

Análise das especificações dos fornecedores após a implantação da ISO 22001: um estudo de caso no setor de compras.

Bruno de Oliveira e Silva (UTFPR/Londrina) xexao@sercomtel.com.br

Marco Antonio Ferreira (UTFPR/Londrina) marcoferreira@utfpr.edu.br

Resumo:

O grande aumento populacional em nosso planeta trouxe à tona a preocupação em ter alimentos suficientes a todos, mas não apenas em quantidade mas também em qualidade já que as doenças alimentares são um problema de saúde pública. Uma indústria de alimentos tem como um de seus principais objetivos a segurança alimentar, visando sempre que o fornecedor receba um produto de qualidade para o consumo. Em busca dessa qualidade, empresas optam em aderir a ISO 22001 que estabelece normas de padronização em todo o processo de manuseio de alimento. A implantação da ISO implica em mudanças em todas as áreas de uma indústria alimentícia, no departamento de suprimentos essa mudança implica diretamente na qualificação do fornecedor a dificuldade em encontrar fornecedores qualificados em atender as exigências da ISO é uma dura realidade encontrada pelas indústrias. Este trabalho tem a finalidade de expor os impactos ao departamento de suprimentos de uma indústria de café no interior do Paraná, após a implantação da ISO 22001. Para elaboração deste trabalho foi adotado uma metodologia descritiva, no qual foram levantados dados através de documentos internos, entrevista com o coordenador do setor, e uma pesquisa bibliográfica. A análise dos dados revelou poucos fornecedores se preocupam em fornecer documentos necessários para o cliente atender a normas, devido a vários motivos, como custo elevado da documentação, exigência de poucos clientes, volume de compra etc.

Palavras-chave: Segurança alimentar, Qualidade de Processo, ISO 22001, Gestão de Fornecedor.

Analysis of supplier specifications after the implementation of ISO 22001: a case study in the purchasing sector.

Abstract

The large population increase on our planet has raised the concern of having enough food for everyone, but not only in quantity but also in quality since the food diseases are a public health problem. A food industry has one of its main objectives is food safety, always aiming for the supplier to receive a quality product for consumption. In pursuit of this quality, companies choose to adhere to ISO 22001 which establishes standards of standardization throughout the food handling process. The implementation of ISO implies changes in all areas of a food industry in the supply department. This change implies directly in the qualification of the supplier the difficulty in finding qualified suppliers to meet the requirements of ISO is a harsh reality found by the industries. This paper has the purpose of exposing the impacts to the supply department of a coffee industry in the interior of Paraná, after the implementation of ISO 22001. For the preparation of this work, a descriptive methodology was adopted, in which data were collected through internal documents, an interview with the sector coordinator, and a bibliographical research. Data analysis revealed few vendors bother to provide documents required for the customer to meet standards, due to various reasons such as high documentation costs, few customer requirements, purchase volume etc.

Key-words: Food safety, Quality of Process, ISO 22001, Supplier Management.

1. Introdução

Segundo Gonçalves (2016) a função compras abrange um leque maior de atividades nas quais há inclusão de outras funções como: gerência de materiais, acompanhamento dos contratos e controle das faturas de fornecimento de materiais para autorização de pagamentos. Em muitas organizações, a atividade de compra envolve desde a pesquisa das fontes de suprimentos, procedimentos para aquisições de materiais, negociações dos contratos de fornecimento, e a respectiva autorização para pagamento das faturas ao órgão responsável pelos pagamentos.

A função de compras/suprimentos a muito tempo atrás era uma atividade para muitos que não tinha importância dentro das instituições por acharem que não apresentavam lucros, no entanto, nas últimas décadas este conceito vem sendo modificado, com uma maior integração do compras com as demais áreas das empresas e após apresentações de resultados, como redução de custos e tempo, seleção e qualificação dos fornecedores e aumento na produtividade (PARRA, 2004).

Para que a indústria de alimentos se mantenha competitiva no mercado nacional e mundial, tiveram que se aperfeiçoar na qualidade buscando a excelência na segurança de alimentos conforme (COSTA, 2012).

A Norma Brasileira ABNT NBR ISO 9001 define qualidade como “grau no qual um conjunto de características inerentes satisfaz a requisitos”. Ou seja, para que um produto ou serviço tenha qualidade, é fundamental saber a quem ele se destina e qual a sua expectativa. A qualidade de uma organização, portanto, dependerá do grau de satisfação de seus clientes com relação aos produtos ou serviços que ela oferece.

