

## Por boas práticas nos serviços de alimentação

**N**ão importa o tamanho da empresa. Se ela atua no mercado de serviços de alimentação, deve colocar a segurança em primeiro lugar, guiando-se por normas técnicas. E não faltam incentivos às boas práticas, como o Programa Alimentos Seguros (PAS), que o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) mantém em parceria com o Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (Senai) e outras entidades do chamado Sistema “S”.

As empresas da área de alimentos que participam do PAS são conscientizadas da importância de implementar a ABNT NBR 15635:2008 - *Serviços de alimentação - Requisitos de boas práticas higiênicas-sanitárias e controles operacionais essenciais*. A recompensa é a certificação concedida pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), além do reconhecimento dos clientes, que têm a garantia de receber produtos de qualidade, livres de contaminações.

Pequenos empreendedores, mesmo aqueles que se lançam no mercado confiantes em seus processos artesanais para a preparação de alimentos, não podem ignorar as orientações oferecidas pelas normas técnicas. A coordenadora da Comissão de Estudos de Segurança de Alimentos da ABNT, Brigitte Bertin, assegura que as micro e pequenas empresas (MPE) também podem aplicar a ABNT NBR ISO 22000:2006 - *Sistemas de gestão da segurança de alimentos - Requisitos para qualquer organização na ca-*



deia produtiva de alimentos, norma que é considerada mais complexa. “Qualquer fabricante de produtos alimentícios pode implantar, implementar e manter a norma de Gestão da Segurança de Alimentos. No entanto algumas empresas precisam buscar apoio externo para auxiliá-las na implantação e isso pode ser feito por consultores especializados ou com treinamentos para a capacitação de seus próprios profissionais”, afirma Brigitte, justificando que, apesar de não ser difícil, a implantação é trabalhosa e requer conhecimento técnico.

Para facilitar a tarefa das empresas, existe a ABNT NBR ISO 22004:2006 - *Sistemas de gestão da segurança de alimentos - Guia de aplicação da ABNT NBR ISO 22000:2006*. Brigitte comenta que este Guia está sendo revisado na ISO e em breve será disponibilizado, como uma ótima ferramenta de ajuda. “Já existe um CD em inglês distribuído pela ISO chamado *How to Use ISO 22000*, e o guia em ela-

boração vai ser baseado nesta ferramenta”, ela informa.

Especialista em microbiologia de alimentos, Brigitte alerta que as empresas devem garantir a segurança dos produtos que oferecem, primeiramente, certificando-se de que as Boas Práticas estejam bem implementadas (pré-requisitos). Ela ensina: “Depois devem implantar o Sistema APPCC (Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle) e utilizar um modelo de gestão para gerenciar isso tudo, que é a própria ABNT NBR ISO 22000”.

De acordo com a coordenadora, é obrigatório que os alimentos não ofereçam riscos à saúde nem à integridade dos consumidores. “A ABNT NBR ISO 22000:2006 estabelece os requisitos que as empresas devem atender para dar esta garantia, ou seja, quando ela obtém a certificação, significa que atingiu este objetivo e oferece produtos seguros para o consumo”, conclui Brigitte Bertin ■