



ACA

A F R I C A N
C A S H E W
A L L I A N C E



A DECADE OF TRANSFORMATION

ACA World Cashew Festival & Expo 2016



Bissau, Guinea-Bissau

September 19-22, 2016

**A SEGURANÇA DOS ALIMENTOS
E A HACCP**

Dorcas D. Amoh, 21 de setembro de 2016



A SEGURANÇA DOS ALIMENTOS E OS CAJUS

A liberalização do comércio global, e o fato de que os consumidores estão exigindo que os alimentos não sejam somente baratos, mas também saudáveis, saborosos e seguros, estão mudando o processamento de alimentos que até aqui era voltado à quantidade para um mercado internacional voltado à qualidade, onde os produtos, as áreas da produção, as cadeias de produção e as marcas competem uma com as outras.

O competitividade da produção de alimentos logo será mais dependente da confiabilidade da segurança e da qualidade dos alimentos e da aceitabilidade dos procedimentos de produção do que da quantidade e dos preços.





O SELO DA ACA

- Dando-se conta da importância crescente da segurança dos alimentos e a necessidade de adquirir algumas castanhas de caju processadas na África, devido à produção e à capacidade de processamento crescentes, alguns compradores internacionais, tais como a Intersnack e a Kraft Foods se juntaram para conceber o Selo da ACA.
- Com a ajuda de Jim Giles, Ex-Vice-Presidente de Qualidade da Planters, 14 procedimentos de qualidade sobre as principais questões de qualidade foram desenvolvidos em 2012





