

A SGS na cadeia de abastecimento alimentar

PORTFOLIO FOOD



SGS





Índice

O desenvolvimento por alternativas food

A cadeia global de abastecimento alimentar está a crescer e a alterar-se a um ritmo acelerado, motivado pelas exigências e preocupações dos consumidores. As suas necessidades e expectativas estão a tornar-se cada vez mais rigorosas e isso significa garantir a segurança dos produtos, ou seja, não causar dano ao consumidor aquando da sua preparação e/ou enquanto são ingeridos de acordo com o seu uso intencionado.

Além disso, garantir a segurança traduz-se também na existência de sistemas que mitiguem potenciais doenças de origem alimentar, tais como intoxicações alimentares ou considerações mais amplas de contaminação que possam causar danos ao consumidor final. A garantia da segurança alimentar, ao proteger o consumidor contra fraudes, ou seja, contra a substituição intencional, adição, adulteração ou deturpação de alimentos ou embalagens para ganho económico e com potencial impacto na saúde dos consumidores. Estas situações acontecem, por exemplo, através da coloração de um produto, da rotulagem propositadamente enganadora, ou de outros meios que visem levar o consumidor a acreditar numa falsa natureza ou qualidade do produto.

A indústria alimentar está, por isso, a tornar-se cada vez mais complexa: além das exigências cada vez mais rigorosas dos consumidores, o fenómeno da globalização veio a tornar mais visível a definição de autenticidade, qualidade, segurança e sustentabilidade dos produtos alimentares.

INGREDIENTES MENOS PREJUDICIAIS À SAÚDE

A procura por alternativas a ingredientes prejudiciais à saúde, como produtos com açúcares, sal e gorduras saturadas

NECESSIDADE DE ADOÇÃO DE ESTILOS DE VIDA DIFERENTES

que permitam prevenir e reduzir o número de pessoas com diabetes e problemas de obesidade

CLEAN LABEL

A ausência de aditivos químicos perigosos, de organismos geneticamente modificados, sem alergénios, minimamente processados, com poucos ingredientes e em embalagens transparentes

SAÚDE E BEM-ESTAR

Opção pelos alimentos funcionais, que têm ganho uma maior importância, sendo relevantes para a melhoria do estado de saúde e/ou para a redução do risco de doenças

ALIMENTAÇÃO PERSONALIZADA

que se justifica pelo aumento da procura de alimentos adaptados às necessidades individuais dos consumidores e dos seus respetivos estilos de vida

DIMINUIÇÃO DO CONSUMO DE PROTEÍNA ANIMAL

assim como de todos os alimentos ou ingredientes de origem animal. Esta procura promove simultaneamente o aumento do consumo de proteína vegetal e a diminuição do consumo de alimentos com elevada pegada ecológica