Em uma indústria alimentícia do norte paranaense, o departamento de suprimentos tem sua importância aumentada, porque precisa ter muita atenção e cuidados em adquirir produtos de fornecedores que possam atender as exigências da ISO 22001.

Para os materiais que adquiridos que possuem o contato direto com o alimento fabricado, o fornecedor precisa passar por um processo de qualificação interna.

Para Dias (2010) a ISO criou uma norma referencial para implantar a certificação de sistemas de gestão de segurança alimentar, adequada a todas as organizações intervenientes na cadeia alimentar. Em Setembro de 2005 foi publicada oficialmente a norma ISO 22001:2005, Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar – Requisitos para qualquer organização que opere na cadeia alimentar. Esta norma é ainda complementada com duas especificações técnicas, a ISO/TS 22004 que fornece as orientações para a implementação da norma e a ISO/TS 22003 que estabelece os requisitos de certificação para entidades externas.

A ISO 22001 são normas internacionais que define uma padronização para um sistema de gestão em segurança de alimentos, programa de gerenciamento de segurança alimentar, onde uma organização da cadeia alimentar precisa demonstrar sua capacidade de controlar os riscos de segurança alimentar, a fim de assegurar que os alimentos sejam seguros no momento do consumo humano. (ISO, 2017).

Poucos fornecedores tem o conhecimento suficiente da importância em atender todas as necessidades de um cliente detentor de uma certificação ISO.

Esta falta de conhecimento, trás para o departamento de compra, uma complexidade em conseguir manter as exigências de comprar materiais seguros e que atendem as normatizações da ISO.

Indústrias do ramo alimentício tem como sua principal preocupação a segurança alimentar, Normas e legislações foram criados para garantir que os produtos alimentícios cheguem ao público com segurança e qualidade para serem consumidos sem o risco de doenças.

De acordo com Soares (2017), as empresas passam incessantemente por mudanças que envolvem as exigências da globalização e do atual cenário econômico as obrigando a adotarem procedimentos de qualificação dos fornecedores, com o intuito de manter a qualidade dos produtos. Crescentemente as empresas são pressionadas a aderir a normas internacionais de padronização e de qualidade.

Para Machado (2012) Técnicas e atividades operacionais usadas para atender aos requisitos para a qualidade, avaliar insumos, matérias-primas e embalagens, executar controle do produto em processo e avaliar requisitos e atendimento de especificação no produto final. Caracterizam atividades de controle da qualidade análises físico-químicas, sensoriais e microbiológicas.

De acordo com Soares (2017) As empresas deparam-se com as constantes mutações no seu ambiente, pelo seu contexto atual econômico e das exigências e globalização. O impacto da economia globalizada força os países a adotar procedimentos de qualificação dos fornecedores, para garantir a qualidade dos produtos.

Com base nessas premissas esse artigo tem a finalidade de expor os impactos ao departamento de suprimentos de uma indústria de café no interior do Paraná, após a implantação da ISO 22001.

2. Referencial Teórico

2.1 Qualidade

Qualidade para ABNT foi definida como "grau no qual um conjunto de características inerentes satisfaz os requisitos". Entende-se que produtos ou serviços com qualidades atendem as expectativas do consumidor (OLIVEIRA, 2012).

Conforme mencionado produzir hoje com qualidade é uma grande diferenciação em todas as áreas de atividades para se manter no mercado globalizado de hoje. A indústria alimentícia constantemente esta se moldando as exigências, para produzir com excelência em qualidade, estas exigências permitiram que as empresas desenvolvessem novas técnicas de produção, melhorando o acondicionamento, conservação e o transporte (MARQUES, 2011).

De acordo com Silva (2005) quando houve a revisão da ISO 9001:2000 foram estabelecidos os oito princípios da gestão de qualidade que são:

Princípio 1: Focalização no cliente: compreensão das necessidades e expectativas dos clientes com intuito informativo de toda cadeia de produção.

Princípio 2: Liderança: função ao líder de criar um ambiente de união com todas as pessoas, com o intuito que se alcance a qualidade.

Princípio 3: Envolvimento dos Colaboradores: Consiste em envolver todos da organização em prol pela qualidade.

Princípio 4: Abordagem por processos: Identificação dos resultados mais eficiente obtidas através monitoramentos de todo o processo.

