

# PROMOVE Comércio

Mozambique

**BUILDING COMPETITIVENESS  
FOR EXPORTS**

United Nations Industrial Development Organization (UNIDO)

Sistemas de Gestão da Segurança dos Alimentos

Helena Matusse (Perita Nacional em Infraestruturas de  
Qualidade)

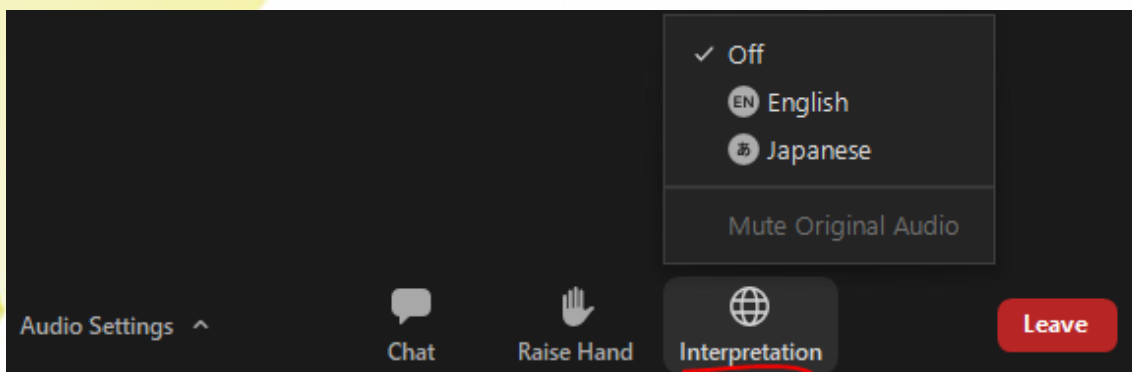


# Agenda da Formação

HORA	RUBRICA	ORADOR
09:30 - 10:00	Registo e chegada dos participantes	
10:00 - 10:05	Boas-vindas e observações de abertura	Moderador Alberto Medina
10:05 - 10:15	Nota de Abertura	IPEME Directora Geral Dra. Joaquina Gumeta Zacarias Zandamela
10:15 - 11:00	Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar: <ul style="list-style-type: none"><li>• Princípios-chave,</li><li>• Enquadramento jurídico e Regulamentos</li><li>• Pre-requisitos</li></ul>	Helena Matusse
11:00 - 11:15	Perguntas e respostas	Todos
11:15 - 11:25	Pausa para café/ Coffee Break/	Todos
11:25 - 11:55	Garantir a conformidade e as melhores práticas nos sistemas de gestão da segurança alimentar, <ul style="list-style-type: none"><li>• Pre-requisitos</li><li>• HACCP</li></ul>	Helena Matusse
11:55 - 12:20	Perguntas e respostas	Todos

# Interpretação de idiomas

## ✓ Em um computador



### Instruções

1. Nos controles da reunião/webinar, clique em Interpretação.
2. Clique no idioma que você gostaria de ouvir.
3. (Opcional) Para ouvir apenas o idioma interpretado, clique em Silenciar áudio original.

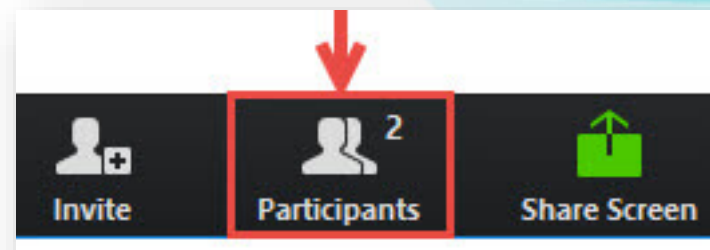
## ✓ Em um telefone celular



### Instruções

1. Nos controles da reunião/webinar, clique em Interpretação.
2. Clique no idioma que você gostaria de ouvir.
3. (Opcional) Para ouvir apenas o idioma interpretado, clique em Silenciar áudio original.

