

A IMPORTÂNCIA DO SISTEMA DE GESTÃO DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS BASEADO EM COMPORTAMENTO

SANTOS, Carlos Cesar Gomes dos; CHIUMMO, Luiz Antônio

E-mail: cesarxpto@hotmail.com

Centro de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão Oswaldo Cruz

Resumo: *O objetivo deste artigo é mostrar, através de uma revisão de literatura, a importância do Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos Baseado em Comportamento - Behavior-Based Food Safety Management System (BBfsms) como um sistema de gestão que promova a cultura de segurança de alimentos, e que contemple a integração e interdependência dos conceitos e ferramentas repensados como os Requisitos Básicos para segurança de alimentos – Basic Requiriments (BR), entre eles os Pontos Críticos de Controle (PCC), Programas de Pré Requisitos(PPR), Programas de Pré Requisitos Operacionais (PPRO),Programas de Pré Requisitos de Higiene Operacional (PPHO), Boas Práticas (BP) e Boas Práticas de Fabricação (BPF), e agora o tripé Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), Análises de Ameaças e Pontos Críticos de Controle – Threat Analysis and Critical Control Points (TACCP), Análise de Vulnerabilidades e Pontos Críticos de Controle – Vulnerability Analysis and Critical Control Poinis (VACCP) com foco na política da Defesa Alimentar(Food Defense), Segurança Alimentar (Food Security), Segurança de Alimentos (Food Safety), Fraude dos Alimentos (Food Fraud), Qualidade dos Alimentos (Food Quality) e na Análise de Risco nas organizações que buscam, além da sobrevivência diante da concorrência, e que tem como resultado final atender uma necessidade global e urgente em melhoria contínua através de sistemas, órgãos certificadores, requisitos e normas que garantam, no mínimo, mitigar os riscos e contribuir de forma efetiva com o comportamento preventivo na cultura de segurança dos alimentos em qualquer parte da cadeia.*

Palavras-chave: *Sistema BBfsm. Segurança. Comportamento. Cultura.*

Abstract: *The purpose of this article is to show, through a literature review, the importance of the Behavior-Based Food Safety Management System (BBfsms) as a management system that promotes the safety culture of food safety, and to consider the integration and interdependence of rethought concepts and tools such as the Basic Requirements for Food Safety - Basic Requiries (BR), including Critical Control Points (CCPs), Prerequisite Programs (PPR), (PPRO), Operational Hygiene Requirements (PPHO), Good Practice (BP) and Good Manufacturing Practices (GMP), and now the tripod Hazard Analysis and Critical Control Points - Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), Threat Analyzes and Critical Control Points - Threat Analysis and Critical Control Points (TACCP), Vulnerability and Points Analysis Control Critics - Vulnerability Analysis and Critical Control Poinis (VACCP) focusing on Food Defense, Food Safety, Food Fraud, Food Quality and Risk Analysis in the organizations that seek, in addition to survival before the competition, and which has the final result to meet a global and urgent need for continuous improvement through systems, certification bodies, requirements and standards that ensure, at the very least, mitigate the risks and contribute effectively to preventive behavior in the food safety culture anywhere in the chain.*

Keywords: *BBfsm System. Safety. Behavior.Culture.*

1 INTRODUÇÃO

O atual cenário tem apresentado um histórico de constantes mudanças, e isso reflete a tomada de consciência sobre a importância da segurança de alimentos frente às novas ameaças detectadas, tanto de surtos alimentares, fraude e bioterrorismo, quanto de mudança de comportamento do consumidor, o que faz com que todos na cadeia de alimentos tenham uma responsabilidade bem maior com o compromisso e comprometimento de práticas adequadas (BP, BPF, sistemas e etc...) que garantam a segurança e higiene dos alimentos para proteger a saúde do consumidor, e isso só será possível se mudar a forma pela qual as pessoas fazem as coisas, mudando o comportamento (YIANNAS, 2014, p. 13).

A norma Behavior-Based Food Safety Management System (BBfsms) foi criada para atender requisitos globais de Segurança de Alimentos frente a uma nova era, e integrar valiosos conceitos que mitiguem riscos de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) e promover um ganho na segurança dos alimentos em todo mundo. É um esquema global de segunda parte na cadeia de alimentos, auditável e capaz de reportar aos requisitos de Segurança de Alimentos baseada na integração do Comportamento Humano, Cultura da Organização e Sistemas de Gestão de Segurança de Alimentos repensados (CICOLIN et al., 2015).

