



SUSTENTABILIDADE NO SETOR ALIMENTAR... ... E REVISÕES NOS REFERENCIAIS DE SEGURANÇA ALIMENTAR

Newsletter
Edição maio 2022

DESTAQUES DA CONFERÊNCIA GFSI 2022



GFSI CONFERENCE

Fonte: <https://mygfsi.com/wp-content/uploads/2022/04/GFSI-2022-Executive-Summary.pdf>

Mais de 600 pessoas estiveram presentes na conferência anual da **GFSI [Iniciativa Global para a Segurança Alimentar]**, realizada em Barcelona nos dias 29 a 31 de março de 2022. O tema central foi “Causar Impacto para Alimentos Seguros e Sustentáveis”. Os oradores afirmaram o papel da GFSI na realização dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) das Nações Unidas, especialmente os ODS 1 (sem pobreza), 2 (fome zero), 6 (água limpa e saneamento) e 12 (consumo e produção responsáveis) – apoiados pelo ODS 17 (parcerias para os objetivos). As agências da ONU também tiveram uma forte presença na lista de oradores, que incluiu líderes de segurança alimentar da Organização Mundial de Saúde, do Programa Mundial de Alimentação, da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura e da Comissão do Codex Alimentarius.

No primeiro dia, foi anunciada uma colaboração entre a GFSI e o Programa Alimentar Mundial, centrando-se no papel das parcerias público-privadas na realização dos ODS da ONU, com uma estratégia específica nesta frente: ver a GFSI e as agências da ONU cocriarem “um novo quadro de desenvolvimento de capacidades para a cultura de segurança alimentar”. Apesar de ser um grande desafio, foi proposto para 2023 a remodelação do Programa Global Markets da GFSI num novo quadro de capacitação para a cultura de segurança alimentar.

Outra prioridade estratégica para a GFSI, que foi amplamente discutida no segundo dia do evento, foi a uniformização da competência dos auditores. No ano passado, a GFSI introduziu os seus primeiros requisitos de benchmarking para Organismos de Reconhecimento Profissional (ORP), organizações que podem facilitar a formação, certificação e desenvolvimento profissional contínuo dos auditores de segurança alimentar, especialmente os

8.000 que auditam para programas de certificação reconhecidos pela GFSI. Foi apresentado um cronograma para esta transição, começando com um ensaio em pequena escala dos ORPs candidatos que aplicarão o modelo e testarão a sua eficácia. A ideia principal é que os auditores competentes sejam definidos e reconhecidos não só pela sua formação técnica, mas também pelas suas competências transversais, que os ORPs estarão preparados para identificar.

O terceiro e último dia da conferência foi dedicado ao tema central, com debates das ações na União Europeia sobre a necessidade que a indústria alimentar tem de conciliar os conflitos que ocasionalmente surgem entre as preocupações paralelas de segurança alimentar e sustentabilidade. A utilização da água, fundamental para garantir a segurança alimentar, representa também um enorme impacto ambiental. O novo quadro legislativo da UE para sistemas alimentares sustentáveis, a ser estabelecido no final de 2023, está a discutir a possibilidade de alterar os regulamentos para permitir a utilização alargada de água limpa, mas não potável na produção de alimentos, com base na avaliação dos riscos. O objetivo é assegurar que a segurança alimentar não seja comprometida e ao mesmo tempo permitir uma utilização mais eficiente e prudente de um recurso escasso. Foram também consideradas outras questões específicas de sobreposição de segurança e sustentabilidade, tais como a agricultura regenerativa, a circularidade económica e os maiores desafios de segurança alimentar colocados por dietas frescas à base de plantas.

O plenário de encerramento irradiou do centro tradicional da indústria alimentar para considerar a segurança alimentar e a sustentabilidade mais longe: na restauração, no mar e no espaço. Na apresentação final da sessão, “Alimentação para o Futuro Interestelar”, foi apresentado um vislumbre de um futuro próximo em que a humanidade escapa aos limites do nosso planeta natal, como o projeto que explora a alimentação no espaço, incluindo o Sistema Alternativo de Apoio à Vida Micro-Ecológico da Agência Espacial Europeia, ou MELISSA. Em breve, haverá uma cultura alimentar no espaço, e assentamentos na Lua ou em Marte tornar-se-ão novos mercados para a indústria alimentar.

A próxima conferência será na primavera de 2023, nos Estados Unidos. Estaremos atentas para trazer mais informações.

Fonte: <https://mygfsi.com/wp-content/uploads/2022/04/GFSI-2022-Executive-Summary.pdf>



SUSTENTABILIDADE NO SETOR ALIMENTAR... ... E REVISÕES NOS REFERENCIAIS DE SEGURANÇA ALIMENTAR

Newsletter
Edição maio 2022

FSSC 22000 EM REVISÃO



Fonte: <https://www.fssc22000.com>

A **Foundation FSSC**, proprietária do Esquema FSSC 22000 na atual versão 5.1, anunciou a 18 de maio, um inquérito para as partes interessadas e parceiros da indústria sobre a revisão do esquema para a versão 6:

<https://www.surveymonkey.com/r/6BB6M7K>

Parte da versão 6 do Esquema permitirá a inclusão da nova versão da **ISO 22003-1:2022** [para substituir a atual ISO/TS 22003:2013]. Para além disso, também considera a visão da FSSC para o processo de melhoria contínua.