Princípio 5: Abordagem sistemática da gestão: Permissão de identificação e entendimento dos processos inter-relacionado com o intuito de melhorar o desempenho da organização.

Princípio 6: Melhoria contínua: A melhora contínua do processo é o objetivo fundamental para manter a qualidade.

Princípio 7: Abordagem factual para a tomada de decisão: Análises dos dados e informações se dão em base das informações concretas para uma boa qualidade.

Princípio 8: Relações mutuamente benéficas com fornecedores: Bom relacionamento em fornecedores e empresa, com parcerias, benéficas para ambas as partes.

2.2 Segurança alimentar

O crescimento mundial fez com que houvesse um aumento significativo no aumento de doenças por contaminação alimentar, despertando a preocupação da OSM.

Programas como BPF (Boas Práticas de Fabricação) foram criados com o objetivo a diminuição ou zerar a contaminação de alimentos durante seu manuseio.

Rossiter (2004) “conceitua Boas Práticas de Fabricação (BPF) como o programa de segurança de alimentos que descreve a estrutura, procedimentos e organização necessários para garantir aspectos higiênicos sanitários na fabricação e manuseio de alimentos. Controlados segundo normas estabelecidas: a água, as contaminações cruzadas, as pragas, a higiene e o comportamento dos colaboradores, a higienização das superfícies, o fluxo do processo e outros itens, tendo como principal objetivo garantir integridade do alimento e a saúde do consumidor.” (apud Rossiter, 2008, p.33).

De acordo com Souza (2005, apud Piva, 2006, p.6) “Pode-se definir como um alimento seguro aquele cujos constituintes ou contaminantes que podem causar perigo à saúde estão ausentes ou em concentrações abaixo do limite de risco. Um alimento pode tornar-se de risco por razões como: i) manipulação inadequada; ii) uso de matérias primas cruas e contaminadas; iii) contaminação e/ou crescimento microbiano; iv) uso inadequado de aditivos químicos; v) adição acidental de produtos químicos; vi) poluição ambiental e degradação de nutrientes.”

Segundo a Organização Mundial de Saúde (OSM), conforme citado por Costa (2012) “as indústrias de alimentos veem” como fundamental prevenir a grande quantidade de doenças que podem ser transmitidas através dos alimentos e que constituem um dos principais problemas de saúde pública na maioria dos países, assim, como a maioria dos alimentos são perecíveis com maior ou menor rapidez, a higiene dos alimentos compreende “todas as medidas necessárias para garantir a inocuidade sanitária dos alimentos, mantendo as qualidades que lhes são próprias e com especial atenção para o conteúdo nutricional”.

Segundo Marques, o HACCP foi desenvolvido pela NASA, pelo laboratório do Exército dos Estados Unidos e pela empresa Pillsbury com o intuito de produzir alimentos seguros aos astronautas na missão da Apollo.

Sousa Define HCCP em um sistema para identificar os perigos, antecipando a probabilidade da ocorrência em todo o processo, e designa modos de prevenção com o intuito de garantir a qualidade dos alimentos e a segurança do consumidor.

Ainda de acordo com Marques foram criados sete princípios do HACCP para a produção de alimentos:

1º Princípio: Análise dos perigos e identificação das medidas preventivas – Nesta fase permite identificar os perigos físicos, biológicos e químicos em cada processo estabelecido no fluxograma;

2º Princípio: Determina os Pontos Críticos de Controle (PCC);

3º Princípios: Estabelece os limites críticos – O estabelecimento de limites críticos é fundamental para uma coerência na análise de segurança dos processos em causa;

- 4º Princípio: Estabelecer e implantar os procedimentos de monitoramento para controle;
- 5º Princípio: Determinar ações corretivas para o caso do desvio dos limites críticos;
- 6º Princípio: Estabelecer sistemas de registro e arquivo de dados que documentam o HACCP;
- 7º Princípio: Estabelecer Procedimento para aferir se o sistema HACCP esta a funcionar adequadamente;

HACCP	CONTROLE TRADICIONAL
Análise de probabilidades de contaminação ao longo da cadeia alimentar	Inspeção no produto final ou em etapas consideradas críticas
Análise sistemática	Análises pontuais
Controle Contínuo	Controle Irregular
Deteção precoce de situações de perigo	Deteção ocasional de situações de perigo (sorte/azar).
Atuação Preventiva	Atuação Corretiva
Garantia de Segurança	Segurança incompleta

Fonte: Revista Segurança Alimentar – N.01- 2006.