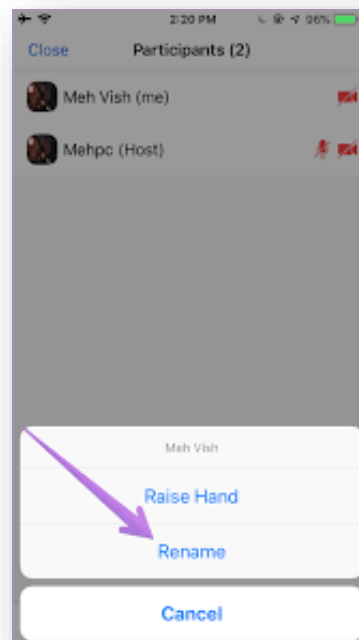
# Apresentação dos Participantes



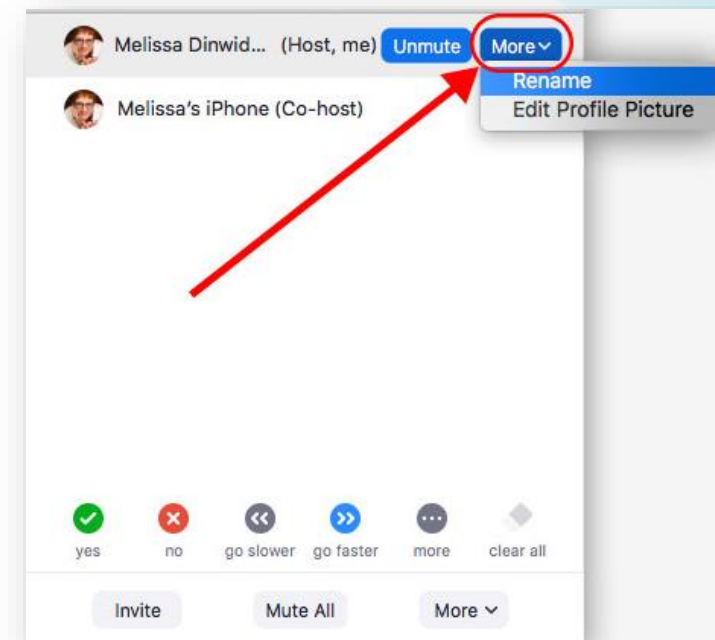
Nome completo  
(Instituição/empresa,  
posição)

>>>Alberto Medina  
(UNIDO, Project  
Associate)

✓ Em um telefone celular



✓ Em um computador



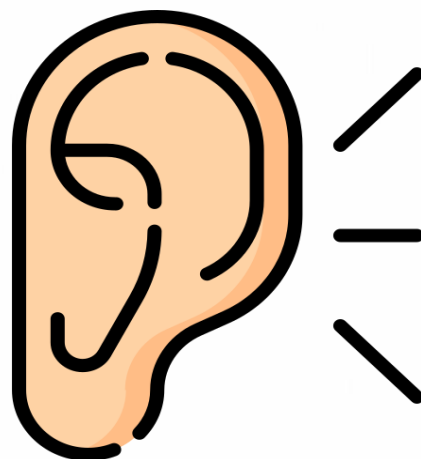
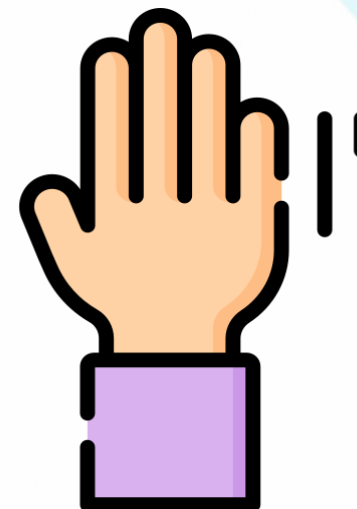
# Regras da casa



