

CERTIF atribui o 1.º Certificado em Consultoria de Higiene e Segurança Alimentar

A partir de agora, o Centro de Formação Profissional para o Sector Alimentar (CFPSA) tornou-se na primeira entidade em Portugal com licença para uso da marca Certif, na prestação de serviços de consultoria em Higiene e Segurança Alimentar em Restauração e Bebidas.

A cerimónia decorreu no CFPSA às 14.00 horas, na presença de António Nunes, Presidente da ASAE, Mário Pereira Gonçalves, Presidente da ARESP®, António Saraiva e Francisco Barroca, Presidente e Director-geral da Certif e Francisco Madelino e Alexandre Rosas, Presidente e Director do Instituto de Emprego.



Criada com o objectivo de para ela ser transferida a actividade de certificação de produtos do IPQ, uma vez que este assegura a actividade de acreditação, a CERTIF tem como âmbito da sua actuação a certificação de produtos e serviços, a participação no desenvolvimento do Sistema Português da Qualidade e o acompanhamento da situação internacional no domínio da certificação.

Neste sentido a ARESP® passa a recomendar, em exclusivo, o CFPSA, que tem como objectivo actividades de formação profissional para valorização dos recursos humanos do sector, como a úni-

ca entidade certificada até à data nesta área.

O CFPSA possui, nas instalações da sua sede, na Pontinha, um Laboratório de Ensaios, acreditado pelo IPAC – Instituto Português de Acreditação, desde há 11 anos e que procede a ensaios microbiológicos e físico-químicos a uma grande diversidade de alimentos, sejam matérias-primas ou produtos confeccionados.

De entre os serviços prestados incluem-se aqueles no âmbito da Higiene e Segurança Alimentar e auditorias higio-sanitárias.

Mas uma das mais importantes vocações do CFPSA é o encontro de soluções de formação para empresários e trabalhadores, procurando otimizar recursos humanos e materiais das empresas e incrementar a sua qualidade e competitividade.

Neste dia, marcante para o Centro, o Presidente da CERTIF referiu: “A conclusão desta certificação é um motivo de particular orgulho para a CERTIF, por se tratar de uma certificação inovadora e nunca antes atribuída quer em Portugal quer na Europa.”

Mas além deste aspecto é importante referir que o esquema de certificação da consultoria em Higiene e Segurança Alimentar na Restauração e Bebidas foi o primeiro esquema de certificação criado a partir do interesse dos utilizadores finais ou seja a Indústria da Restauração e Bebidas, através da ARESP®,

um dos associados fundadores da CERTIF.

“Nos nossos parceiros mais desenvolvidos a certificação é acima de tudo uma exigência de mercado. Neste caso e partindo desta exigência da ARESP®, a CERTIF contou com o apoio dos serviços técnicos da própria Associação, enquanto utilizador final, da ANESA – Associação Empresas de Consultoria, enquanto prestadores de serviços, e do laboratório do CFPSA, na sua vertente laboratorial, na elaboração de uma especificação técnica que define as condições da prestação de serviço.”

António Saraiva referiu ainda que: “Num momento em que a economia nacional, tanto necessita do esforço de divulgação de todos, não podemos deixar de nos sentir satisfeitos com esta nossa modesta contribuição.

A certificação do serviço de consultoria de Higiene e Segurança Alimentar da Restauração e Bebidas, vai disponibilizar no mercado um instrumento na escolha criteriosa dos seus fornecedores, porque a certificação permite avaliar se a empresa de consultoria tem os meios adequados à prestação do serviço bem como a forma como este é prestado através de auditorias e análise de indicadores da qualidade de avaliações presenciais e da satisfação dos seus clientes.

Estamos convictos que esta certificação será também a curto prazo um contributo para o reforço das condições da segurança alimentar em Portugal”. •