AS PREOCUPAÇÕES DOS COMPRADORES



Infestation



Foreign material



Blocking/clumping



Taste acceptable



Food safe



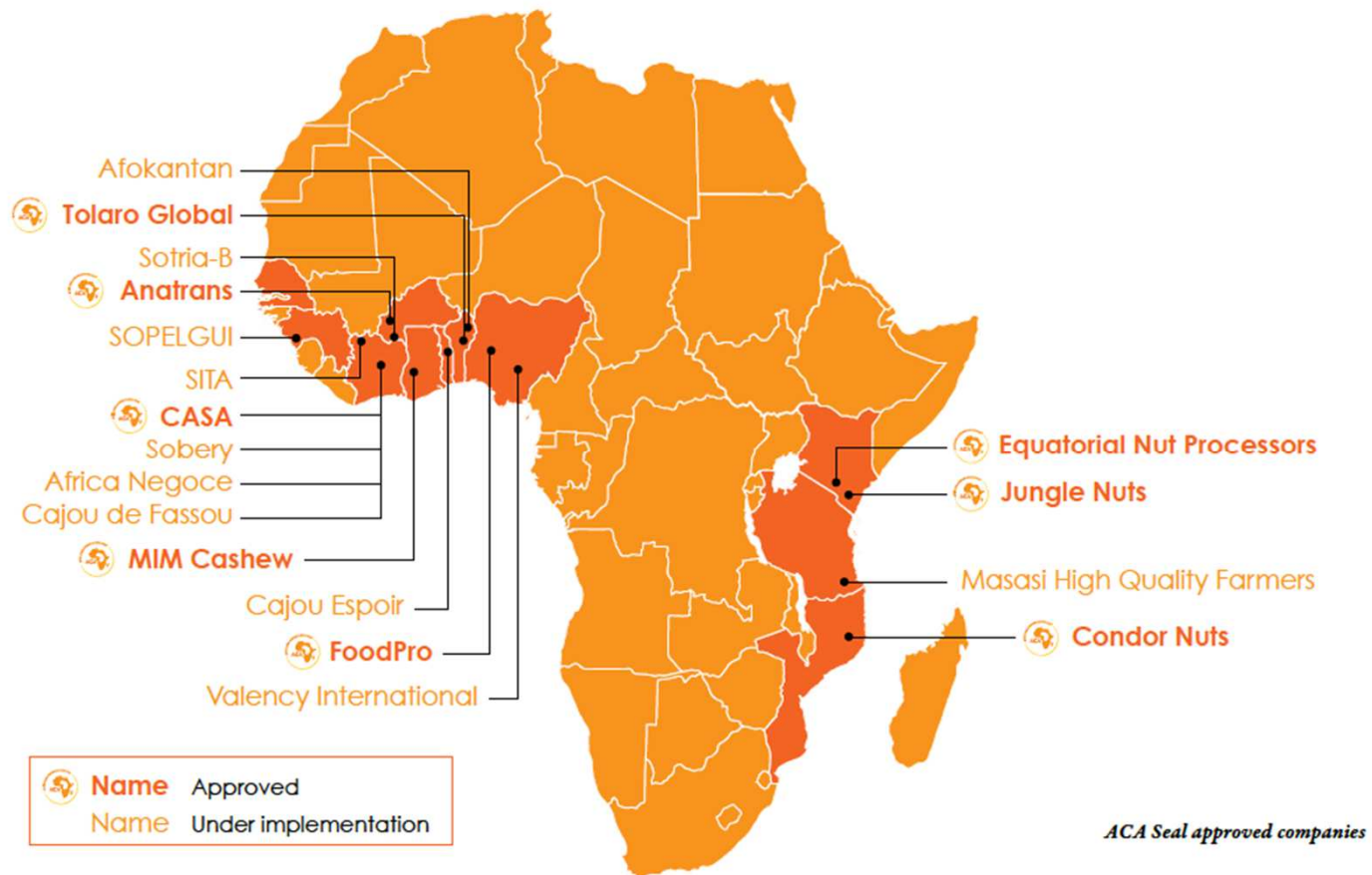
Graded correctly



- O padrão do Selo da ACA possui dois componentes, isto é, a Segurança dos Alimentos e a Qualidade e a Responsabilidade Social.
- A Tolaro Global foi a primeira companhia a ser aprovada sob o Selo em 2013 e já se submeteu a 2 auditorias de re-aprovação até a presente data.



