestão de alergénios. O questionário de avaliação de fornecedores contempla uma zona dedicada aos alergénios, o que permite verificar a possível existência dos mesmo à entrada do processo. Para além disso, todos os funcionários são sensibilizados para este tema.
5.3.2 a 5.3.8 (inclusive)	Não aplicável. A Kiwilife S.A., evita a entrada de qualquer produto alergénio.

#### Cláusula 5.4 - Autenticidade do produto, alegações e cadeia de custódia

De forma a satisfazer os requisitos das 5.4.1 a 5.4.6, existe um documento de análise de vulnerabilidades em que são registadas as tendências de fraude e históricos de fraudes relevantes para o setor. A responsabilidade por esta pesquisa é da gestora da qualidade. A pesquisa é realizada anualmente e registada em ata de reunião.

Quando existe probabilidade de fraude de produto, o mesmo é identificado e são efetuados testes que comprovem a existência ou inexistência de fraude.

O sistema de rastreabilidade permite facilmente verificar todos os fluxos desde a origem do produto até ao cliente final. Este sistema de rastreabilidade é aplicado a lotes convencionais e certificados. A Kiwilife S.A. só pode fazer alegações nos rótulos a produtos que, na data de entrada, estejam certificados ou que não tenham sofrido desclassificação. Estão identificadas zonas de possível contaminação e de perda de identidade.

#### Cláusula 5.5 - Embalagem do produto

Em resposta às cláusulas 5.5.1 a 5.5.3, todas as embalagens que entram no circuito produtivo são adequadas para uso alimentar. Isto é garantido pelo controlo de documentação à entrada (avaliação de fornecedores, declarações de conformidade de contacto alimentar e fichas técnicas do produto). Existe um procedimento estabelecido

para gestão de material obsoleto. É considerado material obsoleto todo o material fora das especificações (ex: caixas danificadas).

#### **Cláusula 5.6 - Inspeção do produto e testes laboratoriais**

Em relação à inspeção e testes de produtos e em resposta às cláusulas 5.6.1.1 e 5.6.1.2, a Kiwilife S.A. tem implementado um plano analítico que contém os tipos de análises (microológicas, físico-químicas e organolépticas) a realizar. Esse plano foi elaborado com base na legislação e na bibliografia.

As análises organolépticas são feitas internamente, sendo que as análises químicas e microbiológicas são realizadas em laboratórios certificados e competentes para o efeito. Todos os resultados, quer internos quer externos, são avaliados e são estabelecidas ações preventivas e corretivas caso necessário.

A cláusula 5.6.1.3 de momento não está implementada, uma vez que os testes para determinação do tempo de prateleira só serão realizados no início da campanha.

Em relação aos testes laboratoriais, e em resposta às cláusulas 5.6.2.1, 5.6.2.3, 5.6.2.4 e 5.6.2.5:

- Os testes a agentes patogénicos estão definidos no Plano Analítico
- Todos os laboratórios externos que garantem que os produtos são seguros e de acordo com a legislação são laboratórios credenciados.
- As análises ao produto efetuadas nas instalações da Kiwilife S.A. são feitas por um técnico da qualidade, utilizando equipamentos calibrados e verificados.

A cláusula 5.6.2.2 não é aplicável, uma vez que não existe laboratório na Kiwilife S.A..

#### **Cláusula 5.7 - Libertação do produto**

O produto só é libertado após a verificação, na altura da expedição, de todas as especificações aplicáveis (embalagem, rotulagem e quantidade).

A cláusula 5.8 não é aplicável, uma vez que esta cláusula é aplicável apenas para empresas de processamento de alimentos para animais de estimação.

## **5.6. Controlo de Processos**

### **Cláusula 6.1 – Controlo de operações (requisito fundamental)**

A Kiwilife S.A. detém diversos documentos, em formato de procedimentos, instruções de trabalho, planos e registos. Todos estes documentos dão uma visão do funcionamento da empresa e dos processos implementados. Estes documentos só são alterados pela gestora da qualidade ou por um funcionário por si designado. Só têm acesso à documentação digital diretores, técnica da contabilidade e engenheiros. Aquando da alteração de qualquer documento, é feito um registo do motivo da alteração, responsável e data da atualização.