Financiada pela  
União Europeia



proMove  
Comércio





Financiado pela  
União Europeia



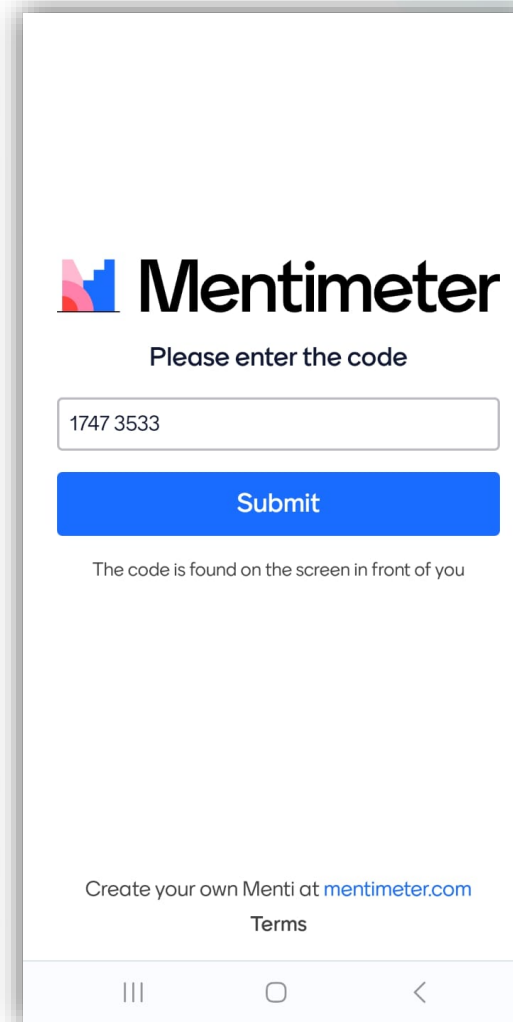
**proMove**  
Comércio


# Notas de Abertura

# Interação

No seu telemóvel ou computador:

1. Aceder a [menti.com](https://www.menti.com)
2. Introduzir o código: **1747 3533**
3. Seguir as instruções



 **Mentimeter**

Please enter the code

**Submit**

The code is found on the screen in front of you

Create your own Menti at [menti.com](https://www.menti.com)

[Terms](#)

# Conteúdo da Apresentação



Introdução



Princípios-chave, enquadramento e regulamentos



Assegurar a conformidade



Melhores Práticas em Sistemas de gestão da segurança dos alimentos



Principais conclusões



# O que é o Sistema de Gestão da Segurança dos Alimentos?

O Sistema de Gestão da Segurança de Alimentos (SGSA) é uma ferramenta com uma abordagem sistemática que as empresas do sector de alimentos utilizam para identificar, mitigar e controlar os factores que podem colocar em risco a segurança dos alimentos.



## Sistemas de Gestão da Segurança dos Alimentos (SGSA)

- O foco principal da gestão da qualidade é atender aos anseios do cliente e se esforçar para exceder as suas expectativas, atrair e reter a confiança dos consumidores.
- o SGSA possibilita a organização, padronização e eficiência dos processos, reflectindo na qualidade dos produtos, redução dos custos operacionais e prevenção de rejeições.



---

# Sistemas de Gestão da Segurança dos Alimentos: Enquadramento jurídico (nacional e internacional)

Name \_\_\_\_\_

Signature \_\_\_\_\_

Date \_\_\_\_\_





# Sistemas de Gestão da Segurança dos A limentos: Enquadramento jurídico de Mocambique

- Moçambique reconhece a importância primordial de um sistema robusto de gestão da segurança dos alimentos.
- Salvar a saúde pública e garantir a confiança do consumidor estão no centro da política pública.
- A conformidade com as normas internacionais não é apenas um requisito, mas uma porta de entrada para oportunidades globais.
- O Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, abreviadamente designado por CONSAN, é um órgão de consulta e coordenação, em matéria de promoção e implementação da legislação, políticas, estratégias e programas atinentes à Segurança Alimentar e Nutricional.
- O CONSAN é presidido pelo Primeiro-Ministro e é composto pelos Ministros que superintendem as áreas transversais dos alimentos.



# Sistemas de Gestão da Segurança dos Alimentos: Enquadramento jurídico a nível internacional



## **Como funcionam os acordos internacionais que se referem à qualidade dos alimentos?**

São criados códigos de conduta, orientações e outras recomendações relativas a alimentos, produção de alimentos e segurança alimentar.



## **Quais são as principais normas de gestão em segurança de alimentos aceitas na UE? Os**

padrões normativos mais conhecidos e mais adoptados pelos fornecedores das grandes cadeias de supermercados e fabricantes de produtos de bens de consumo mundiais são: FSSC 22000, BRCGS e IFS, além do Global Gap para a produção primária.



## **Qual é a ISO referente à segurança de gestão de segurança dos alimentos? ISO 22000 -**

norma de gestão de segurança dos alimentos fornece requisitos específicos para SGSA que aumentará sua capacidade de fornecer produtos e serviços que atendam aos clientes, bem como às exigências estatutárias e regulamentares.