OS PROCESSADORES APROVADOS SOB O SELO DA ACA





O SELO DA ACA AGORA



6 Factories Seal Approved

- Condor Nuts
- Condor Cajou
- Food Pro
- Jungle Nuts
- Anatrans
- ENP

4 Factories Reapproved

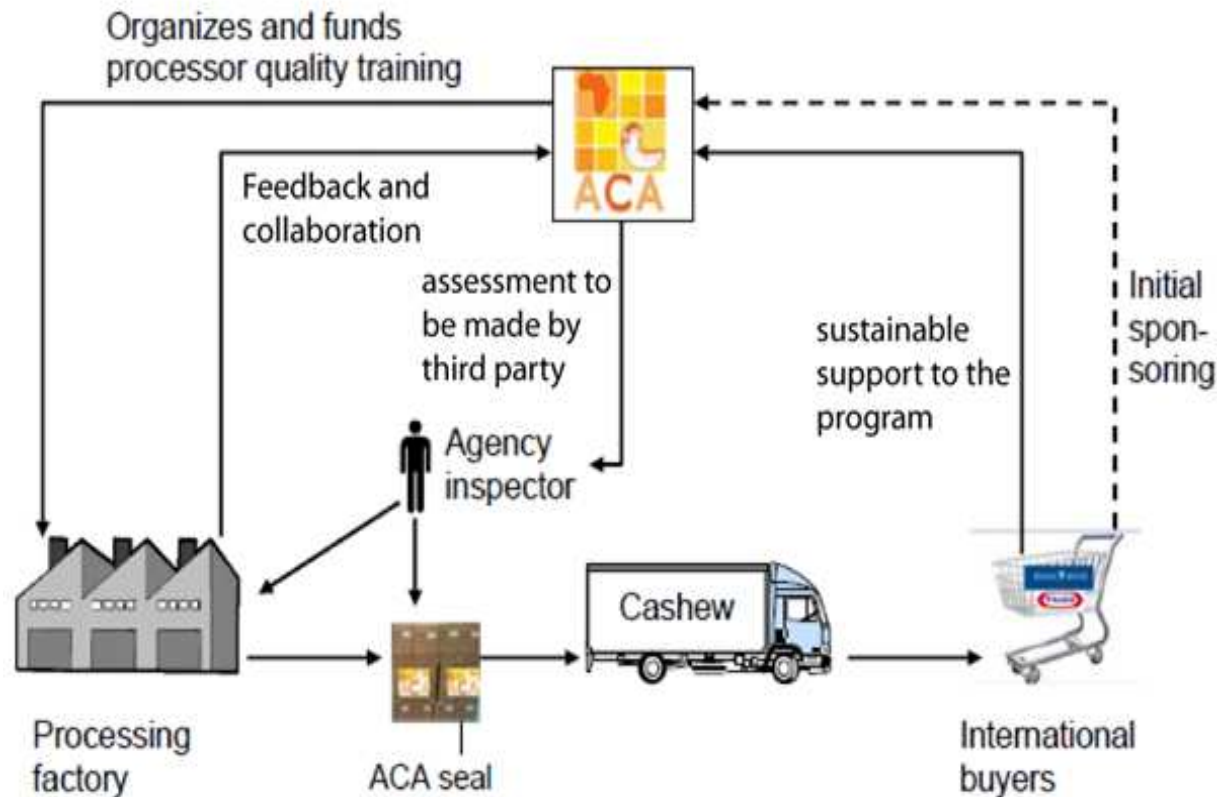
- Tolaro Global
- Mim
- CASA
- Cajou Espoir

6 Factories under implementation

- Afokantan
- Cajou de Fassou
- Sobery
- Africa Negoce
- Sotria-B
- Valency International



O CONCEITO INICIAL DO SELO DA ACA





O PROCESSO DE CERTIFICAÇÃO DO SELO DA ACA

1. SIGN UP NOW TO START THE PROCESS

Register to become an ACA member
Send a formal request for ACA Seal Services
Invoice sent by ACA
Part payment/Agreement on payment Plan
Formal Contract signed with ACA



2. FIRST VISIT

Initial pre-assessment and Gap Analysis conducted



3. SECOND VISIT

Trainings conducted based on Gap Analysis and pre-assessment results
Action Plan developed with lead on Food Safety and Top Management
Date set for Factory led Assessment/ Auditing



4. THIRD VISIT

Factory Grading
Remedial Actions if grade is below pass mark
Reassessment after remedial actions are carried out



5. CONGRATULATIONS YOU ARE SEAL APPROVED

Annual Renewal audits





OS 14 PROCEDIMENTOS





A RESPONSABILIDADE SOCIAL

- As instalações têm de estar em conformidade com as normas de responsabilidade social em todas as suas operações
- A conformidade social global é cumprida com base nas leis locais
- Os padrões definidos globalmente incluem:
 - O trabalho infantil / de prisioneiros
 - O abuso e o assédio
 - Salários justos
 - As condições de trabalho
 - As horas de trabalho
 - A liberdade de associação e direito de negociação coletiva
 - A saúde e a segurança



