

---

Mestrado em Engenharia Alimentar

Sistemas da Qualidade

Docente: Anabela Raymundo



**IFES**

**Food**

Alexandre Alves  
Inês Sousa  
Miguel Pires

# INTERNATIONAL FEATURED STANDARDS

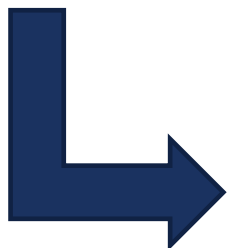
Visa ajudar na implementação de provisões legais relativas à segurança de alimentos e/ou produtos, e fornecer diretrizes para questões de segurança e qualidade alimentar.

- Norma que certifica a segurança e qualidade dos produtos alimentares e não alimentares e serviços relacionados. Desenvolvida para todas as partes envolvidas na cadeia de abastecimento, fornecendo um padrão de base comum para os fornecedores.
- Tem um reconhecimento internacional que permite a criação de uma imagem de marca no setor alimentar, construindo a confiança dos consumidores e criando caminho para novas oportunidades de mercado.

# IFS FOOD

## Aplica-se:

- todas as organizações que processem alimentos;
- quando existe um potencial perigo de contaminação dos produtos durante o embalamento.



Alimentos processados;  
Alimentos sem embalagens;  
Atividades que ocorrem durante a aplicação da embalagem primária.



**Responsabilidade da Administração**

**Sistema de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar**

**Gestão de Recursos**

**Planeamento e Processo de Produção**

**Medições, Análises e Melhorias**

***Food Defense***

**Inspeções externas**

**PRINCIPAIS  
REQUISITOS**

## VANTAGENS AO NÍVEL DA PRODUÇÃO

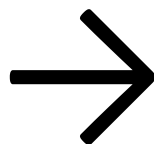
- Melhor conhecimento das boas práticas, dos padrões da empresa e dos procedimentos, por todos os colaboradores.
- Monitorização do cumprimento dos requisitos legais e do cliente.
- Uso mais eficiente dos recursos.
- Redução da necessidade de auditorias.
- Implementação de auditorias internas.
- Possibilidades de melhoria através de análises de risco.

## VANTAGENS RELACIONADAS COM MARKETING

- Maior reputação e reconhecimento como produtor de alimentos de alta qualidade e seguros.
- Possibilidade de comercializar com clientes que requerem esta norma.
- Uso do logotipo IFS, que demonstra conformidade com padrões de alta qualidade.

# SISTEMA DE AUDITORIAS

- Auditoria inicial;
- Auditoria de acompanhamento;
- Auditoria de renovação;
- Auditoria de extensão.



Avaliado num sistema de pontos, no qual são atribuídas “notas” aos requisitos:

- A (20 pontos) – conformidade total
- B (15 pontos) – conformidade quase total
- C (5 pontos) – implementado parte do requerimento
- D (-20 pontos) – não conformidade maior ou um KO

# SISTEMA DE AUDITORIAS

10 requisitos que podem ser classificados como KO:

- Responsabilidade da gestão de topo;
- Sistema de monitorização de cada PCC;
- Higiene pessoal;
- Especificações da matéria prima;
- Conformidade da receita;
- Gestão de corpos estranhos;
- Sistema de rastreabilidade;
- Auditorias internas;
- Procedimento para retiradas de produtos;
- Medidas corretivas.

Pontuação total:

- $\geq 95\%$  - é dado o certificado de nível mais alto com validade e 12 meses
- [75% - 95%] - dado o certificado com 12 meses de validade
- $< 75\%$  - não tem direito a certificado.

# ENTIDADES CERTIFICADORAS



# EMPRESAS NACIONAIS COM CERTIFICAÇÃO IFS FOOD

