ESCOLA SUPERIOR DE AGRICULTURA "LUIZ DE QUEIROZ"
UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição
LAN 1880 SEGURANÇA DO ALIMENTO NO SISTEMA AGROALIMENTAR
Profª Sandra Helena da Cruz

Por: Gabriela Mandro, Gabriela Maria, Jéssica Pereira e Tatiane Martins

FORNECEDORES: CARACTERIZAÇÃO EM SEGURANÇA ALIMENTAR

A caracterização dos fornecedores envolve credenciamento, qualificação e avaliação do desempenho, de modo que haja a melhoria contínua do padrão de qualidade dos produtos e serviços prestados. Para que isso ocorra de maneira efetiva, algumas estratégias podem ser adotadas: adequar os critérios técnicos às necessidades da empresa, estabelecer uma relação de parceria com o fornecedor e unir o setor de compras ao profissional da área técnica.

Os serviços e produtos oferecidos pelos fornecedores podem ser classificados em 4 grupos: o grupo 1 pertencente aos alimentos perecíveis de alto risco de contaminação (produtos crus e cárneos, frios e laticínios, produtos de panificação e confeitaria); o grupo 2 corresponde aos perecíveis com médio risco de contaminação (vegetais *in natura*, pré-processados, sucos naturais e polpa de frutas); o grupo 3 abrange alimentos não perecíveis com baixo risco de contaminação (enlatados, farinhas, bebidas, cereais, grãos) e produtos de origem não alimentar (sanitizantes, desinfetantes, detergente, materiais de EPI); o grupo 4 inclui os serviços que influenciam a qualidade do produto final (controle integrado de pragas, calibração e manutenção de equipamentos, transporte, coleta de resíduos).

Os requisitos mínimos para a seleção dos fornecedores são: alvará de funcionamento, razão social completa, endereço completo, CNPJ, Inscrição Estadual e o contato de pelo menos 3 clientes para elaboração de um relatório de referências, o qual deve conter as características do atendimento, pontualidade da entrega, qualidade do produto ou serviço e qual a experiência com o pós-venda, podendo atribuir maior importância a pontualidade, qualidade e garantia do produto.

Ao se avaliar os requisitos específicos para produtos, é importante destacar que há a classe de produtos estocáveis e perecíveis de origem alimentar e a de produtos estocáveis de origem não alimentar em que para cada uma há requisitos de avaliação.

Para requisitos de serviços de laboratórios de análises microbiológicas e fisioquímicos é necessário avaliar as instalações, os procedimentos operacionais (POP), competência e credenciamento do responsável técnico entre outros fatores. Quando o serviço for o controle Integrado de pragas é preciso analisar a higiene e condições das instalações e utilizar a Portaria CVS 09 de 06/11/200 como base para realizar as outras avaliações necessárias.

Ainda são necessários certos cuidados pra outros tipos de serviços prestados. Como os serviços de manutenção geral onde é necessário que o contratado tenha qualificação e reconhecimento no INSS. Para serviços de calibração é necessária a solicitação do registro na RBC ou declaração com os padrões rastreáveis pelo INMETRO e ainda uma visita técnica para verificação da adequação do prestador do serviço. Por fim para serviços de limpeza da caixa d' água e de gordura é preciso à apresentação da metodologia, produtos aplicados e credenciamento do responsável técnico. Para a Caixa d'Água: laudo de análise fornecido por laboratório credenciado e para a caixa de gordura: registro na CETESB ou órgão similar

Os requisitos específicos para os serviços como o de transporte é avaliado através de critérios exigidos pelas portarias CVS 15 de 07/11/2001 e CVS 20 de 29/11/1991, ambas do Estado de São Paulo. Tais portarias estabelecem que todos os veículos utilizados para transporte de alimentos devem ter certificados de vistorias da autoridade sanitária. Além disso, estabelece outras normas para transporte aberto,

transporte aberto com proteção, transporte fechado à temperatura ambiente e transporte fechado isotérmico ou refrigerado.

Como norma geral para o transporte refrigerado ou não é que a integridade e qualidade dos produtos devem ser mantidas, não se devem transportar substâncias estranhas junto com alimentos, nem pessoas ou animais juntos com os produtos e a cabine do condutor deve ser isolada dos alimentos. Em relação à parte física, os lados direito e esquerdo do veículo (para alimentos) e na traseira (para bebidas), deve possuir os dizeres: transporte de alimentos, nome, endereço e telefone da empresa e produto perecível se for o caso.

O veículo deve ser limpo e desinfectado, precisa possuir um dispositivo de segurança para impedir derrame, dependendo do tipo de alimento este não deve possuir contato com o piso do veículo, a carga e descarga não devem representar risco e não é permitido alimentos crus com prontos para consumo. Sobre a temperatura, é importante manter o controle de acordo com o tipo de produto e classificação como: refrigerados, resfriados, aquecidos e congelados. Mas, é obrigatório que o veículo possua um termômetro calibrado e de fácil leitura.

O serviço de coleta de resíduos também possui requisitos específicos para serviços, em que é preciso que o prestador deste serviço possua cadastro no órgão do município e licença de funcionamento.

Na avaliação dos fornecedores, o procedimento de avaliação inicial começa com uma observação previa se o alimento ou produto atende às necessidades tecnológicas e gastronômicas requeridas e às condições comerciais exigidas pela empresa a fim de evitar desperdício de tempo e custos com as outras etapas da avaliação. Feito isso, os procedimentos são a visita técnica com o emprego de uma ficha técnica de avaliação conforme as exigências de cada produto, seguido de uma emissão de orientação técnica para a correção de não conformidades encontradas e informações sobre padrão higiênico-sanitário e as especificações a serem avaliadas em cada entrega ou serviço e por fim emissão de relatório técnico para o setor responsável por compras e para o fornecedor com a qualificação do avaliado e prazo para retorno. Para a avaliação do desempenho dos fornecedores a empresa contratante deve monitorar cada recebimento de produto, manter os registros dos monitoramentos, interpretar os registros, monitorar cada produto/serviço, registrar qualquer não conformidade e comunicar ao fornecedor ou responsável, excluir ou suspender o fornecedor caso a não conformidade seja recorrente ou venha ocasionar algum dano.

Enfim para a pré-seleção de fornecedores, são utilizados os seguintes critérios: entrega, preço, localização geográfica, instalações e capacidade de produção, conformidade com os procedimentos da empresa, habilidade em atender as especificações de embalagem, responsabilidade, capacidades tecnológicas, desejo de fechar negócios, gestão e organização do fornecedor e sistemas gerenciais. Para a seleção de fornecedores são usados: compromisso, credibilidade, eficiência, qualidade do produto/serviço, capacidades técnicas, flexibilidade, capacidade de cooperação e impressão no contato pessoal. Por fim, os critérios determinados para a avaliação de desempenho são: entrega, qualidade do produto/serviço, preço, conformidade com os procedimentos da empresa, eficiência, capacidades técnicas, compromisso, credibilidade, flexibilidade e histórico de performances.

Referências:

Guia ABERC para Qualificação de Fornecedores – Produtos e serviços para unidades de alimentação e nutrição. ABERC: São Paulo. Julho, 2006.

ARAÚJO; M.C.B.Modelo Integrado para seleção e avaliação de desempenho de fornecedores. Universidade Federal de Pernambuco. Recife, 2012.