A HACCP NO SELO DA ACA

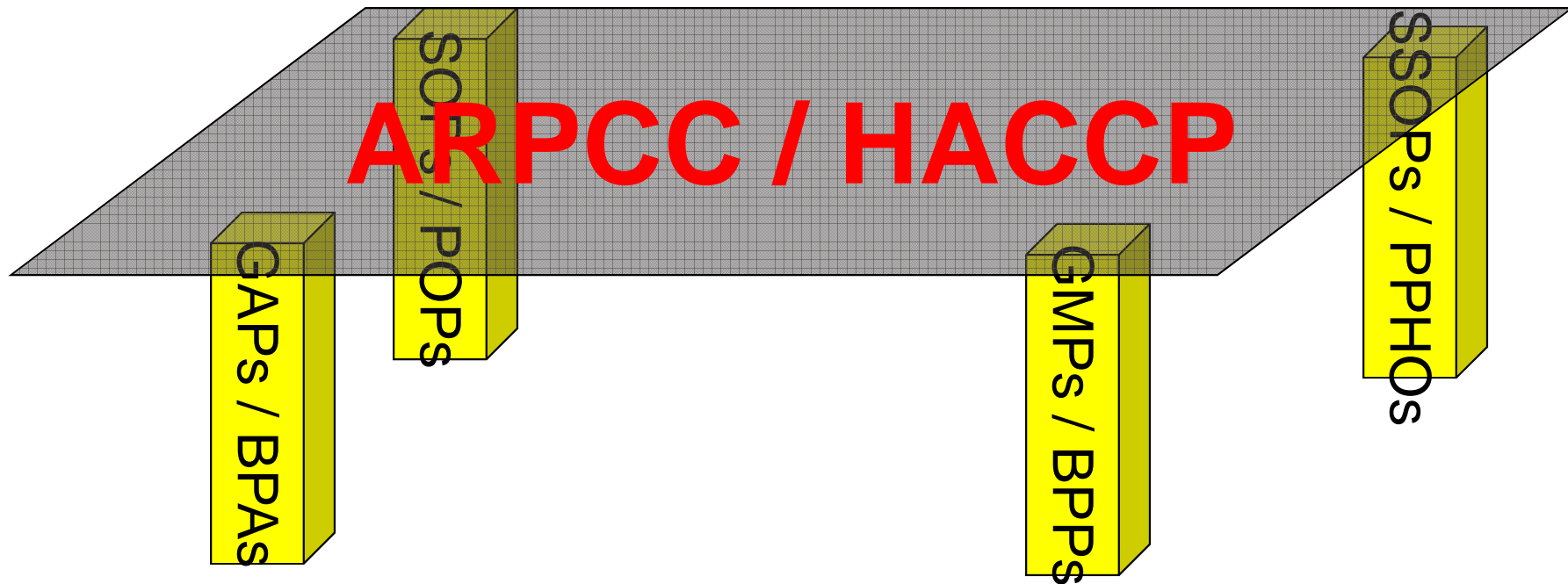
Análise de Riscos e Ponto de Controle Crítico

- É um sistema para o controle da segurança dos alimentos
- É preventivo, não reativo
- É uma ferramenta de gerenciamento para proteger contra os perigos biológicos, químicos e físicos aos quais as castanhas podem estar sujeitas
- Ela não é um o sistema de risco zero
- Ela é projetada para minimizar, não para eliminar, o risco dos perigos para a segurança dos alimentos





A HACCP não é um processo "solitário" em sua área!





AS ETAPAS INICIAIS PARA A HACCP

1. Montar a equipe da HACCP / ARPCC
(deve ser multidisciplinar)
2. Descrever o produto alimentício e a sua distribuição
3. Descrever o uso e os consumidores pretendidos para este produto
4. Desenvolver um fluxograma para a operação de processamento deste produto
5. Verificar o fluxograma *in situ*





OS 7 PRINCÍPIOS DA HACCP

1. Conduzir a Análise de Perigos / Riscos
2. Determinar os Pontos Críticos de Controle
3. Estabelecer os Limites Críticos
4. Estabelecer o Sistema de Monitoramento
5. Estabelecer Ações Corretivas
6. Estabelecer Procedimentos de Verificação
7. Estabelecer a Manutenção de Registros e de Documentação



A FSMA DOS EUA

- A FSMA foi assinada pelo presidente Obama e se tornou lei no dia 4 de janeiro de 2011 para proteger melhor a saúde pública ao ajudar a assegurar a segurança no fornecimento de alimentos. A FSMA abarca a prevenção dos problemas de segurança dos alimentos como o fundamento de um sistema moderno de segurança dos alimentos.