A És Segurança foi conferir o inquérito, e as perguntas são as seguintes:

- A cultura de segurança alimentar deve ser incluída como um requisito adicional específico do FSSC 22000 e complementar a prática atual de avaliação ao longo da auditoria?
- A FSSC deve incluir o comércio / corretagem de alimentos (FII) & comércio eletrónico no âmbito da certificação?
- É necessário que a FSSC inclua uma adenda sobre embalagens para produtos não alimentares ligada à certificação de embalagens FSSC?



Fonte: Shutterstock

- Acha que se deve expandir o âmbito e incluir requisitos específicos sobre gestão da qualidade no Esquema FSSC 22000?
- Deve a gestão de alterações, incluindo a introdução de novos equipamentos, processos, etc., ser incluída como um requisito adicional específico da FSSC 22000?
- Teria vantagem em ter medidas adicionais de fraude de certificados em vigor? E se sim, qual lhe conviria melhor: Código QR, GLN [número de localização global] ou código único do local?
- Existem outros tópicos específicos que necessitem de ser incluídos no Esquema FSSC 22000?
- Há algum tema para documentos de orientação que lhe traria benefícios?

A linha temporal atual é a publicação da versão 6 no primeiro trimestre de 2023, seguida de uma janela de transição de 12 meses.

Vamos continuar a seguir as notícias da FSSC 22000 para trazer os desenvolvimentos da próxima versão.

Fonte: <https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:activity:6932570668223901696/>



SUSTENTABILIDADE NO SETOR ALIMENTAR... ... E REVISÕES NOS REFERENCIAIS DE SEGURANÇA ALIMENTAR

Newsletter
Edição maio 2022

A BRCGS A CAMINHO DA VERSÃO 9



Fonte: www.brcgs.com

Publicada pela primeira vez em 1998 e sendo também o primeiro referencial reconhecido pela **GFSI** (Iniciativa Global para a Segurança Alimentar), a **BRCGS Food Safety** ajuda os fabricantes de alimentos a concentrarem-se numa vasta gama de áreas, incluindo HACCP, rastreabilidade, prevenção da fraude alimentar, compromisso de gestão e cultura de segurança alimentar. Está em curso uma revisão da Norma com a nova versão 9, que deverá ser lançada no dia 1 de agosto de 2022.

A versão final da norma está agora a ser elaborada tendo em conta os comentários de uma consulta pública realizada em janeiro de 2022, que reuniu comentários de intervenientes nacionais e internacionais representando fabricantes de alimentos, reguladores, retalhistas, empresas de serviços alimentares, proprietários de marcas, organismos de certificação e peritos técnicos independentes. A última reunião do grupo de trabalho já teve lugar e o passo seguinte no processo é produzir o documento da Norma e orientações de apoio assim que a transcrição final estiver pronta. A certificação contra a versão 9 terá início em auditorias a partir de 1 de fevereiro de 2023.

Fonte: <https://www.brcgs.com/our-standards/food-safety/issue-9-revision/>

CONSULTA PÚBLICA DO SISTEMA ALIMENTAR SUSTENTÁVEL DA UE



Fonte: https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-05/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf
https://ec.europa.eu/food/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en

Ainda no tema da sustentabilidade, no contexto do “Acordo Verde Europeu”, a Comissão Europeia adotou uma estratégia abrangente “Do Prado ao Prato”, que reconhece os fortes laços entre pessoas saudáveis, sociedades saudáveis e um planeta saudável e visa abordar de forma abrangente os desafios dos sistemas alimentares sustentáveis. Para impulsionar a mudança para um sistema alimentar sustentável, a Estratégia “Do Prado ao Prato” lançou numerosas ações, nomeadamente, anunciou uma iniciativa para uma lei-quadro horizontal, a fim de acelerar e facilitar a transição para a sustentabilidade e assegurar que os alimentos colocados no mercado da UE se tornem cada vez mais sustentáveis. Em preparação desta iniciativa, a Comissão está, por conseguinte, a lançar um amplo processo de consulta pública, destinado a recolher opiniões e contributos de todas as partes interessadas [cidadãos, operadores económicos de todas as dimensões, incluindo PME, e organizações que os representam, organizações de consumidores, parceiros sociais, ONGs, autoridades públicas a todos os níveis de governação, compradores públicos, instituições académicas e de investigação, bem como qualquer outro interessado], sobre as questões-chave que a iniciativa pretende abordar. O questionário está acessível em todas as línguas oficiais da UE e pode ser acedido aqui até ao dia 21 de julho de 2022: https://ecas.ec.europa.eu/cas/login?loginRequestId=ECAS_LR-8563767-BPp7zcgf7GatSZGy0-Q4h3rDOZQAthLXnFLUuzaFGr2aZLAGvbgBABcg06dXGwZ-zL53RN91T83QV1T0cV84zNOK-rS0vSrmBGYCOUw0J38tS-Be-ozHzqzR5zQflmHiwfpflhH0hZvwVzMmarSWD6eYwUUR-RekXjaVAJrzYWYNXbBfraJ4Y5W6NJI653pywtWANX1LG

Fonte: https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/13174-Sustainable-EU-food-system-new-initiative/public-consultation_en