Quadro 1: Comparativo entre o controle tradicional e HACCP

O HCCP tem como base prevenir que o alimento não seja contaminado durante todo o seu processo de fabricação e não de inspecionar se o alimento esta contaminado depois de pronto.

2.3 Norma ISO 22001

“A ISO 22001 é uma norma verdadeiramente internacional, adequada a todos os negócios da cadeia alimentar, incluindo organizações inter-relacionadas, tais como produtores de equipamentos, materiais de embalagem, agentes de limpeza, aditivos e ingredientes”. (BSIGROUP, 2018).

No ano de 2005 a Organização Internacional de Normatização (ISO), lançou uma norma para a certificação de sistema de gestão da segurança de alimentos: a ISO 22001.

A ISO 22001 é uma norma internacional que define os requisitos de um sistema de gestão de segurança de alimentos abrangendo todas as organizações da cadeia alimentar, da "colheita à mesa". (BSIGROUP, 2018).

De acordo com (Rossiter, p 5) “No Brasil esta norma foi oficializada pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) em julho de 2006: a ABNT NBR ISO 22001 - Sistemas de Gestão de Segurança de Alimentos - Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos. Sua estrutura está alinhada com a Norma ISO 9001:2000, que trata do de sistemas de gestão da qualidade. A presente pesquisa aborda os aspectos relevantes no processo de implantação da norma ISO 22001 numa indústria do ramo alimentício que já tinha o programa BPF e o plano APPCC estruturados. Para tal fez-se necessário uma revisão bibliográfica dos temas relacionados: evolução da qualidade, sistemas de gestão, segurança de alimentos e os programas de BPF e APPCC, bem como um estudo dos requisitos da Norma ABNT NBR ISO 22001”.

De acordo com Pons & Silvardière, (2002) “A certificação é o procedimento mediante o qual

uma determinada organização dá uma garantia por escrito, de que um determinado produto, processo ou serviço, se encontra conforme os requisitos especificados. A certificação é, por consequência, o meio que atesta a garantia da conformidade, referente a determinado documento normativo e que se materializa na emissão de um certificado.” (apud Coelho, 2013, p.3).

De acordo com ABNT 2006, *apud* Rossiter, (2008) A ISO 22001 tem como objetivo demonstrar a forma pela qual a organização controla os risco e perigos na segurança dos alimentos e procura constantemente produtos finais seguros, que atendam aos requisitos dos clientes bem como aos requisitos legais. Foi desenvolvida por um comitê técnico composto por peritos de 23 países, representantes de organismos mundiais do setor de alimentos e acompanhados pelo CEET - Comitê de Estudo Especiais Temporários da ABNT.²

De acordo com (Costa, P 17) “As normas ISO (Organização Internacional de Normalização) têm por objetivo padronizar processos, elevar os níveis de qualidade, segurança do alimento, atribuir confiabilidade às marcas e, não só trazer satisfação ao consumidor, mas também tornar as empresas competitivas tanto internamente como promover o desenvolvimento da normalização no mundo, para facilitar o intercâmbio internacional de bens e serviços. Principalmente em relação a alimentos, os consumidores estão cada vez mais críticos e exigem mais confiabilidade e transparência. A ISO22001-2006, além de trazer esta confiabilidade, permite uma visão global da gestão da segurança de alimentos dentro de uma empresa, propicia redução de perdas e aprimora o gerenciamento de toda cadeia produtiva”.

A ISO22001 trás alguns benefícios a indústria que segue as normas:

- a) Estabelece processos reconhecidos internacionalmente em seus negocio.
- b) Estabelece confianças a todos envolvidos no seu processo em relação ao controle de risco.
- c) Introduce controle de risco em toda a sua cadeia de suprimentos.
- d) Apresenta transparência na prestação de conta e responsabilidade

2.4 Suprimentos

Kapisch, *apud* Dias (2012), o conceito de compras pode ser definido como “uma atividade fundamental para o gerenciamento das empresas e tem influência direta nos seus estoques e no relacionamento com os clientes, estando também relacionada à competitividade e ao sucesso da organização.