## Enquadramento jurídico a nível internacional

- **Quais as principais certificações internacionais voltadas para a área de segurança dos alimentos?**
- 14 sistemas de certificação da indústria de alimentos que todo profissional da área precisa conhecer.
- **O que a ISO proporciona ao mercado internacional?**
- padronização internacional; determina uma forma de organização empresarial consistente que melhora o fluxo das atividades internas – aumentando a produtividade, a satisfação das pessoas e, conseqüentemente, a qualidade de suas entregas; maior satisfação do cliente, entre outros.

# • Segurança de Alimentos

## Contexto e importancia

- As doenças transmitidas por alimentos afectam 1 em cada 10 pessoas em todo o mundo a cada ano.
- Existem mais de 200 dessas doenças e, em uma era pós-pandemia, as prioridades de saúde e segurança de alimentos foram colocadas nas principais preocupações dos consumidores.
- Para evitar estas doenças, é crucial que os participantes de toda a cadeia de valor alimentar desde a farma até a mesa atendam à crescente demanda por alimentos seguros e saudáveis, além de proteger o bem-estar dos consumidores.



**OBJETIVO:** Capacitar profissionais para interpretar requisitos das legislações de segurança de alimentos, implantar e gerenciar ferramentas da qualidade empregadas na indústria de alimentos.

**PRÉ-REQUISITO:** Os candidatos ao curso deverão possuir, no mínimo, o nível médio completo.

**proMOVE**  
COMÉRCIO







Financiado pela  
União Europeia



proMove  
COMÉRCIO

## Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos (SGSA) – Visão

- Os Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos (SGSA) são uma ferramenta com uma abordagem sistemática que as empresas do sector de alimentos utilizam para identificar, mitigar e controlar os factores que podem colocar em risco a segurança dos alimentos.
- O foco principal da gestão da qualidade é atender aos anseios do cliente e se esforçar para exceder as suas expectativas, atrair e reter a confiança dos consumidores.
- Sistematizar o SGSA possibilita a organização, padronização e eficiência dos processos, reflectindo na qualidade dos produtos, redução dos custos operacionais e prevenção de rejeições.



# Perguntas e Respostas





Financiado pela  
União Europeia



Financiado pela  
União Europeia



**proMOVE**  
COMÉRCIO



**Time for a break!**  
**We will start again at 11:25**

Sistemas de  
Gestão da  
Segurança de  
Alimentos (SGSA) –  
Equipe de  
Implementação





---

# Princípios-chave, enquadramento e regulamentos



# Princípios Chave

---

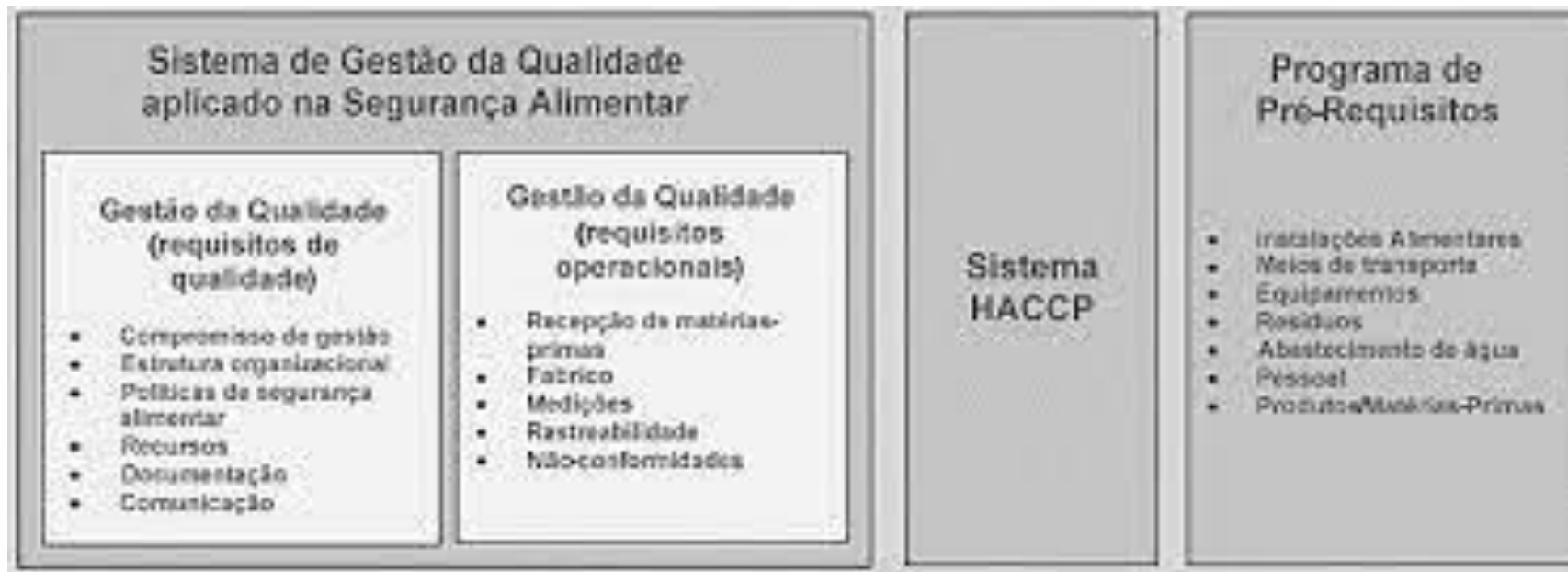
- O SGSA incorpora programas de pré-requisitos (PRP), como o Boas Práticas de Higiene (GHP) de forma a prevenir, eliminar ou apenas reduzir os perigos que podem vir a contaminar o género alimentício.
- Os pré-requisitos controlam os perigos associados ao meio envolvente ao processo de produção do alimento, enquanto que o HACCP controla os perigos associados ao processo de produção.
- Este PRP, devem ser tidos em conta pois, uma vez contemplados permitirão a aplicação efectiva do sistema HACCP.