SABORES INOVADORES

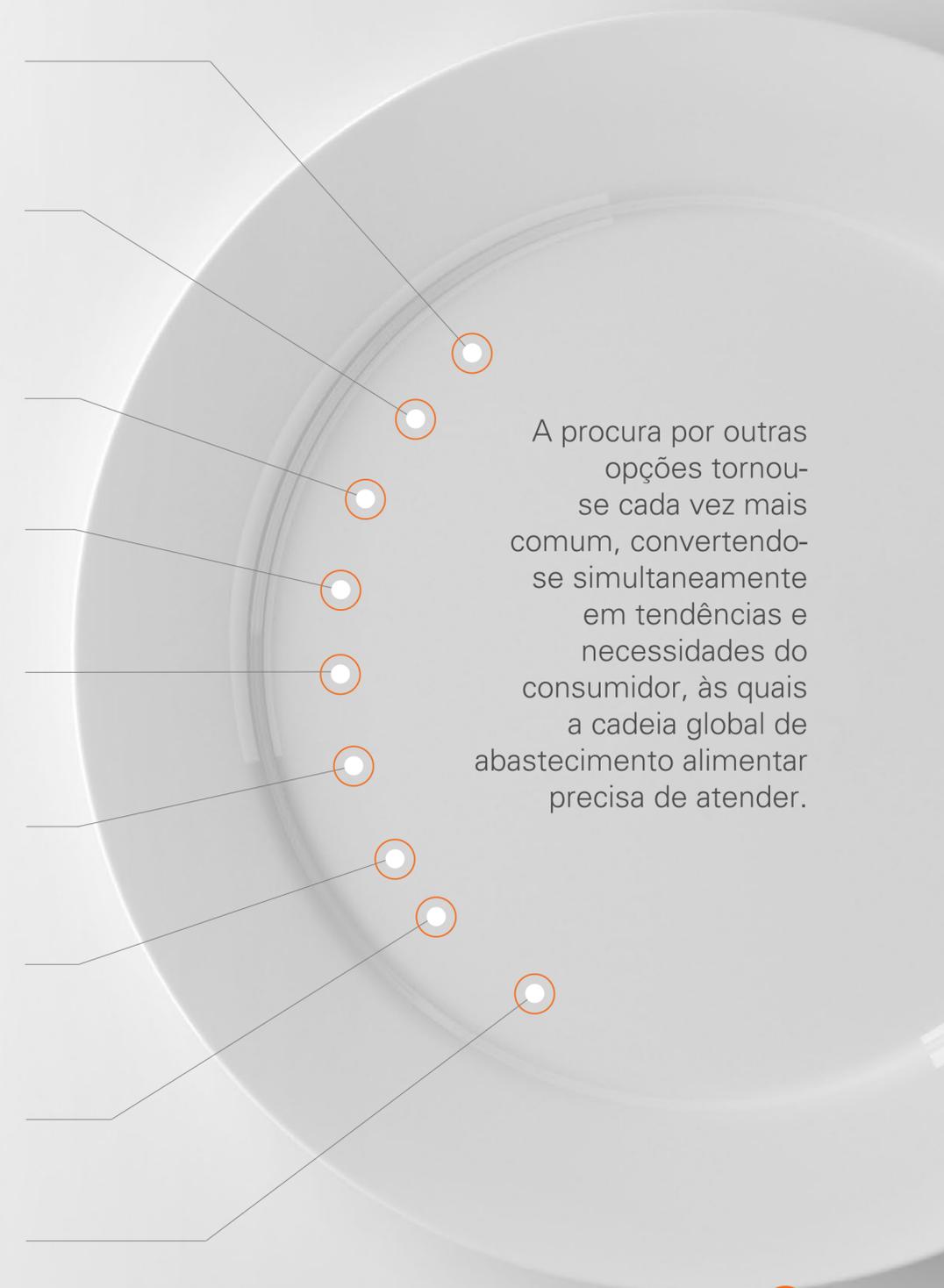
a busca pelos sabores experimentais, por novas experiências gastronómicas

SUSTENTABILIDADE

que se traduz na consciencialização pela adoção de hábitos alimentares e comportamentos de compra mais sustentáveis