Todo o processo relacionados com produtos alimentares são monitorizados com base no Plano de HACCP e no programa de pré-requisitos.

O sistema de arrefecimento das camaras, considerado um equipamento crítico, é monitorizado de forma automática e emite alarmes quando é detetada alguma falha. Após a falha é verificado se a medida tomada foi eficaz e o equipamento voltou a funcionar corretamente.

### **Cláusula 6.2 – Rotulagem e Controlo de Embalagem (requisito fundamental)**

Estão estabelecidas instruções de trabalho que sustentam a correta rotulagem e controlo de embalagem.

Aquando de uma encomenda, o responsável de produção emite uma nota de encomenda (quantidade, tipo de produto e especificações) e fornece-a ao responsável de armazém. As especificações estão mencionadas na ficha técnica de produção, em que estão indicadas todas as características específicas do cliente (tipo de matérias subsidiárias, rotulagem, nº de caixas por palete, entre outras). Na produção, a rotulagem é um processo automatizado em que o responsável apenas tem de verificar se as características impressas na etiqueta são iguais às constantes na ficha técnica.

### **Cláusula 6.3 – Controlo de Quantidade – Peso, Volume, Número**

Todas as balanças (grande e baixo alcance) são calibradas anualmente (apresentam selo de verificação) por entidades externas.

Existem procedimentos de verificação e calibração estipulados que estabelecem a frequência e a responsabilidade de execução.

#### **Cláusula 6.4 - Calibração e Controlo de Equipamentos de Medição e Monitorização**

Existe um plano de manutenção/verificação/calibração de todos os equipamentos de medição e monitorização. Nestes planos estão incluídas:

- Lista de todos os equipamentos e a sua localização;
- Código de identificação;
- Data de calibração;
- Restrição do pessoal para alteração do equipamento;
- Proteção contra danos ou uso indevido.

Todos os equipamentos são calibrados e é efetuado o registo de todas as calibrações.

#### **5.7. Funcionários**

##### **Cláusula 7.1 – Formação: Áreas de Manuseamento de Matérias-Primas, Preparação, Processamento, Embalagem e Armazenamento (requisito fundamental)**

Todos os colaboradores, quer sejam temporários ou não, são sujeitos a uma formação de acolhimento. Essa formação assegura que os funcionários conhecem as tarefas que lhes competem, não colocando em causa a segurança e qualidade dos produtos. Na formação de acolhimento abordam-se temas como a política da empresa, regras de higiene, alérgenos, regras da segregação de produto convencional do produto certificado e regras da empresa (ex: comunicação de visitantes não autorizados).

É verificada a eficácia da formação através de testes escritos após a formação.

Todos os documentos são arquivados, desde o conteúdo da formação (power point ou word), folha de registo de presença na formação que deve conter o tema a data e a assinatura dos formandos e do formador. Para além deste tipo de formação existem formações fornecidas por entidade externa e certificada (AEC). Existe um plano de formação que é avaliado anualmente com os diretores, de forma a cumprir com o número de horas da legislação em vigor e a enriquecer os conhecimentos de todos os funcionários.

## **Cláusula 7.2 – Higiene Pessoal: Áreas de Manuseamento de Matéria-Prima, Preparação, Processamento, Embalagem e Armazenamento**

Todos os colaboradores na formação de acolhimento são sensibilizados para questões de higiene. No manual de qualidade e segurança alimentar estão estipuladas regras de higiene pessoal (exemplo: unhas curtas e sem verniz) que devem obrigatoriamente ser respeitadas.

São fornecidos equipamentos adequados para uma higiene pessoal em ambiente industrial. Exemplos dessas ferramentas são lavatórios dentro da área produtiva, caixa de primeiros socorros.

Nos últimos anos, as questões de higiene pessoal foram reforçadas a fim de se controlarem os casos de covid-19 na empresa. Até à atualidade, não existiu nenhum surto, apenas casos isolados.