# Princípios e elementos-chave da gestão da segurança alimentar - PRP

- O SGSA incorpora programas de pré-requisitos (PRP), como o Boas Práticas de Higiene (GHP) de forma a prevenir, eliminar ou apenas reduzir os perigos que podem vir a contaminar o género alimentício.
- Os pré-requisitos controlam os perigos associados ao meio envolvente ao processo de produção do alimento, enquanto que o HACCP controla os perigos associados ao processo de produção.
- Este PRP, devem ser tidos em conta pois, uma vez contemplados permitirão a aplicação efectiva do sistema HACCP.



Os pré-requisitos a serem considerados:



# Princípios e elementos-chave da gestão da segurança alimentar – HACCP/APPCC

- Um SGSA deve ser também baseado nos princípios de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC/HACCP),
- O HACCP é o sistema internacionalmente aceite que define, identifica, avalia e controla os perigos de segurança de alimentos desde a produção até o consumo.
- O Sistema apoia as organizações a gerir os perigos que afectam a segurança/higiene alimentar identificando os perigos pelo estabelecimento de parâmetros de controlo em pontos críticos durante o processo de produção alimentar.





# APPCC

Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle



## PERIGO FÍSICO

Pedaços de metal, insetos, fuligem, lascas de madeiras, cacos de vidros, fios de cabelo, lasca de unhas, pássaros e roedores.

## PERIGO BIOLÓGICO

Bactérias, toxinas, vibríões, microorganismos, fungos e bolores.

## PERIGO QUÍMICO

Lixo industrial, pesticidas, lubrificantes, produtos de limpeza, antibióticos, aditivos e alergênicos.



Com base em sua análise, você deve determinar o seguinte risco: Determine a probabilidade de ocorrência e classifique-a como: baixa, média ou alta.

O sistema é baseado em 7 princípios, a saber: Identificar e avaliar os perigos. Esta é a primeira etapa do seu plano. Sua tarefa é determinar todos os riscos que os alimentos podem enfrentar. Para fazer isso, você precisa analisar todo o processo e se concentrar em cada etapa.

## APPCC: O que é?

APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle).

É um método sistemático para garantir a segurança alimentar do consumidor de uma perspectiva higiênica.



O sistema APPCC é uma exigência do Ministério da Saúde para a indústria de alimentos desde 1993.

### Baixa!

Possibilidade de causar danos mínimos à saúde, como um mal-estar.

### Média!

Possibilidade de causar danos à saúde, podendo ter a necessidade de atendimento médico.

### Alta!

Possibilidade de causar danos mais graves à saúde, podendo levar à internação ou até à morte.