No caso da norma como Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos Baseado em Comportamento - Behavior-Based Food Safety Management System (BBfsms), o foco é a Cultura de Segurança de Alimentos como um todo, onde, a organização a assegura como um valor no qual, através das formas padronizadas de pensamento e de comportamentos de seus colaboradores, se promove a Segurança de Alimentos (YIANNAS, 2014, p. 38).

Nesse caso, como forma de assegurar esse valor, a organização deve, necessariamente, demonstrar que a segurança do alimento faz parte da cultura através de um sistema que traduza coerência entre o discurso e a prática. Inúmeros programas falham por não atenderem a esse aspecto. É fato que o colaborador só irá se envolver se existir coerência entre “o que se diz” e “o que se faz” (AMBRUSSEZI; AZEREDO, 2017, p. 306).

Que objetivos e justificativas da investigação?

O objetivo do presente trabalho é mostrar a importância do Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos Baseado em Comportamentos - Behavior-Based Food Safety Management System (BBfsms), tanto na integração e interdependência de ferramentas e sistemas como para promover a cultura de segurança de alimentos, justificando o porquê de uma necessidade de mudança de comportamento em todos os elos da cadeia, do campo à mesa para garantir a segurança do produto e do consumidor final.

Justificando também no contexto de defesa alimentar a nível mundial, e nas imposições legais que têm eco e respaldo em órgãos normativos para a gestão da segurança de alimentos e, em particular, os referenciais de segurança de alimentos aprovados pela Global Food Safety Initiative (GFSI) (SEVERINO; ALMEIDA, 2017, p. 16).

A metodologia utilizada foi a revisão bibliográfica através de livros, revistas e internet publicados a partir de 2011 a 2017 focando a Segurança de Alimentos, Comportamento e análise de risco no contexto de Defesa dos Alimentos – (Food Defense) reportando-se à Iniciativa Global de Segurança de Alimentos - Global Food Safety Initiative (GFSI: 2013), Lei de Modernização de Segurança de Alimentos - Food Safety Modernization Act (FSMA:

2011); Programa Alimento Seguro (PAS 96:2014), International Featured Standards Food (IFS v6: 2012), Consórcio Minorista Britânico - British Retail Consortium (BRC v7:2015), Sistema de certificação de Segurança de Alimentos - Food Safety System Certification (FSSC 22000:2017).

2 O PLANO DE GESTÃO DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS BASEADO EM COMPORTAMENTO – BEHAVIOR-BASED FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM SQUEME (BBFSMS SQUEME)

Um plano no contexto de Defesa de Alimentos (Food Defense) deve ser o documento norteador que define princípios e a forma de implementação para garantir produtos e serviços inócuos, de qualidade, considerando que a ocorrência de risco natural seja improvável, e promover um ambiente de trabalho seguro, a proteção da empresa e o aumento do grau de preparação e da capacidade de respostas diante de eventuais crises (USDA, 2016 *apud* SEVERINO; ALMEIDA, 2017, p. 35).

O termo sistema de Gestão de Segurança de Alimentos, em suma contempla, normalmente a existência de programas como Pré-requisitos (PR), Boas Práticas de Fabricação (BPF), plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC/HACCP), procedimentos de recall e outros mais. Conscientosamente, o Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos Baseado em Comportamento - Behavior-Based Food Safety Management System (BBfsms), vai mais além, foca também as pessoas, numa abordagem de sistema baseada no conhecimento científico do comportamento humano, da cultura da organização e da Segurança de Alimentos (YIANNAS, 2014, 37; 38).

Quando criado em 2014, o Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos Baseado em Comportamento – Behavior-Based Food Safety Management System (BBfsms) apresentou como objetivo maior atender requisitos de uma necessidade global e urgente de uma nova era de segurança alimentar, e promover a integração de conceitos novos e ferramentas repensados para serem efetivos na mitigação de surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTAs), e com isso melhorar a segurança de alimentos em todos os elos da cadeia em qualquer parte do mundo (BBFSMS, 2014).

Os requisitos básicos para segurança de alimentos (Basic Requirements – BR) foca um novo ponto de vista sob uma ótica baseada no risco e na análise do risco, totalmente integrado com o sistema de gestão da segurança de alimentos baseada em comportamento como um todo, onde o planejamento estratégico para a segurança dos alimentos tem um papel importante na integração sistemática na prevenção e mitigação de adulteração intencional ou não, incluindo a Segurança de Alimentos / Food Safety (HACCP), Fraude de Alimentos / Food Fraud (VACCP) e a Defesa de Alimentos / Food Defense (TACCP) em qualquer parte da cadeia de alimentos (DIAS, 2015).