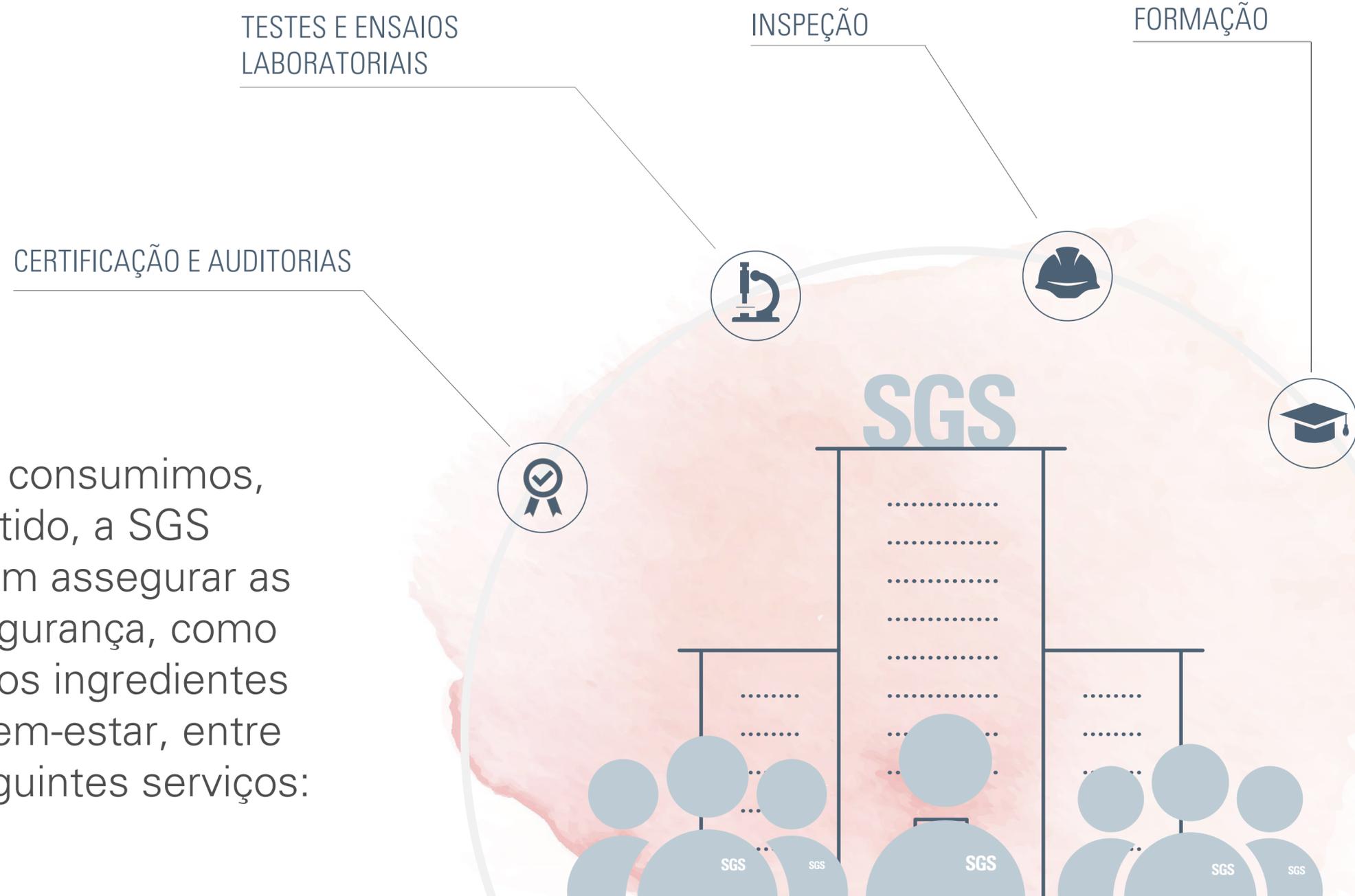
FOOD INTEGRITY

ou seja, a progressiva necessidade de ter a certeza de que os alimentos estão íntegros, inalterados ou em perfeitas condições quando chegam ao consumidor



Para assegurar que proporciona a máxima qualidade aos seus clientes, da forma mais eficaz, e assim, aumentar a confiança dos consumidores, na SGS dispomos de uma equipa de especialistas que dão respostas rápidas e fiáveis através de ensaios laboratoriais, auditorias de segurança alimentar, inspeções, soluções digitais na área alimentar, e até consultoria técnica, regulamentar e em rotulagem e nutrição.

Quando pensamos nos alimentos que consumimos, a segurança é a prioridade. Nesse sentido, a SGS realiza diversos serviços que pretendem assegurar as necessidades existentes - não só a segurança, como também a procura pelas alternativas aos ingredientes prejudiciais, o clean label, a saúde e bem-estar, entre outros. Assim, disponibilizamos os seguintes serviços:





Testes e ensaios laboratoriais

A confiança dos consumidores nos produtos alimentares que lhes são disponibilizados deve ser uma prioridade para todas as empresas do setor. Tal só acontece se for garantida a segurança e a qualidade dos alimentos, sendo a sua testagem uma das formas mais eficazes para o fazer. Através dos testes, não só é possível assegurar os dois tópicos fundamentais da qualidade e segurança, como também contribuem para o cumprimento dos regulamentos nacionais ou internacionais.





Áreas de atuação dos nossos laboratórios de microbiologia, química e biologia molecular.

Através dos testes é possível assegurar vários tópicos fundamentais: qualidade, segurança, a sustentabilidade do seu negócio e o valor comercial dos seus produtos.





CONTAMINANTES E ENSAIOS QUÍMICOS

O efeito da contaminação dos alimentos na saúde do consumidor pode variar dependendo do contaminante de que se trata. Estes estão em constante evolução, pelo que é fulcral prevenir que ingredientes e produtos contaminados cheguem até ao consumidor. Aqui enquadram-se os pesticidas, micotoxinas e metais pesados, por exemplo;

ENSAIOS MICROBIOLÓGICOS

Garantir a segurança dos produtos ao longo de toda a sua cadeia de abastecimento passa também, por exemplo, pela deteção de microrganismos patogénicos e agentes infecciosos, ou pelo controlo microbiológico dos alimentos. Através destes testes pode avaliar a segurança e eficácia dos ingredientes, alimentos semiacabados, do produto final e dos seus métodos internos;

ANÁLISES NUTRICIONAIS

Estas análises aos alimentos determinam o conteúdo nutricional dos alimentos ou produtos alimentares, assegurando a conformidade para com os regulamentos do mercado a que se destinam e para prestar apoio nas reclamações de produtos que possam existir.