## **BENEFÍCIOS DO SISTEMA APPCC**

- ▶ **Consolidação da imagem da empresa**
- ▶ **Credibilidade da empresa**
- ▶ **Rastreabilidade da carga**
- ▶ **Diminuição dos custos operacionais**
- ▶ **Maior competitividade**



## **Os benefícios do HACCP/APPCC**

- A certificação HACCP melhora o seu Sistema de Gestão de Segurança Alimentar e a Qualidade do seu produto.
- Demonstra o compromisso em produzir ou comercializar alimentos seguros, que pode ser benéfico em caso de inspecção por parte das autoridades reguladoras.
- Pode também transformar o produto, a imagem da organização e actuar como uma ferramenta eficaz na entrada no mercado, abrindo novas oportunidades de negócios em todo o mundo.

O HACCP  
esta baseado  
em 7  
Princípios



---

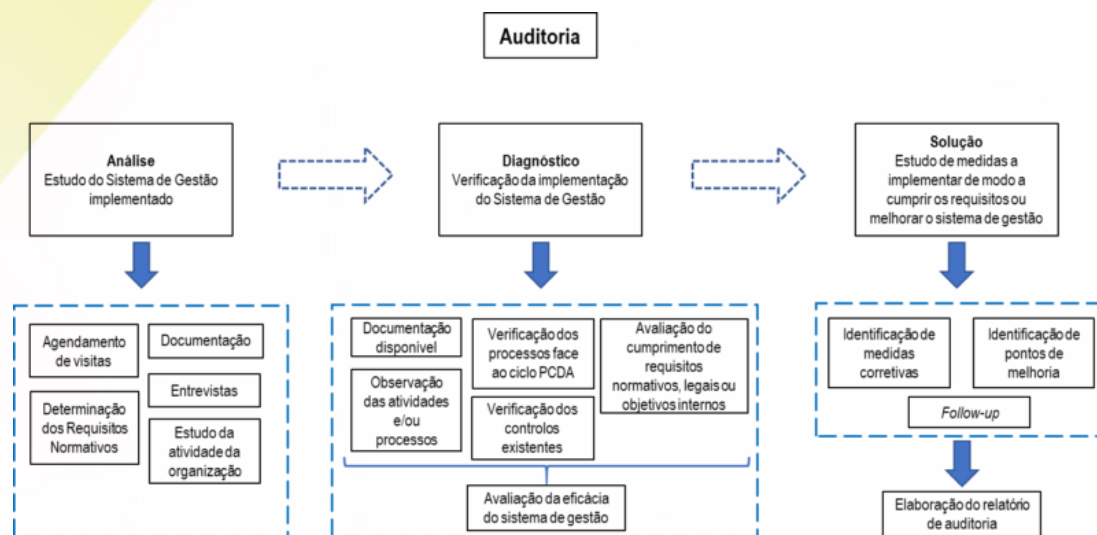
# Como assegurar a conformidade?

• Auditorias, inspeções e avaliações  
(internas e externas)

Certificação



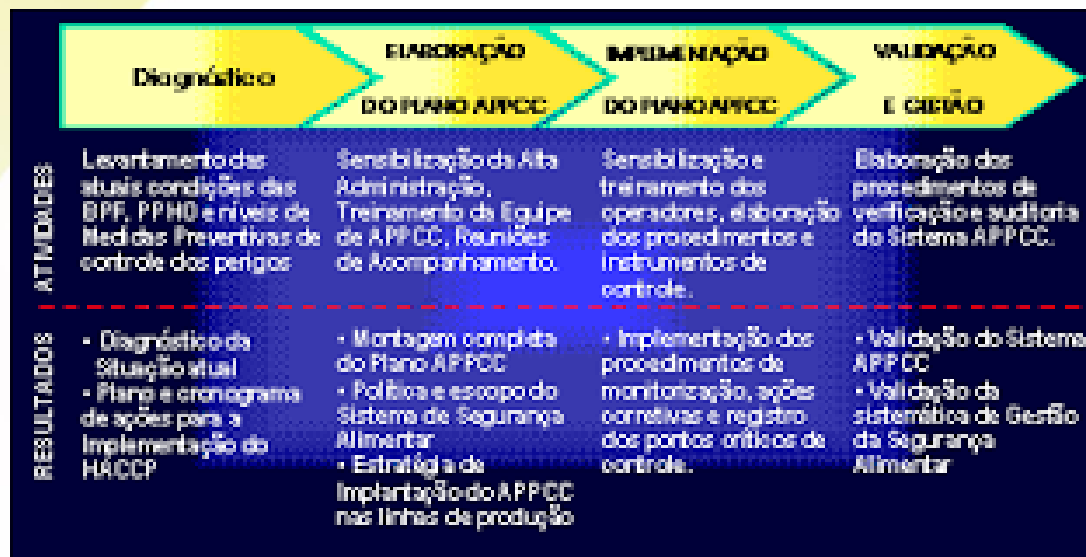
# Como Assegurar a Conformidade: Auditorias, Inspeções, Avaliações