A gestão de risco operacional – Operational Risk Management (ORM) objetiva prover, além de alimentos de fontes seguras e confiáveis, a proteção do alimento e do consumidor em qualquer parte da cadeia. O ORM encontra-se estruturado em seis etapas:

- Identificação de perigos;
- Avaliação de riscos;
- Análise de medidas de controle;
- Tomada de decisões;
- Implementação de controles para os riscos identificados;

- Supervisão e revisão (SEVERINO; ALMEIDA, 2017, p. 47).

A avaliação do risco, é conduzida em resposta a cada risco identificado quanto à:

- Probabilidade;
- Gravidade;
- Exposição (FDA, 2001 *apud* SEVERINO; ALMEIDA, 2017, p. 48).

A legislação norte-americana tem especificado que estratégias de mitigação devem ser adaptadas às instalações e seus procedimentos, reduzindo os riscos, sejam de atos deliberados, inclusive de atos terroristas (FDA, 2016 *apud* SEVERINO; ALMEIDA, 2017, p. 39).

No entanto, a grande corrida da indústria de alimentos é entre a detecção e prevenção. Para ganhar, a prevenção deve ser mais rápida que a detecção. Não podemos permitir que dados estatísticos aumentem em relação às doenças transmitidas por alimentos, chegando em média a 2 bilhões de doenças e 1,8 milhões de pessoas que morrem por ano (CICOLIN et al., 2015).

Isso é fundamental para melhorar a gestão de funcionários e a segurança de alimentos numa organização, pois, mesmo que esta tenha a melhor das intenções, se não tiver foco em uma base regular não descobrirá suas próprias deficiências até que venha ocorrer um incidente. A revisão da gestão, o repensar, fornece os meios de participação e envolvimento visando garantir o propósito preventivo do programa, pois que uma vez que ocorra um incidente, será tarde demais (BELLAVIA, 2017).

A responsabilidade compartilhada é dever de todos, o mau hábito de jogar a culpa sobre determinado setor está com data a expirar. Esta responsabilidade se estende por toda a cadeia de alimentos, onde, a indústria como um todo precisa arregimentar esforços mútuos para reduzir os riscos à Segurança de Alimentos desde o início da cadeia de produção, mas que, também, uma vez que os alimentos sejam entregues nos estabelecimentos varejistas, ou de serviços, estes devem ser estocados e preparados de forma segura (YIANNAS, 2014, p. 21; 22).

Figura 1 - Missão, Visão e Valores do BBFSMS Scheme



<http://www.bbfsms.com/about-us/vision-mission-and-values>. Acessado em 06/09/2017.

2.1 Política

A Liderança do topo deve definir, documentar e comunicar a política de segurança de alimentos da organização garantindo que:

- a) A missão, visão, valores e crenças estejam alinhados com a Segurança de Alimentos da organização;
- b) Esteja em conformidade com os regulamentos, estatutários e requisitos;
- c) Esteja de acordo com os requisitos dos clientes acordados mutuamente;
- d) O apoio por metas de segurança alimentar, visando aspectos das condições físicas, dos processos, do conhecimento, do comportamento humano e da cultura organizacional do Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos Baseado em Comportamento;
- e) Seja compartilhado internamente em todos os níveis da organização internamente, e externamente quando apropriado;
- f) Seja clara, compreendida, implementada e mantida em todos os níveis da organização;
- g) Seja revisada principalmente com um foco proativo apropriado diante de uma ação de perspectiva;
- h) Seja concisa e apropriada ao propósito, papel e responsabilidade da organização dentro da cadeia alimentar;
- i) Colaboradores em todos os níveis, antes de iniciar o trabalho, pratiquem uma sessão educacional sobre política de segurança alimentar e as consequências associadas a não conformidade. Um compromisso escrito dos funcionários em relação à sua compreensão, engajamento e responsabilidade para cumprir a Segurança de Alimentos. A política deve ser assinada e um registro dela será mantido (BBFSMS, 2014).