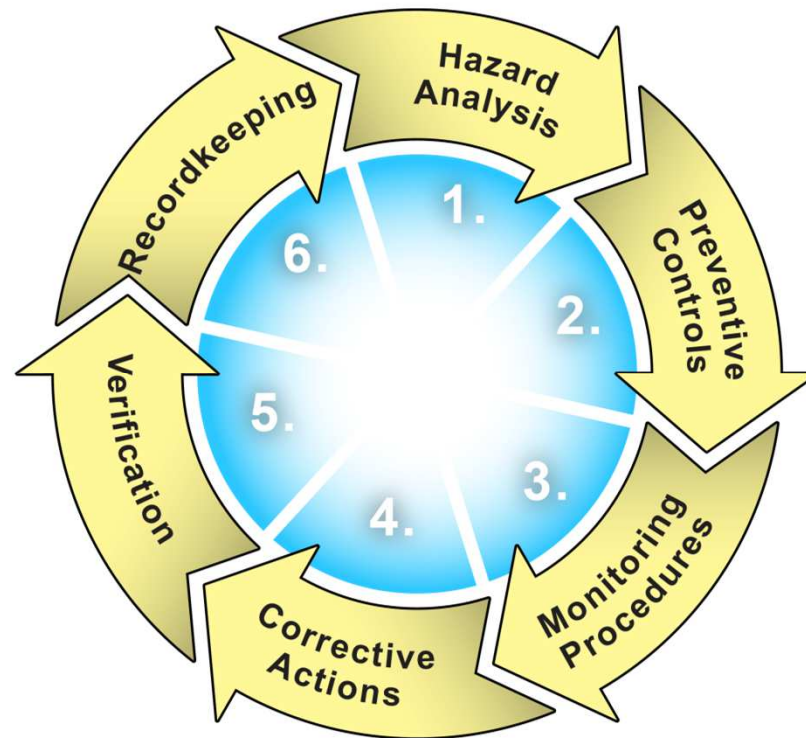
As Sete Regras Principais

- **Controles preventivos para os alimentos para humanos**
- Controles preventivos para a alimentação animal
- Credenciamento de laboratórios de terceiros
- Padrões de segurança dos produtos
- **Programa de Verificação dos Fornecedores Estrangeiros**
- Transporte sanitário de alimentos para humanos e animais
- Adulteração intencional
- Também diversos documentos da orientação - possivelmente mais de 40



AS REGRA DE CONTROLES PREVENTIVOS

AA RPCC / HACCP





O PROGRAMA DE VERIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES ESTRANGEIROS

- A regra exigirá que os importadores de alimentos estabeleçam, apliquem e mantenham um PVFE.
- Esta seção da LMSA / FSMA coloca a responsabilidade pela segurança dos produtos alimentícios diretamente nos ombros dos importadores que estão levando produtos alimentícios para os Estados Unidos.
- Além disso, eles serão responsabilizados por quaisquer problemas relacionados à segurança dos alimentos que ocorrerem nos produtos alimentícios importados e com os seus fornecedores.



- Os importadores de alimentos terão que demonstrar que estão importando tais produtos de fornecedores estrangeiros aprovados.
- A fim de cumprir com esta exigência, os importadores terão que desenvolver, aplicar e manter uma avaliação de risco do produto alimentício importado e do fornecedor estrangeiro, atividades de verificação, investigações e ações corretivas, avaliação periódica de PVFE, a identificação do importador, além da manutenção de registros para cada produto importado e de cada fornecedor estrangeiro.



O QUE ISTO SIGNIFICA PARA PROCESSADORES APROVADOS SOB O SELO?

