

# Programa de Certificação Marcas de Qualidade

É cada vez mais constante no mercado doméstico e internacional a presença de marcas que procuram garantir ao consumidor atributos específicos do produto ofertado. Várias ocorrências favoreceram a busca constante e progressiva de ferramentas de garantia da segurança, como a crise da vaca louca, febre aftosa, contaminação de produtos por dioxina, botulismo e toxinfecções reportadas diariamente, assim como constantes reclamações por parte dos consumidores de falta de padronização e qualidade da carne bovina.

Diante desse cenário, torna-se conveniente a adoção de medidas concretas, sedimentadas e eficazes em longo prazo, que evidenciem a garantia da segurança e qualidade dos produtos e elevem a satisfação do cliente. O monitoramento e a qualificação dos fornecedores de animais, dos frigoríficos, das lojas varejistas, assim como do produto e sua distribuição, simbolizam o alicerce de um Programa de Certificação de Qualidade para Marcas de Carne, sendo uma maneira eficaz de manter a competitividade no mercado, aumentar o nível de qualidade dos produtos, fornecer credibilidade e confiança aos consumidores.

A declaração realizada por um organismo independente e imparcial, de que algo ou alguém cumpre com determinados requisitos pré-estabelecidos, acrescenta credibilidade ao produto e confiança ao consumidor.

## Benefícios:

- Recuperação e ampliação do market-share
- Desenvolvimento das empresas participantes e Diferenciação
- Maior segurança aos compradores e Maior confiança aos consumidores
- Demonstração do Compromisso com a Qualidade
- Adequação à tendência atual de Processos de Certificação Voluntária
- Prevenir autuações por não-conformidades e prevenir acidentes de consumo
- Identificar aspectos críticos no processo de distribuição, transporte e comercialização
- Facilitar adoção de ações, com impacto na segurança e qualidade do produto vendido
- Identificar aspectos críticos nos serviços oferecidos pelos pontos de venda
- Melhorar conhecimento técnico do pessoal envolvido
- Aumentar comprometimento dos colaboradores



## Conceito dos Programas

### Para fornecedores, frigoríficos e varejistas:

- Apoio aos requisitos mínimos do Programa
- Preparação e adequação aos regulamentos técnicos vigentes
- Capacitação para técnicas e requisitos da qualidade e segurança de produtos e processos
- Fortalecimento da imagem do produto
- Fornecimento de produtos dentro dos regulamentos vigentes no mercado doméstico e internacional, com segurança e qualidade
- Segurança e satisfação do consumidor
- Estímulo contínuo para cumprir com as normas e se enquadrar dentro dos padrões estabelecidos, visando credibilidade

### Para a empresa detentora da Marca:

- Aumento da credibilidade dos produtos ofertados, perante o consumidor e os órgãos oficiais
- Regulamentação e adequação do setor
- Desenvolvimento técnico e pessoal dos fornecedores, frigoríficos e varejistas envolvidos
- Garantia da segurança e qualidade dos produtos
- Preservação da imagem do produto e da empresa
- Garantia da saúde e satisfação do consumidor
- Manutenção do padrão de qualidade

Abaixo seguem temas que podem ser abrangidos em cada setor da cadeia produtiva, visando segurança e qualidade:



## Etapas dos Programas

### 1ª Etapa

**Definição da regulamentação do Programa (Manual de Normas e Procedimentos), critérios de elegibilidade, regras para adesão, classificação, suspensão e exclusão dos participantes, critérios para monitoramento (auditorias) dos fornecedores, frigoríficos e varejo, regras para utilização da marca e sua divulgação.**

Para essa etapa, a SGS deverá trabalhar em conjunto com uma equipe técnica, designada pela empresa detentora da marca, e que terá função de definir os objetivos, o funcionamento e as regras para aplicação do Programa. Deverá ser criado um Conselho de Ética encarregado de julgar a aplicação do Programa.

### 2ª Etapa

**Implementação do Programa pelos envolvidos.**

A partir dessa fase, as atividades de avaliação passam a ser executadas. Assim, propriedades e estabelecimentos deverão ser avaliados por meio de auditorias. Deverá fazer parte do regulamento a lista de verificação para realização de auditorias de sistema e produtos nas propriedades fornecedoras, nos frigoríficos e varejo. Essa lista deverá ser elaborada, com base nos padrões mínimos desejáveis para produção de carne segura e com qualidade, devendo ser inseridos requisitos de sistema de qualidade sugeridos e aprovados pela Marca.

As auditorias serão realizadas por auditores experientes. Após a execução da auditoria, será emitido relatório, destacando as não-conformidades encontradas, o que servirá de subsídio para elaboração de um Plano de Ação por parte dos envolvidos na cadeia produtiva.

O relatório emitido após a auditoria, com a classificação obtida e as não-conformidades encontradas, servirá de subsídio para a aprovação das propriedades fornecedoras, dos frigoríficos e das lojas distribuidoras no Programa e seu acompanhamento, se assim estipulado pelo Conselho de Ética.

### 3ª Etapa

**Monitoramento periódico dos envolvidos, execução das correções exigidas para a adequação ao Programa e observações feitas.**

Tal sistemática permitirá estabelecer e proporcionar oportunidades de melhorias contínuas aos envolvidos no Programa.

## SGS do Brasil Ltda.

### Head Office

Av. das Nações Unidas, 11.633

4º andar - Brooklin

04578-000 - São Paulo - SP

Tel.: +55 11 5504-8800

Fax: +55 11 5504-8900