2.2 Objetivos

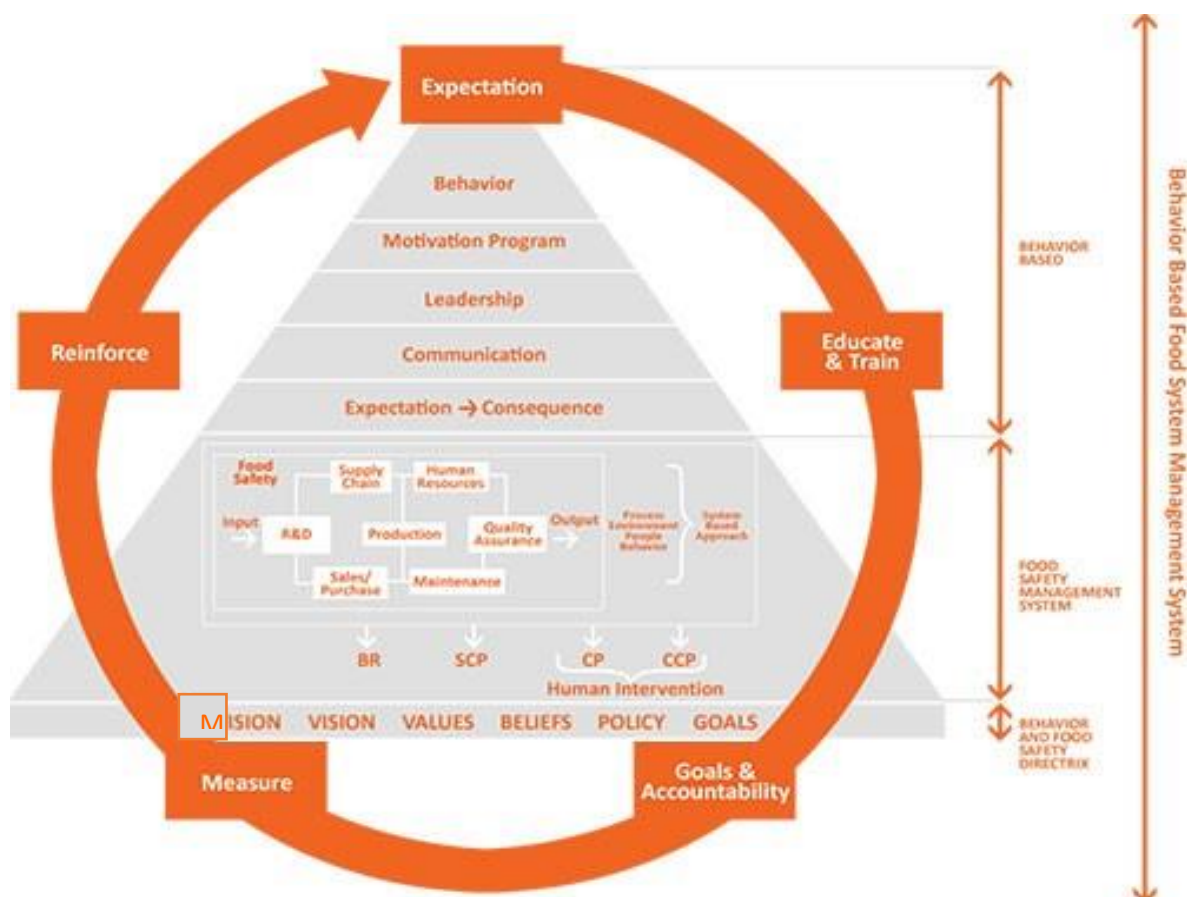
Estabelecer a segurança de alimentos através de indicadores e sistemas de medição para melhorar o desempenho da segurança de alimentos para entregar resultados, mitigar riscos de doenças transmitidas por alimentos (DTA) e melhorar a conformidade do Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos Baseado em Comportamento:

- a) Alinhar a missão de segurança de alimentos com a visão, missão, valores e crenças da organização;
- b) Desafiador e realizável;
- c) Baseado em risco;
- d) Emparelhado com consequências e recompensas;
- e) Específicos e de acordo com as condições, processos, ciência alimentar, conhecimento, comportamento humano e aspectos da cultura organizacional;
- f) Sob o controle da pessoa ou do time de trabalho;
- g) Claramente documentado, em termos quantitativos;

- h) Comunicados internamente e externamente como apropriado;
- i) Entendido por todos os níveis envolvidos em nas realização;
- j) Revisão, quando apropriado, principalmente com um proativo aplicável a partir de uma perspectiva reativa.

A organização deve medir cada objetivo através de indicadores quantitativos (BBFSMS, 2014).

Figura 2 - Características e Benefícios



Fonte: <http://www.bbfsms.com/about-us/bbfsms-characteristics-and-benefits>. Acessado em 31/08/2017.

O Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos Baseado em Comportamento (BBfsm) é um esquema global de segunda parte, auditável e independente para fabricantes de alimentos, porém não credenciado. E foi desenvolvido com conceitos do livro Cultura de Segurança de Alimentos: Criando um Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos Baseado em Comportamento, de autoria do Sr. Frank Yiannas (BBFSMS, 2014).

O Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos Baseado em Comportamento (BBfsm) requer que a organização opere sob o conceito de que programas como requisitos básicos PPR, HACCP, VACC e TACCP sejam interdependentes entre si e complementares, e que devem ter, dentro de uma abordagem preventiva, o papel de promover a cultura corporativa da segurança de alimentos na organização como um valor que vem de cima, onde a missão de segurança de alimentos, os valores e crenças da visão, políticas, objetivos e o sistema de

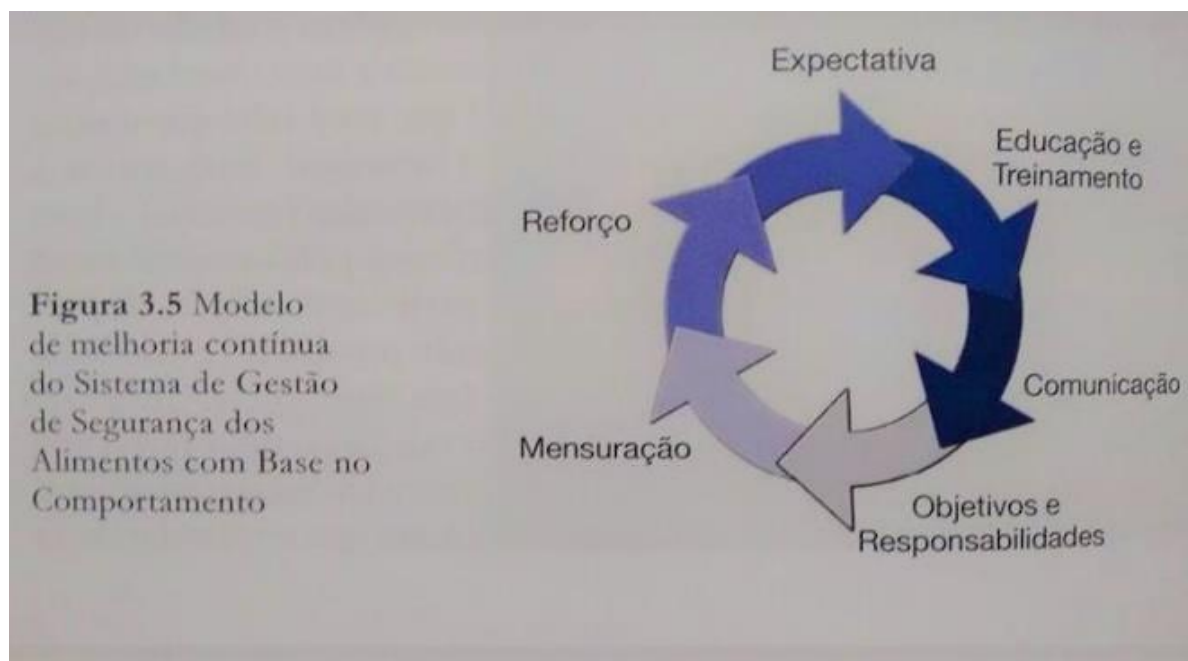
medição sejam meios muito importantes capazes de conduzir cada colaborador para o alcance das metas, considerando o aumento de responsabilidade e o uso de indicadores baseados em resultados (lagging indicators), e baseados em comportamentos (leading indicators) (DIAS, 2015).

Aqui alia-se também à necessidade notória e a preocupação de organizações pela segurança de alimentos, as duas normas de Sistemas de Gestão, específicas para a área de alimentos e serviços de alimentação: a ABNT NBR ISO 22000 e a ABNT NBR 15635 (ASSIS, 2017, p. 350).

3 O MODELO DE MELHORIA CONTÍNUA DO SISTEMA DE GESTÃO DE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS BASEADO EM COMPORTAMENTO

O Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos Baseado em Comportamento (BBfsm) tem no uso do PDCA, que permeia todo o processo, através de suas interações dentro do processo como um todo, a prática da ação preventiva que se efetiva na busca constante da melhoria contínua, num modelo que estabelece expectativas, educação e treinamento, comunicação, sistema de medição e reforço (BBFSMS, 2014).

Figura 3 – Modelo de Melhoria Contínua.



Fonte: (YIANNAS, 2014, p. 44).

Conceitua-se como um conjunto selecionado de componentes não físicos do sistema, um modelo de desenvolvimento contínuo, responsável pela criação da cultura de Segurança de Alimentos e pela implementação de um Sistema de Gestão da Segurança de Alimentos Baseado em Comportamento (YIANNAS, 2014, p.44).