Portanto, o setor de compras possui função essencial dentro do departamento da cadeia de suprimentos das organizações industriais. E, cada vez mais, este setor está tomando relevância aos olhos da alta gerência, pois "comprar bem é um dos meios que a empresa deve usar para reduzir custos” (DIAS, 2009).

De acordo com Parra, (2004) a nova era compras está relacionado ao acompanhamento, monitoramento de desempenhos, qualificação dos fornecedores, construções de parcerias confiáveis para a instituição e interligações com outras áreas das empresas.

Para Mario, (2000) o departamento de compra tem como objetivo adquirir bens e/ou serviços, na qualidade desejada, no momento preciso, pelo menor custo possível e na quantidade pedida.

Ainda para Mario. (2000) ”os fornecedores devem ser rigorosamente qualificados para fornecer materiais e serviços a nossa empresa, de acordo com as exigências que desejamos. Nessa linha, devemos pedir-lhes documentos que demonstrem algumas capacidades

adquiridas ao longo do tempo, inclusive para efeito de autorização legal para executar determinada atividade ou fornecer certos materiais.”

Para Leenders et al. (2006) *apud* Neto, (2008, p.42). a gestão de compra tem como objetivos:

- a) Melhorar a posição competitiva da organização;
- b) Garantir fluxo ininterrupto de materiais, suprimentos e serviços requeridos para a operação da organização;
- c) Minimizar o investimento e as perdas com estoques;
- d) Manter e melhorar a qualidade;
- e) Encontrar ou desenvolver fornecedores que sejam os melhores do setor;
- f) Padronizar, quando possível, os itens comprados e o processo utilizado para prospecção;
- g) Comprar itens e serviços solicitados ao menor custo total de aquisição;
- h) Conquistar clientes internos com produtividade e harmonia;
- i) Garantir todos os demais objetivos apresentados ao menor custo operacional possível.

3. Tipologia de Pesquisa

Este trabalho foi fundamentado através de uma abordagem descritiva, pois se tratou da análise de um problema ou fato.

Segundo Gil (1989) uma pesquisa descritiva tem como relevância fundamental a descrição das características, fenômenos ou fatos em relações a varias variáveis.

Foram analisados os dados coletados através de uma entrevista com o coordenador de suprimentos e análise de documentos, do setor.

Pesquisa é uma ordenação controlada e crítica que concede o descobrimento de novos dados ou fatos.

3.1 Unidade de análise

A empresa analisada neste trabalho tem por sua finalidade a industrialização do café, produzindo o café torrado, o solúvel, o extrato de café, e o óleo de café. Cerca de 90% de sua produção esta voltada hoje para atender o mercado internacional. É uma empresa de mais de cinquenta anos que esta situada no interior do Paraná, empregando aproximadamente 700 funcionários, o departamento de suprimento onde foi aplicada a pesquisa é composto atualmente por 13 pessoas, sendo 04 pessoas do setor do almoxarifado, e 09 do setor de compras.

4. Análise de dados

O estudo em questão foi feito em uma indústria de café, localizada no interior do estado do Paraná. O nome desta indústria em questão não será revelado por uma questão de sigilo industrial.

Esta indústria tem uma pequena parcela de sua produção voltada para atender os clientes no Brasil, o restante de sua produção está exclusivamente voltada para o mercado internacional atendendo hoje mais de 70 países.

A indústria referenciada nesse estudo possui dois departamentos de compras, sendo um departamento exclusivo para compra da matéria-prima em questão o café cru. E tem um departamento para compra materiais que compra tudo que for necessário para que a fábrica

possa beneficiar este café, como maquinários, peças de reposição, manutenção, limpeza e etc.

O estudo ocorreu no departamento de compra de materiais que é composto por sete compradores, um coordenador e um gerente de compras. Cada comprador fica responsável uma carteira de compra.

Dentre esses compradores existem um comprado exclusivo para contratação de serviços de terceiros prestados na indústria esse comprador responde diretamente ao gerente.

No ano de 1992 iniciou-se uma fase de mudanças na indústria referenciada, com o projeto para a implantação da ISO 9001 e da FSSC 22001.

Em entrevista com Lopes que na época era comprador Junior da empresa e hoje exerce a função de coordenador do departamento de compras, foi possível coletar informações de como era o procedimento do departamento de compras antes da implantação e como ficou o departamento depois da implantação da ISO 9001 e da FSSC 22001.