- Antes que um importador de alimentos apresente o assunto dos produtos alimentícios à seção 301 da LMSA aos Estados Unidos, ele terá que fazer uma avaliação de risco do produto alimentício, a qual consiste de duas partes.
- Em primeiro lugar, o importador terá que realizar uma avaliação com a Análise de Perigos e Controles Preventivos Baseados nos Riscos (HARPC) de cada produto alimentício a ser exportado para os Estados Unidos.
- Em segundo lugar, o importador terá que avaliar o status atual de seu fornecedor estrangeiro em relação à segurança dos alimentos, incluindo a avaliação da eficácia dos procedimentos de segurança dos alimentos do fornecedor estrangeiro, dos processos e das práticas, do histórico de conformidade com os regulamentos relevantes do FDA (isto é, alertas de importação e cartas de advertência), histórico de desempenho da segurança dos alimentos, além de outros fatores relacionados à segurança dos alimentos (isto é, o armazenamento e o transporte).



FUTURO DO SELO DA ACA

- Embora o Selo da ACA exista somente há 4 anos, o seu impacto já é elevado junto à maioria dos compradores internacionais de castanhas de caju processadas, pois eles insistem em ver esta certificação antes de comprarem.
- A maioria de processadores aprecia o processo original de certificação, o qual inclui uma pré-avaliação e treinamentos feitos sob medida, de acordo com as necessidades da fábrica, antes que seja estabelecida uma data para a auditoria de certificação.





DESAFIOS

- Econômicos

As recomendações que foram dadas aos processadores, as quais incluem melhorias no desenho da fábrica, as estações higiênicas para a lavagem das mãos, os PPEs, que vêm a um custo, provaram ser difíceis quando se trata da implantação, devido aos desafios econômicos. O problema persistente da disponibilidade de castanhas de caju *in natura* e o preço elevado delas também afetaram negativamente o volume de negócios.





- Profissionais qualificados de segurança dos alimentos

Falta de pessoal qualificado de segurança dos alimentos que esteja disposto a trabalhar em áreas algumas vezes remotas onde estas fábricas são localizadas. Tem sido registrada uma rotatividade elevada da equipe de funcionários nestas instalações, o que resulta em treinamentos ineficazes e/ou redundantes. Além disso, nas fábricas onde estes profissionais existem, eles não receberam a autoridade para fazer as mudanças que melhorarão o sistema de gerenciamento da segurança dos alimentos.



- Percepção da Segurança dos Alimentos e da Garantia de Qualidade

A segurança dos alimentos sempre foi vista como um custo para se fazer negócios, em vez de ser uma parte integral. Embora esta visão esteja mudando gradualmente, ela tem sido um dos principais obstáculos que explicam por que tão poucas fábricas de processamento se inscreveram e estão efetivamente sendo aprovadas sob o selo da ACA





O CAMINHO PARA O AVANÇO

- Todos os 14 procedimentos serão revistos para refletir as mudanças atuais, com p. ex. a inclusão de alergênicos como perigos no procedimento da HACCP.
- Os procedimentos ambientais, tais como o gerenciamento de resíduos e o controle da poluição devem ser adicionados. Eles são parte integral do projeto do BAD que ainda precisa ser implantado nas Áfricas Oriental e Ocidental





O SELO DA ACA PARA PRODUTORES RURAIS

- A introdução do Selo para os produtores rurais, o qual assegurará a qualidade e a segurança de todas as castanhas de caju *in natura* produzidas na África.
- Isto assegurará que os processadores africanos, bem como os processadores de fora do continente que adquirem castanhas da África, terão certeza de que estão comprando um produto de qualidade.
- As questões a serem abordadas sob o Selo para os produtores rurais são



O SELO DA ACA PARA PRODUTORES RURAIS continuação

As questões a serem abordadas sob o Selo para os produtores rurais são:

- As Boas Práticas Agrícolas
- O Controle de Pragas
- As Práticas de Pós-Colheita
- O Cultivo Sustentável

Um consultor será contratado para desenvolver o padrão.





MUITO OBRIGADA!