3.1 Expectativas

É fato que a excelência no desempenho em Segurança de Alimentos começa com a criação de expectativas de desempenho, expectativas claras, atingíveis e entendidas por todos. Em uma organização que busca alcançar a excelência em Segurança de Alimentos, todos os

colaboradores, em todos os níveis, devem saber o que a organização espera deles e o que devem fazer para satisfazer essas expectativas. Como conseguir que todos os colaboradores, em todos os níveis, façam o que devem fazer;

- a) Espere mais que eficiência;
- b) Espere uma atitude correta em Segurança de alimentos;
- c) Seja específico, não genérico;
- d) Comece com o Código de Alimentos – Food Code (FC);
- e) Crie expectativas baseadas em riscos;
- f) Vá além da conformidade regulatória e legal;
- g) Registre as expectativas por escrito (YIANNAS, 2014, p. 47:55).

3.2 Educação e Treinamento

Educação versus treinamento:

- A educação em Segurança de alimentos, de um modo geral, envolve a transferência de informações relacionadas à Segurança de Alimentos para um grupo de indivíduos ou colaboradores, como o perigo de doenças transmitidas por alimentos, os padrões ou normas regulatórias e as políticas da organização. Em geral, a educação em Segurança de alimentos envolve mais o porquê a Segurança de Alimentos é algo de suma importância de o como fazer Segurança de Alimentos.
- O treinamento em Segurança de alimentos, de forma diferente, envolve mais o como fazer Segurança de Alimentos do que o porquê. É um tratamento individualizado, prático, com “mão na massa”, específico e no ambiente de trabalho.

Quanto à importância, as duas são. A segurança de alimentos tem no porquê a importância de veicular conhecimento e influenciar atitudes, e igualmente importante é ensinar o como a Segurança de Alimentos é feita, especificando tarefas e funções atribuídas aos colaboradores (YIANNAS, 2014, p. 59; 60).

Desde a entrada em vigor do Food Safety Modernization Act (FSMA) em 2011, vem se intensificando a implantação de sistemas de gestão para a defesa de produtos e serviços na cadeia de alimentos através de metodologias de análise, softwares e recursos educativos e formativos (SEVERINO; ALMEIDA, 2017, p. 15).

- a) Educação e treinamento;
- b) Foco na mudança de comportamento;
- c) Fazer do risco a base para a ação;
- d) Valorizar e respeitar a diversidade;
- e) Priorizar a simplicidade e a facilidade de utilização; (YIANNAS, 2014, p. 60: 65).

3.3 Comunicação

Comunicar a Segurança de Alimentos de forma eficaz, por quê? Porque sabe-se que o que se vê, se ouve, se lê e comunica é um reflexo fiel da cultura. Pode-se deduzir muito sobre a cultura de Segurança de Alimentos de uma organização por meio de sua comunicação ou falta dela. A forma como uma organização comunica e se comunica regularmente com os colaboradores sobre o grau de importância sobre esse tema, então a Segurança de Alimentos é parte importante da cultura da organização, caso contrário, então a Segurança de Alimentos não faz parte de sua cultura (YIANNAS, 2014, p. 67).

- a) A importância da comunicação;

- b) O uso de canais de comunicação;
- c) Cartazes, símbolos e slogans;
- d) Use mais que palavras;
- e) Conversando, a gente se entende;
- f) Perguntas; (YIANNAS, 2014, p. 68: 73).

3.4 Objetivos e Responsabilidades

Sempre que se estabelece objetivos e um plano de ação, faz-se necessário medições para monitorar o progresso, e/ou fazer ajustes quando necessário. Indubitavelmente, metas e medidas de desempenho são itens vitais de um processo de melhoria contínua. Metas e métricas de desempenho com foco nos objetivos assumem um papel fundamental e constituem o próximo passo para a criação do Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos Baseado em Comportamento (YIANNAS, 2014, p. 78).

- a) A importância de estabelecer metas;
- b) Estabelecer objetivos eficazes em Segurança de Alimentos;
- c) Medir a Segurança de Alimentos;
- d) O que medir;
- e) Indicadores retrospectivos versus indicadores avançados de Segurança de Alimentos e seus gerenciamentos (YIANNAS, 2014, p. 78: 86).

3.5 Mensuração

Medir consequências é importante, tanto as negativas quanto as positivas, pois elas ajudam a orientar comportamentos, e podem ser usadas para melhorar o desempenho em Segurança de Alimentos. Lembrando que o desempenho em Segurança de Alimentos é resultado de comportamentos. E só organizações que conseguem desenvolver consequências de forma efetivas, que melhoram o desempenho, alcançam metas e objetivos. Criar e implementar o uso de consequências efetivas é o próximo passo do Sistema de Gestão Baseado em Comportamento (YIANNAS, 2014, p. 89;90).