Antes da implantação da ISO, o procedimento de compra da empresa era um processo bem simples. No qual limitava um valor de cem reais por pedidos para que o comprador fizesse apenas uma cotação, já para valores superiores a estes cem reais o comprador tinha a obrigatoriedade de consultar no mínimo três empresas antes de concluir o pedido com o a melhor condição.

O valor mínimo de pedidos de compra que exigiam apenas uma cotação passou de cem reais para duzentos e cinquenta reais, superior a este valor permanece a obrigação de três cotações formais, em caso de uma compra em emergência o comprador precisa apenas de uma cotação independente de valor sendo ela formal ou não, porém são consideradas compras em emergências as compras que não podem esperar o processo cotidiano de cotações se não a fábrica pode ficar parada, todas as solicitações em emergências são aprovadas diretamente pela diretoria da indústria, também foi adotado um cadastro a parte de fornecedores com o intuito fornecerem produtos no qual são essenciais “críticos” em sua produção e que não podem faltar em hipótese alguma no seu estoque. Os produtos críticos são alguns produtos do estoque da empresa que na sua ausência pode interferir diretamente na produção da indústria.

A compra de produtos críticos só pode ocorrer depois que o fornecedor estiver devidamente qualificado pelo comprador, Essa qualificação ocorre através do preenchimento do formulário pelo fornecedor e aprovado pelo solicitante do material.

Com esta qualificação o comprador passa monitorar o desempenho do fornecedor em relação a qualidade do material, e pontualidade na entrega através de relatório IQF (Índice de Qualificação do Fornecedor) no qual mede a pontualidade com uma média de 3,5 pontos na entrega e a qualidade do material com uma média de 6,5. Quando o o fornecedor não atinge a meta estipulada por um período de 06 meses o fornecedor automaticamente fica desqualificado e proibido de continuar com o fornecimento para a empresa.

Para compras de materiais de embalagens o procedimento é diferente, além do cadastro para fornecimento de materiais críticos, o fornecedor deve preencher um questionário que após respondido este questionário, são enviados até os fornecedores dois auditores internos da empresa para certificar o fornecedor em relação às informações repassadas no questionário.

Antes da Implantação da ISO 22001	Depois da implantação da ISO 22001
Compra em emergência – uma cotação informal, independente do valor	Compra em emergência – uma cotação informal, independente do valor

Compras até R\$ 100,00 – uma cotação formar	Compras até R\$ 250,00 – uma cotação formar
Compras acima R\$ 100,00 – três cotações formais	Compras acima R\$ 250,00 – três cotações formais
Cadastro de fornecedores (cópia de Contrato Social e Certificado ISO-9001 - quando necessário)	Cadastro de fornecedores (cópia de Contrato Social e Certificado ISO-9001 - quando necessário), para materiais e serviços críticos.
Qualificação de fornecedores para materiais de embalagens.	Qualificação de fornecedores para materiais de embalagens (Através de preenchimento de questionário e visita de auditoria).
	Acompanhamento de desempenho dos fornecedores, através de relatório de fornecimento mensal (qualidade e pontualidade).
	Visita de acompanhamento à cada 36 meses a contar da qualificação para materiais de embalagens com contato direto com o produto (café).
	Desenvolvimento de novos materiais de embalagens, pelo boletim "DME - Desenvolvimento de Materiais de Embalagens", em conjunto com as Áreas de Qualidade, SIG, P&D, Engenharia e Suprimentos
	Acompanhamento e controle de documentos com validade (certificados, laudos, licenças, etc.
	Revisão e recadastro de todos os materiais, com a classificação e amarração de documentos, visando atender a norma de Segurança de Alimentos.
	Criação de ferramenta para mensurar o Desempenho de Suprimentos.
	Criação de ESC - especificação de serviços críticos.
	Qualificação de fornecedores para serviços críticos de manutenção e calibração de equipamentos críticos de medição de processos.

Fonte: Próprio autor

Quadro 2: Mudanças no procedimento após a implantação da ISO 22001

5. Conclusão

O procedimento no departamento de compra da empresa antes do início da implantação era um processo bem simplificado. No qual limitava um valor para compra de até cem reais por pedidos para que o comprador fizesse apenas uma cotação, já para valores superiores a estes cem reais o comprador tinha a obrigatoriedade de consultar no mínimo três empresas antes de concluir o pedido com o a melhor condição. Não existia um processo de qualificação, análise do fornecedor para verificar se o fornecedor estava ou não apto em atender a empresa.