- Importância da conformidade com os regulamentos e normas: Cumprir os requisitos legais e proteger os consumidores.
- Realização de auditorias e inspeções internas: que são ferramentas poderosas para avaliar o grau de conformidade de um sistema de um SGSA implantado em uma empresa, seja este um requisito legal, norma ou procedimento interno.
- Compreendem actividades independentes, proactivas e objectivas de avaliação e consultoria, criadas para agregar valor e melhorar continuamente as operações de uma empresa.



# Implementação de acções correctivas:



- Respostas rápidas para resolver situações de incumprimento e atenuar os riscos.
- são acções que têm como objectivo a eliminação da causa de uma não conformidade detectada ou outra situação indesejável.
- As acções correctivas são iniciadas quando existem desvios aos limites críticos ou quando existe uma falta de conformidade com o(s) PPRO.

# Melhoria Contínua

- A melhoria continua - baseia-se no princípio de gestão da qualidade “Melhoria”, e que consiste numa abordagem sistemática da metodologia PDCA (Plan-Do-Check-Act).
- Tem como objectivo a promoção de uma filosofia de melhoria continua e que se traduza num aumento da sua capacidade de cumprir com os requisitos.
- Para o efeito, a equipa da segurança alimentar avalia o sistema de gestão da segurança alimentar, em intervalos planeados.
- Em certos casos poderá identificar a necessidade de revisão: da análise de perigos; dos PPR operacionais estabelecidos e/ou do plano HACCP



## Porque contratar uma auditoria Externa?

- Análise independente para identificar possíveis falhas ou inconsistências nas informações, as não conformidades.
- Comprovar a veracidade dos registros e informações apresentada por uma empresa e a implementação de acções correctivas para minimizar os erros, prevenir falhas e obter processos mais eficazes e transparentes.
- É uma garantia de que a empresa tem um sistema implementado e que ele se alinha tanto a seus objectivos e estratégias quanto aos requisitos normativos que a regem.





# Certificação SGSA/FSSC22000/ISO 22000

- A certificação do SGSA é uma confirmação de que sua empresa cumpre os requisitos de um padrão de sistema de gestão da qualidade reconhecido internacionalmente.
- A Certificação de SGSA estabelece os requisitos para a produção e colocação no mercado de produtos e alimentos que são seguros para os consumidores.
- A certificação é concedida pelos organismos de certificação reconhecidos internacionalmente.



# Certificação e Auditorias

## Benefícios externos:

- ✓ Aumento da confiança dos clientes;
- ✓ Melhoria da imagem da empresa;
- ✓ Vantagem competitiva da empresa;
- ✓ Base universal para o estabelecimento e desenvolvimento dos sistemas da qualidade nas organizações;
- ✓ Linguagem comum entre clientes e fornecedores;
- ✓ Incentivos monetários;
- ✓ Preferência em concursos públicos;
- ✓ Preferência das empresas públicas.



Financiado pela  
União Europeia



proMove  
Comércio

# Melhores Praticas em Sistema de gestao da seguranca dos alimentos







Exemplos locais e internacionais

## Exemplos Locais

Existem exemplos locais de empresas a nível nacional na zona norte e sul do país que estão num processo na implementação do SGSA, e se encontram na fase da auditoria externa para a certificação.

# SEGURANÇA DE ALIMENTOS SOLUÇÃO

Uma solução em software para segurança de alimentos deve automatizar e facilitar a execução de suas principais etapas:

## 1 ANÁLISE DE RISCOS

Uma solução deve permitir configurar métodos flexíveis para avaliação e análise dos riscos, aplicando-os em cada atividade do processo. Ela deve ajudar na definição do tipo de controle para o risco analisado, controlar revisões e gerar relatórios dos riscos potenciais em cada etapa.

## 2 PPR, DOCUMENTOS E AUDITORIAS

Uma solução deve ser capaz de documentar o plano de pré-requisitos (PPR), descrevendo seus controles, como eles são executados e a frequência com que são monitorados. Ela deve garantir revisão de procedimentos ou instruções de trabalho, assim como promover auditorias nos programas para garantir que o ambiente esteja realmente controlado.

