Aprovação do fornecedor (seção 3.5.1 - com referência específica à cláusula 3.5.1.7 - Procedimentos de fornecimento de emergência)

É quase inevitável que nos próximos dias e semanas as cadeias de suprimentos de matérias-primas continuem sendo desafiadas, com volumes normais ou cadeias de suprimentos normais indisponíveis ou com importações de países ou regiões específicas atrasadas ou periodicamente impossíveis. Nessas circunstâncias, é provável que as equipes de compra de matérias-primas de um site estejam trabalhando horas extras para manter o fornecimento ou a fonte de materiais alternativos.

Obviamente, ao fazer isso, é vital que os sistemas de segurança, integridade e legalidade do produto sejam rigorosos e permaneçam em vigor, e onde houver necessidade de alterar processos normais de aprovação, todos os envolvidos entenderão as alterações permitidas e quaisquer limitações.

Fabricantes de alimentos certificados já devem ter pensado nisso como indica na cláusula .5.1.7 que exige que o local tenha um plano ou procedimento para cobrir casos em que a aprovação normal do fornecedor não é possível. Então, aqui estão as nossas principais dicas para gerenciamento de riscos de matérias-primas:

• Treinamento (seção 7.1) - todos os envolvidos no processo estão claros sobre os procedimentos corretos e quaisquer alterações?

• Especificações (seção 3.6) - existe uma especificação clara, contém todas as informações relevantes e foi verificada por um membro competente da equipe quanto a critérios de segurança e legalidade?

• Alérgenos (seção 5.3) – foi completada uma avaliação de risco de alérgenos (seção 5.3 da Norma)? Os alérgenos correm o mesmo risco ou existem diferenças que precisam ser gerenciadas?

• Análise de perigos / Avaliação de riscos de matérias-primas (Cláusula 3.5.1.1) - foram considerados riscos correntes e potencialmente novos? Inclua microbiológicos, físicos, químicos, alérgenos, etc. Se os riscos forem diferentes, como serão gerenciadas as mudanças? Considere armazenamento, programação de produção, limpeza etc. Todas as alterações foram aprovadas (seção 5.1.2)?

• Comms - quem precisa saber? Clientes / proprietários da marca? Outros?

• Fraude alimentar (seção 5.4) - infelizmente em tempos difíceis, o risco de fraude aumenta. A avaliação da vulnerabilidade foi considerada e revisada para novos riscos?

• Prazo de validade (seção 5.1.4) - isso permaneceu inalterado ou uma mudança de ingrediente teve efeito?

• Rotulagem do produto (seção 5.2) - ingredientes, reivindicações, rotulagem de alérgenos, país de origem etc. podem estar implicados por uma alteração em um ingrediente