- a) Determinar as Causas dos problemas de desempenho;
- b) Criar consequências para a Segurança de alimentos;
- c) Consequências positivas versus negativas; (YIANNAS, 2014, p. 90: 97).

3.6 Reforço

A gestão baseada em comportamento pode ser vista, aqui, como um Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos Baseado em Comportamento, com base na ciência do comportamento humano e na cultura organizacional, considerando os princípios de gestão relacionados à cultura e ao comportamento organizacional, e também, os princípios de gestão de pessoas, ambos usados por uma organização para gerir e produzir resultados.

- a) Gestão ou liderança?

Ambas, em se tratando de Gestão em Segurança de Alimentos Baseada em Comportamento, precisa-se melhorar a gestão e ampliar o papel da liderança. A gestão e a liderança são consoantes importantes na implementação de um Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos Baseado em Comportamento – Behavior-Based Food Safety Management System (BBFSMS), porque o cenário atual é um caminho novo a se gerenciar e garantir a Segurança de Alimentos.

- A gestão focada em Segurança de Alimentos Baseada em Comportamento vai além da gestão tradicional, dispõe de um Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos

Baseado em Comportamento para observar e orientar o comportamento dos colaboradores através de feedback e treinamento com base em resultados, e dão motivação para promover a liderança e a melhoria contínua da Cultura de Segurança de Alimentos (YIANNAS, 2014, p. 103;104).

- A liderança aqui refere-se ao todo, ao sistema de liderança da organização, onde todos concatenam objetivos e metas individuais em consonância com os objetivos estratégicos da organização numa relação de causa e efeito. Com isso, todos os funcionários assumem responsabilidade e desenvolve liderança (TONDO; BARTZ, 2014, p. 223).

b) Gestão tradicional de Segurança de Alimentos versus gestão de Segurança de Alimentos Baseada em Comportamento (YIANNAS, 2014, p. 99:101).

Quadro 1 - Diferença de gestão de segurança de alimentos versus Gestão de Segurança de Alimentos Baseada em Comportamentos

SISTEMA DE GESTÃO	
Segurança de alimentos tradicional	Segurança de Alimentos Baseado em Comportamento
Foco em processos	Foco em processos e pessoas
Baseada principalmente na Ciência dos Alimentos	Baseada na Ciência dos Alimentos, Ciência do Comportamento e na Cultura Organizacional
Visão simplista sobre mudança de comportamento	Mudança de comportamento complexa
Pensamento linear de causa e efeito	Pensamento sistêmico
Criação de um Programa de Segurança de Alimentos	Criação de uma Cultura de Segurança de Alimentos

Fig. 4. (Adaptada).

Fonte: (YANNAS, 2014, p. 102).

4 AUDITORIA

O processo de condução de auditoria é um dos mais relevantes, tanto na execução quanto na avaliação. A ferramenta utilizada para auditorias internas, os checklists, também é um dos itens usados e que contêm todos os requisitos da norma. E os resultados têm que ser efetivos na promoção da melhoria contínua; as evidências de ações pode comprovar este processo, que também pode ser utilizado para alimentar a atualização do Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos (ASSIS, 2017, p. 356).

4.1 Preparação da auditoria

Esta fase é vital para o sucesso da auditoria, na qual a organização deve realizar uma autoavaliação com base nos requisitos da norma e para que fins se aplica. Nesta etapa preliminar é definido o âmbito de auditoria e a seleção de um órgão certificador, o qual apresentará uma proposta e caso seja aceita, permitir-se-á a consecução da auditoria (SEVERINO; ALMEIDA, 2017, p. 77).

4.2 Órgão certificador

Esta fase é vital para o sucesso da auditoria, na qual a organização deve realizar uma autoavaliação com base nos requisitos da norma e para que fins se aplica. Nesta etapa preliminar é definido o âmbito de auditoria e a seleção de um órgão certificador, o qual apresentará uma proposta e caso seja aceita, permitir-se-á a consecução da auditoria (SEVERINO; ALMEIDA, 2017, p. 77).

A Intertek Academy é a empresa oficial acreditada por órgãos competentes e aprovada para realização de treinamentos e auditoria de segunda parte em nome da BBfsms globalmente (BBFSMS, 2014).

5 CONCLUSÃO

Cabe notar aqui neste trabalho que o Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos Baseado em Comportamento – Behavior-Based Food Safety Management System (BBfsms) é uma proposição que vem desempenhar uma contribuição muito efetiva em termos de resultados e com a Cultura de Segurança Alimentar no atual cenário, mas que ainda está nos primeiros passos de uma longa jornada, o que o torna o seu sucesso um futuro incerto e crítico se considerar que a mudança de comportamento é algo laborioso e de difícil condução, mas que se faz muito necessário desde já.