## 3 PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE

Uma solução deve facilitar a aplicação de árvores decisórias flexíveis, com o objetivo de definir se a etapa avaliada é um Ponto Crítico de Controle (PCC) ou não. Ela deve ser capaz de documentar os PCCs identificados, definindo seus limites críticos, seus procedimentos de monitoramento e as ações corretivas relacionadas.

## 4 MONITORAMENTO

Uma solução deve manter um sistema de monitoramento e inspeção para garantir a efetividade dos PCCs. Se um PCC falhar, a solução deve automaticamente gerar não conformidades e iniciar as ações recomendadas para conter as consequências imediatas.

## 5 AÇÕES CORRETIVAS

Uma solução deve contemplar as etapas de planejamento, análise de causa, atividades de verificação e execução de atividades, assim como, gerar relatórios de situação e gráficos de monitoramento.

## 6 VERIFICAÇÃO

Uma solução deve permitir a verificação do plano através de diversas formas, incluindo calibração de equipamentos, inspeção de materiais e insumos, auditorias e testes dos controles, gestão de mudanças e indicadores de desempenho.

## OUTROS RECURSOS INDISPENSÁVEIS

GESTÃO DE PROCESSOS

TREINAMENTOS E COMPETÊNCIAS

CONTROLE DE PROJETOS

CONTROLE OPERACIONAL

GESTÃO DE PRODUTOS

SAIBA MAIS:

**PROMOVE**  
COMÉRCIO



Financiado pelo  
União Europeia



proMove  
Comércio



---

Exemplos internacionais  
NESTLE e outras



Financiada pela  
União Europeia



**proMOVE**  
COMÉRCIO

# Principais Conclusões



# Perguntas e Respostas

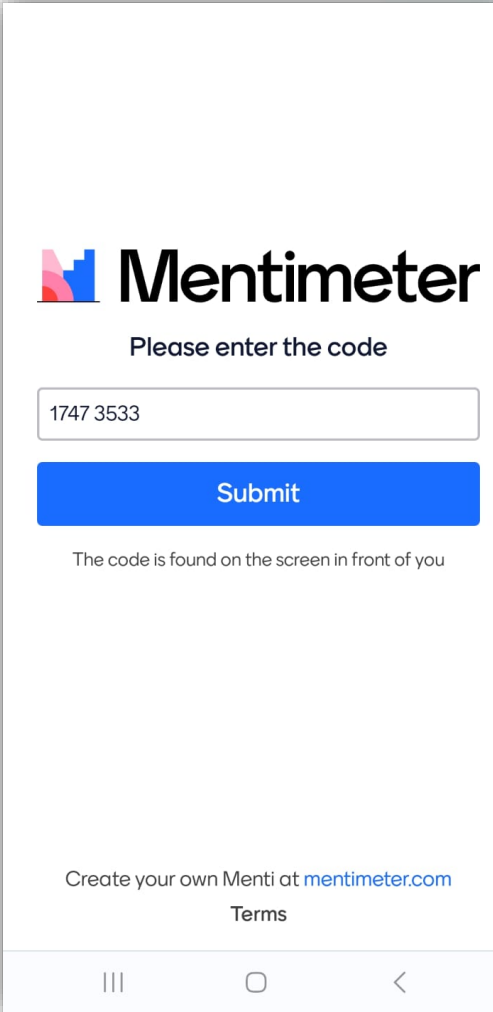




# Interação

No seu telemóvel ou computador:

1. Aceder a [menti.com](https://www.menti.com)
2. Introduzir o código: **1747 3533**
3. Seguir as instruções



The screenshot shows the Mentimeter mobile app interface. At the top, there is the Mentimeter logo and the text "Please enter the code". Below this is a text input field containing the code "1747 3533". A blue "Submit" button is positioned below the input field. Underneath the button, a message reads "The code is found on the screen in front of you". At the bottom of the screen, there is a link to "Create your own Menti at [mentimeter.com](https://www.mentimeter.com)" and a "Terms" link. The bottom of the screen shows standard mobile navigation icons: a hamburger menu, a home button, and a back arrow.



**promove**  
COMÉRCIO

**MUITO OBRIGADA**

Helena Matusse

National Expert in Quality Assurance

Email: [helena.matusse@gmail.com](mailto:helena.matusse@gmail.com)