### **Cláusula 7.2 – Acompanhamento médico**

Está documentado que não é permitido a permanência nos locais de trabalho de pessoas que tenham contraído, ou sejam suspeitas de ter contraído, doenças potencialmente transmissíveis ou que apresentem, por exemplo, feridas infetadas, infeções cutâneas, inflamações e/ou diarreia. Para tal, numa situação idêntica à anteriormente descrita os funcionários devem comunicar ao seu superior hierárquico para que sejam tomadas medidas para que o trabalhador em causa não contamine os produtos.

Não existe procedimento criado para monitorizar a saúde dos visitantes.

Em relação à consulta anual dos trabalhadores esta é feita por empresa externa.

### **Cláusula 7.2 – Vestuário de Proteção: Funcionários e Visitantes nas Área de Produção**

Existem documentos que definem que os funcionários e os visitantes devem utilizar roupas adequadas aquando do desempenho das suas funções e na circulação na zona produtiva. É fornecido a cada visitante um kit de visitante descartável (touca, bata, proteção de calçado).

Aos funcionários é fornecido fardamento em quantidade suficiente. A farda é composta por: touca, luvas, bata, t-shirt, casaco polar, colete e avental). O fardamento deve ser utilizado apenas nos locais de trabalho e deve ser armazenado no cacifo de

zona limpa, separado dos cacifos de área suja onde deve ser armazenado todo o vestuário externo do trabalhador. Sempre que a farda se apresentar suja deve ser sempre substituída e deve ser higienizada pelo menos uma vez por semana. As luvas são substituídas regularmente.

O **capítulo 8** do referencial não é aplicável uma vez que a zona de produção da Kiwilife S.A. não é considerada de alto risco, nem alto cuidado nem zona de cuidado intensivo.

O **capítulo 9** do referencial não é aplicável uma vez que todas as etapas do processo produtivo são efetuadas na Kiwilife S.A..

## 6. Conclusão

Durante o estágio na empresa foi possível verificar que o sistema de gestão da qualidade e segurança alimentar apresentava algumas lacunas, no entanto era eficaz e seguro. Após a verificação de todos os pontos do referencial e a avaliação de documentos em vigor e a inspeção visual *in loco* foi possível identificar algumas lacunas nos procedimentos e manuais, como: a repetição de alguma informação e a falta de informação em documentos e falta de atualização da mesma. Existiram também falta de registos, como nos registos de limpeza e higienização dos escritórios e instalações sanitárias. Estas lacunas devem-se essencialmente à reestruturação de funções na empresa aquando do decorrer do estágio e ao pico de produção. Apesar das lacunas existentes a empresa coloca no mercado produtos embalados que são controlados desde a sua receção até à sua expedição, e em todas as etapas do fluxo de produto. Este controlo permite a expedição de produtos seguros e com qualidade.

A certificação da empresa no referencial BRC Food Safety, não foi alcançada, uma vez que só está prevista a realização da auditoria de certificação em janeiro de 2023, a fim de coexistirem todos os produtos determinados no âmbito (abacate, kiwi e maracujá). No entanto, existiram progressos na empresa face à situação inicial, antes do estágio, como por exemplo: a atualização de documentos, procedimentos, instruções de trabalho e folhas de registo para uma maior proximidade com a realidade atual da empresa e com os requisitos da norma, o que pode enaltecer a empresa durante o processo de certificação. Ou seja, o que é expectável é que com as alterações efetuadas no decorrer do estágio, durante o processo de certificação haja menos não conformidades e maior classificação na certificação.

Apesar de não existir certificação, o objetivo deste estágio foi alcançado, ocorreu a implementação/monitorização do SGQSA com base no referencial, permitindo à empresa obter ferramentas para uma melhoria contínua. Também foram alcançados objetivos profissionais e pessoais como: o contacto e aplicação do referencial em ambiente industrial, e foi também desenvolvido o espírito crítico, espírito de equipa, capacidade de gestão e organização.