A forma como a organização trata a Cultura de Segurança dos Alimentos (Food Safety) como um valor que vem de cima, e a análise de risco no contexto de Defesa dos Alimentos (Food Defense) torna o Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos Baseado em Comportamento – Behavior-Based Food Safety Management System (BBfsms) uma ferramenta muito eficaz em equacionar a integração e interdependência de outras ferramentas e sistemas repensados, e promover a Cultura de Segurança de Alimentos de forma efetiva, onde todos com responsabilidade e comportamento seguro garantem a Segurança de Alimentos (Food Safety) em todos os elos da cadeia até o consumidor final, e isso começa agora, por cada um inserido na cadeia produtiva de alimentos.

É fato notório que, apesar dos sistemas, ferramentas, tecnologia e programas de melhorias, a cadeia de alimentos ainda está diante de um cenário absurdo de perdas e riscos. E ainda há de se considerar o impacto negativo ao meio ambiente e ao setor econômico que inferem direto na segurança e qualidade de vida. Para melhorar todo esse cenário a um nível aceitável se faz necessário uma mudança de comportamento para uma cultura focada na Segurança de Alimentos em todos os níveis da cadeia, e isso só será possível com a mudança de comportamento validada por um Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos Baseado em Comportamento – Behavior-Based Food Safety Management System.

REFERÊNCIAS

AMBRUSSEZI, Viviane Martins; AZEREDO, Denise R. Perdomo. Implementação de sistemas de gestão de segurança de alimentos. In: AZEREDO, Denise R. Perdomo. *Inocuidade dos Alimentos*. Rio de Janeiro, RJ: Atheneu, 2017.

ASSIS, Luana de. *Alimentos seguros: Ferramentas para gestão e controle de produção e distribuição*. São Paulo, SP: Editora Senac, 2017.

BBFSMS - Behavior-Based Food Safety Management System. *About Us*. Escrito por: Ana Cicolin, Karine Mafra e Nádia Azevedo. Publicado em 2014. Disponível em: <<http://www.bbfsms.com/about-us>>. Acessado em 29/08/2017.

BBFSMS - Behavior-Based Food Safety Management System. *BBfsms Characteristics & Benefits*. Publicado em 2014. Disponível em: <<http://www.bbfsms.com/about-us/bbfsms-characteristics-and-benefits>>. Acessado em 31/08/2017.

BBFSMS - Behavior-Based Food Safety Management System. *BBfsms Scheme*. Publicado em 2014. Disponível em: <<http://www.bbfsms.com/bbfsms-scheme/sended>>. Acessado em 31/08/2017.

BBFSMS - Behavior-Based Food Safety Management System. *Audit Company*. Publicado em 2014. Disponível em: <<http://www.bbfsms.com/audit-company>>. Acessado em 10/09/2017.

BBFSMS - Behavior-Based Food Safety Management System. *Vision, Mission and Values*. Publicado em 2014. Disponível em: <<http://www.bbfsms.com/about-us/vision-mission-and-values>>. Acessado em 06/09/2017.

BELLAVIA, Roberto. *Food Safety Management System: Management Review*. Publicado em 06/07/2017. Disponível em: <<http://www.foodsafetymagazine.com/enewsletter/food-safety-management-system-management-review/>>. Acessado em 29/08/2017.

CICOLIN et. al. *Nova norma de gestão de segurança de alimentos é baseada em comportamentos*. Publicado em 10/03/2015. Disponível em: <<http://www.fiepr.org.br/observatorios/agroalimentar/FreeComponent21871content276512.shtml>>. Acessado em 28/08/2017.

DIAS, Juliane. *Nova norma de gestão de segurança de Alimentos é baseada em comportamento*. Publicado em 05/03/2015. Disponível em: <<http://foodsafetybrazil.org/nova-norma-de-gestao-de-seguranca-de-alimentos-e-baseada-em-comportamento/>>. Acessado em 29/08/2017.

SEVERINO, Paula; ALMEIDA, Domingos. *FOOD Defense: Sistemas de gestão contra o terrorismo alimentar*. Porto, Portugal: Publindústria, 2017.

TONDO, Eduardo César; BARTZ, Sabrina. *Microbiologia e sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos*. 2ª ed. Porto Alegre, RS: Sulina, 2014.

YIANNAS, Frank. *Cultura de Segurança de Alimentos: Criando um Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos Baseado em Comportamento*. São Paulo, SP: Food Design, 2014.