TESTES FÍSICOS E ANÁLISES SENSORIAIS

Além do produto em si, importa também garantir a segurança das suas embalagens, que podem apresentar defeitos ou ainda levar à contaminação do produto em si. Adicionalmente, estes testes permitem medir e interpretar as respostas humanas: o que se vê, cheira, toca e ouve, importante para questões de desenvolvimento e marketing do produto.

Para garantir a segurança, qualidade e conformidade dos produtos, os testes em qualquer uma destas áreas são de extrema relevância. Estes podem ser realizados individualmente, em combinação – depois de verificados problemas nas auditorias ou inspeções de produtos –, sendo também possível a criação de um programa de testes e análises que se adequa aos seus requisitos específicos.



Certificação e Auditorias

As organizações que trabalham na indústria alimentar, têm de realizar auditorias de forma regular. Assim, assegura-se que as operações estão a ser feitas em conformidade com os padrões cada vez mais exigentes da indústria, com as melhores práticas e regulamentos.

Este procedimento contribui ainda para que possa demonstrar qualidade e fiabilidade aos clientes, uma vez que passar nas auditorias significa a obtenção de um certificado, reconhecido a nível local ou global.

Adicionalmente, as auditorias e certificações contribuem para:

- Asustentabilidade do seu negócio;
- A atratividade e comercialização dos seus produtos;
- A mitigação de riscos;
- A melhoria da eficiência em todas as fases da cadeia de valor.





Seja fabricante ou retalhista, temos a solução para si. Colaboramos consigo para atingir conformidade com uma vasta gama de padrões e regulamentos em diversas áreas, desde a HACCP, a ISO 22000, até ao IFS ou o Relatório Ambiental Anual.



Aproveite o nosso conhecimento global e a nossa vasta gama de serviços de auditoria e certificação para avaliar a sua performance, e receba o selo de certificação da SGS demonstrando aos seus clientes que opera de acordo com os padrões mais elevados.



Inspeção

O melhor desempenho possível de um produto é outra das preocupações essenciais para qualquer organização. Só assim é possível evitar riscos, assegurando a qualidade e o cumprimento de todos os requisitos regulamentares, no que diz respeito à saúde, segurança e ambiente nas diferentes regiões e mercados.

Tendo em vista a garantia de uma performance de topo do produto final, a SGS serve-se das tecnologias digitais mais recentes para avaliar os procedimentos operacionais atuais das organizações ao longo da cadeia de valor. Conseguimos identificar falhas nos processos, permitindo ajustar o processo e reduzir drasticamente os custos de disrupções na produção ou no abastecimento dos seus produtos.





Desde a produção até ao retalho, realizamos diferentes tipos de inspeção, sempre personalizadas a, que englobam a qualidade do produto, a sua segurança, qualidade, inspeções de reclamações e de amostras de alimentos. Inspecionamos o produto, mas também os equipamentos, equipamentos sob pressão, sem esquecer a inspeção final aleatória e assistência à contentorização.

Através dos nossos serviços, oferecemos-lhe experiência e conhecimentos inigualáveis, a mais moderna tecnologia e uma rede global exclusiva, que nos permite satisfazer as suas necessidades qualitativas e quantitativas, reduzindo o risco e mantendo o padrão elevado ao longo da cadeia de abastecimento.





Formação

Os padrões da cadeia global de abastecimento de alimentos está constantemente a alterar-se e a evoluir. Como tal, é necessário que se mantenha sempre atualizado e a par de todas estas mudanças e, para isso, a SGS colabora com as empresas através de uma vasta gama de soluções de formação. Qualquer curso pode ser ajustado às necessidades, dimensão e formato que melhor se adapta ao contexto.

Disponibilizadas em diversos formatos, incluindo virtualmente e o e-Learning, as nossas formações permitem partilhar as melhores práticas através da experiência dos formadores. A SGS Academy assenta na atitude do saber fazer ao longo de todo o percurso académico em cada ação.

Assim, com cursos na área alimentar que vão desde a Qualificação de Equipamento de Trabalho até ao IFS Food, por exemplo, pode garantir formações claras, relevantes e valiosas, impulsionando o desempenho da sua equipa e otimizando os padrões de operação do seu negócio. Com o intuito de aumentar a produtividade e eficácia dos nossos clientes apresentamos também várias ofertas em gestão da qualidade – ISO 9001, cibersegurança - ISO 27001, bem como formação na metodologia LEAN.

Clique [aqui](#) para ver a nossa oferta formativa

SGS ACADEMY



WWW.SGS.COM/PT-PT

WHEN YOU NEED TO BE SURE