A implantação da ISO implicou em mudanças em todas as áreas de uma indústria, no departamento de suprimentos essa mudança implica diretamente na qualificação do fornecedor a dificuldade em encontrar fornecedores qualificados em atender as exigências da ISO é uma dura realidade encontrada pelas indústrias.

A análise dos dados revelou poucos fornecedores se preocupam em fornecer documentos necessários para o cliente atender a normas, devido a vários motivos, como custo elevado da documentação, exigência de poucos clientes, volume de compra etc.

Referências

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA; Regularização de Empresas - Alimentos – Boas Práticas de Fabricação: Disponível em <http://portal.anvisa.gov.br/registros-e-autorizacoes/alimentos/empresas/boas-praticas-de-fabricacao>. Acesso 10 de Agosto. 2018.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 9001: Sistema de Qualidade: referências: elaboração. Rio de Janeiro, 2015.

COELHO, J. M. C. F; Implementação da NP EM ISSO 22001:2005 – Sistema Gestão da Segurança Alimentar num lagar de azeite tradicional.2013. 109 f. Universidade Técnica de Lisboa. Lisboa .2013.

COSTA. A, M, S; Proposta para Implantação de um Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos com Base nas Diretrizes da NBR ISSO 22001:2006 em uma Indústria de Alimentos. 2010, 39 f.Gestão de Qualidade da Universidade Federal do Paraná. 2011.

DIAS, S. I. P. Implementação da norma ISSO 22001:2005 numa industria de transformação de frutos secos. um estudo na indústria têxtil-confecção de Santa Catarina. 2004. 95 f. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia Universidade Nova Lisboa Lisboa, 2010.

DIAS, Mario; COSTA, Roberto. Manual do Comprador: Conceitos, Técnicas e Prática Indispensáveis em um Departamento de Compra. São Paulo: Edicta 2000.

GIL, Antônio Carlos. Métodos e Técnicas de Pesquisa Social. São Paulo; Atlas, 1989.

GONÇALVES, Paulo; Administração de Materiais: Rio de Janeiro : Elsevier,2016.

MACHADO S.S. Gestão da Qualidade: 2012 92f. Universidade Federal de Santa Maria, 2012.

MARQUES, B.B. Avaliação de Desempenho: um estudo de caso para implantação de indicadores de compras em uma indústria de embalagens na região e Curitiba. 2015. 51 f. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós Graduação em Contabilidade e Finanças. Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2015.

MARQUES, N.R.P.Implementação do Sistema HACCP numa Panificadora; 2011 (Mestrado) – Engenharia e Gestão Industrial. Universidade da Beira Interior.Corvilhã, 2011.

PAIVA,. Cristina.S; Segurança alimentar e doenças veiculadas por alimentos: Utilização do grupo coliforme como um dos indicadores de qualidade de alimentos. Revista APS, v. 9, n.1, p 06, jan./jun. 2006.

PARRA, M. A. A Evolução das Responsabilidades e Atribuições da Função Compras/Suprimentos: um estudo na indústria têxtil-confecção de Santa Catarina. 2004. 103 f Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós Graduação em Engenharia Mecânica Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2004.

ROSSITER, K.W.L: Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos Na Produção Industria: Uma Abordagem da implantação da norma NBR ISSO 22001:2006- Em uma indústria do estado de Pernambuco. 2008, 95 f. Dissertação (Mestrado) Programa de Pós Graduação em Engenharia Mecânica; Universidade Federal de Pernambuco. Recife 2008.

SILVA. A.S.Integração normativa na gestão da qualidade; Um estudo de caso, 2005. 176 f. Dissertação (Mestrado).- Departamento de Economia e Engenharia Industrial. Universidade de Aveiro, 2005.

SOARES. P. A.D.Mudança Organizacional: Certificação ISO2200 – Um compromisso em melhorias numa PME. 2004 95f Dissertação (Mestrado) Pós Graduação em Gestão de Recursos Humano e Comportamento Organizacional. Instituto Superior Miguel Torga.Coimbra. 2017.

SOUSA .V.A.R.M; Norma NP EM ISSO 22001;2005 – Sistema de Gestão da Segurança Alimentar. Proposta de Implementação numa empresa de Engarrafamento de Água. 2011 80 f. Dissertação (Mestrado) em Engenharia Química. Universidade Técnica de Lisboa. 2011.