## 7. Bibliografia

*Agricert.* (01 de 07 de 2022). Obtido de Modo produção Biológico:  
[https://agricert.pt/en/certificacao/modo\\_de\\_producao\\_biologico](https://agricert.pt/en/certificacao/modo_de_producao_biologico)

*American Society for Quality.* (10 de setembro de 2021). Obtido de Quality Glossary:  
<https://asq.org/quality-resources/quality-glossary/q>

*Apcer.* (2019). Obtido de SMETA: <https://apcergroup.com/pt/auditoria/smeta>

BRC. (2018). Norma Global de Segurança Alimentar versão 8 . Lodon: British Retail Consortium .

Carrolo, N. (13 de outubro de 2021). SGS. Obtido de BRC GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY: TUDO O QUE PRECISA DE SABER: <https://www.sgs.pt/pt-pt/news/2021/09/brc>

Codex Alimentarius Commission. (2003). *Código de práticas internacionais recomendadas - Principios Gerais de higiene alimentar.* (3ª ed.). Rome: FAO and WHO 2004.

Commission, C. A. (2003). *Código de práticas internacionais recomendadas - Principios Gerais de higiene alimentar.* (3ª ed.). Rome: FAO and WHO 2004.

Costa, P. d. (2013). A Qualidade - Evolução do Conceito. Obtido em 10 de setembro de 2021, de [https://recipp.ipp.pt/bitstream/10400.22/2134/1/PP\\_PaulaLemosCosta\\_2013.pdf](https://recipp.ipp.pt/bitstream/10400.22/2134/1/PP_PaulaLemosCosta_2013.pdf)

DGAV. (2021). Obtido de Codex Alimentarius:  
<https://www.dgav.pt/alimentos/conteudo/codex-alimentarius/>

*Estrategor.* (08 de agosto de 2016). Obtido de O que é um Sistema de Gestão da Qualidade?: <https://estrategor.pt/um-sistema-gestao-da-qualidade/>

*Globalgap.* (s.d.). Obtido de GLOBALG.A.P. o referencial global para as boas práticas agrícolas: <https://www.globalgap.org/pt/>

*Globalgap.* (s.d.). Obtido de What is GRASP?: [https://www.globalgap.org/uk\\_en/for-producers/globalg.a.p.-add-on/grasp/what-is-GRASP/#](https://www.globalgap.org/uk_en/for-producers/globalg.a.p.-add-on/grasp/what-is-GRASP/#)

Henriques, L. C. (fevereiro de 2021). Frutas, legumes e plantas conquistam mercado internacional . *Inovação e tecnologia marcam crescimento do setor de frutas, legumes e plantas*(139), p. 4.

*Kiwa*. (s.d.). Obtido de GLOBALG.A.P. CoC (Cadeia de Custódia): <https://www.kiwa.com/pt/pt/produzir/global-gap-coc-cadeia-de-custodia/>

*Knowledge for Policy*. (s.d.). Obtido de Food Quality: [https://knowledge4policy.ec.europa.eu/food-fraud-quality/topic/food-quality\\_en](https://knowledge4policy.ec.europa.eu/food-fraud-quality/topic/food-quality_en)

Meskovska, A. (2022). *9001 Academy*. Obtido de Como estruturar a documentação do sistema de gestão da qualidade: <https://advisera.com/9001academy/pt-br/knowledgebase/como-estruturar-a-documentacao-do-sistema-de-gestao-da-qualidade/>

Mil-Homens, S. (fevereiro de 2007). *ASAE*. Obtido de O que é HACCP: <https://www.asae.gov.pt/seguranca-alimentar/haccp.aspx>

*Naturalfa*. (2020). Obtido de Naturalfa e GlobalG.A.P: <https://naturalfa.pt/servicos/globalg-a-p/>

*Naturalfa*. (26 de 03 de 2021). Obtido de O que é Produção integrada?: <https://naturalfa.pt/o-que-e-producao-integrada/>

Pires, A. R. (2007). *Qualidade, Sistemas de Gestão da Qualidade* (3ª ed ed.). Edições Sílabo.

*Sedex*. (2022). Obtido de O que é SMETA: <https://www.sedex.com/pt-br/nossos-servicos/auditoria-smeta/o-que-e-smeta/>