



Suporte

S 9.7 - Como realizar avaliação de fornecedores

Versão EN: 01/03/2021



Tradução não oficial

Leonardo H. Marcoviq Borges
Consultor e Instrutor Registrado GMP+



MARKOVIĆ
Food management

GMP+ Registered[®]
Consultant

GMP+ Registered[®]
Trainer



Nota do tradutor:

Esta tradução foi realizada e concebida para fins didáticos, podendo ser utilizada por qualquer Companhia Certificada GMP+ FSA ou que esteja almejando a certificação.

Todo esforço foi realizado para entregar uma tradução o mais fiel possível ao original, incluindo termos técnicos diversos adotados. Entretanto, é indispensável a consulta do documento oficial, disponibilizado no site do GMP+ *International*: www.gmpplus.org.

Alguns termos foram, por conveniência, mantidos em seu formato original, como *Feed Safety*, que em português ficaria traduzido como "Segurança de Produtos para Alimentação Animal". Para este e outros termos, vale a pena consultar o 'F 0.2 - *Definiton List*'

Termos destacados em colchete foram incluídos para melhor contextualização, citando termos equivalentes em português ou o termo original em inglês.



Tradução realizada por Leonardo Henrique Marcović Borges, proprietário da Marković Food Management e Instrutor / Consultor Registrado GMP+ International desde 2019.



MARKOVIĆ
Food management

GMP+ Registered[®]
Consultant

GMP+ Registered[®]
Trainer

Para informações relacionadas a treinamentos, palestras, consultorias, diagnósticos e auditorias internas, ou até mesmo dúvidas, entre em contato. Será um prazer ajudá-lo:



+55 (11) 97746-4788



adm@markovicfm.com



www.markovicfm.com



www.linkedin.com/in/markovicfm



Sumário

1. Introdução	4
2. Base para avaliação de fornecedores	5
2.1. Avaliação de fornecedores no GMP+ FC	5
2.2. Elementos e palavras-chaves.....	5
3. Avaliação de fornecedores	7
3.1. Princípios básicos.....	7
3.2. Avaliação de fornecedores passo-a-passo.....	7
3.2.1. Inputs para avaliação de fornecedores	7
3.2.2. Inputs para avaliação de fornecedores	8
3.2.3. A reavaliação periódica.....	9
3.2.4. Auditoria de 2ª parte	10





1. Introdução

A seleção, avaliação, aprovação e avaliação dos fornecedores de processos¹, produtos² e/ou serviços³ (doravante denominados "avaliação de fornecedores") é uma parte importante da garantia da *Feed Safety* na cadeia *feed*. Esta avaliação do fornecedor deve ser realizada de forma que uma Companhia Certificada GMP+ possa responder à seguinte pergunta "Que produtos ou serviços eu vou adquirir e quais os riscos envolvidos?". Desta forma a Companhia pode receber um pedido em condições satisfatórias, que atendam as especificações definidas em contrato.

Na prática, há diferentes formas de realizar avaliações dos fornecedores. Este guia foi feito com itens que merecem atenção e informações básicas com as quais uma Companhia Certificada pode montar um bom sistema de avaliação de fornecedores ou com a qual pode melhorar um método de avaliação existente.

Este guia deve ser visto como uma ferramenta para realizar a avaliação de fornecedores no âmbito do esquema GMP+ FC. Há também diversas referências a requisitos GMP+. Este guia não tem status normativo no esquema GMP+ FC.

Primeiro, serão fornecidas algumas informações básicas sobre a avaliação do fornecedor e serão explicados os princípios básicos para uma avaliação do fornecedor. Em seguida, serão abordadas as etapas que normalmente são executadas ao realizar uma avaliação de fornecedor.

Nota: Vários termos e conceitos são usados neste guia. Para obter a lista explicativa de termos e definições relevantes, consulte 'F 0.2 - *Definition list*'.



¹ Processos: incluem, por exemplo, secagem em *spray dryer* ou embalagem.

² Produtos: *feeds*, mas também, por exemplo, *raw materials*, auxiliares de processo, produtos médicos veterinários e produtos de limpeza. Neste documento, o termo 'produtos' abrange mais do que o descrito na lista de definições do GMP+ International.

³ Serviços: armazenamento, transporte, análises laboratoriais mas também serviços terceirizados como controle de pragas e manutenção. Neste documento, o termo 'serviços' abrange mais do que o descrito na lista de definições do GMP+ International.



2. Base para Avaliação de Fornecedores

2.1. Avaliação de Fornecedores no GMP+ FC

No esquema GMP+ FC existe a obrigação de as Companhias Certificadas avaliarem e selecionarem os fornecedores, monitorarem o desempenho e reavaliarem periodicamente os fornecedores previamente avaliados.

O esquema GMP+ FC é um sistema em cadeia. Cada elo da cadeia deve garantir, com base em princípios iguais, a segurança do *feed* (produtos), tal como expresso nas normas (de produtos). O requisito básico para a aquisição de produtos e serviços é que o fornecedor possua um Sistema de Gestão da Qualidade certificado por órgão independente e focado em *Feed e Food Safety*.

A realização da avaliação do fornecedor é de responsabilidade da própria Companhia Certificada. Isto é aplicável a todos os tipos de fornecedores de produtos e serviços. Por exemplo, um fornecedor de serviços para controlo de pragas, mas também no caso em que o fornecedor fornece um *feed material* e é certificado (GMP+). A auditoria de 3ª parte (ex.: auditoria de certificação) não substitui a avaliação do fornecedor ou vice-versa. A avaliação do fornecedor é parte integrante do Sistema de Gestão da *Feed Safety* de uma Companhia Certificada, inclusive numa situação em que, como no setor *feed*, a certificação de 3ª parte é quase totalmente exigida.

5

2.2. Elementos e Palavras-Chaves

Cinco elementos podem ser estabelecidos no que diz respeito à avaliação do fornecedor:

1. descrever especificações detalhadas, que atendam a legislações e requisitos das normas GMP+ relevantes;
2. selecionar fornecedores com base na sua capacidade de fornecer o processo, produto ou serviço especificado que esteja em conformidade com as especificações do produto e as qualificações exigidas do fornecedor (ex.: certificação);
3. auditar regularmente os fornecedores para avaliar se estes conseguem cumprir as suas obrigações sob o ponto de vista de *Feed Safety* ou para avaliar os resultados das auditorias realizadas aos fornecedores em questão (não aplicável a fornecedores de produtos e serviços não relacionados a *feed*);
4. executar um programa de monitoramento estabelecido com base numa análise de riscos;
5. registar reclamações e desvios e tratá-los adequadamente.

Estes elementos foram utilizados como um princípio básico importante para este guia.



Palavras-chave importantes para as etapas acima são:

1. troca de informações entre a Companhia Certificada e o (potencial) fornecedor;
2. visão sobre a garantia de *Feed Safety* utilizada pelo fornecedor e sua atitude em relação à garantia de *Feed Safety*;
3. a própria responsabilidade de cada elo ou empresa da cadeia no que diz respeito à garantia de *Feed Safety*.

Re. 1) Informação

A Companhia Certificada deve elaborar e implementar a avaliação de fornecedores de forma estruturada. Para poder fazer uma boa avaliação dos processos / produtos / serviços e dos fornecedores é necessário estar devidamente informado sobre o processo / produto / serviço, o processo produtivo (se aplicável) e a forma como são controlados os perigos identificados pelo fornecedor. Esta informação deverá ser fornecida pelo (potencial) fornecedor, de forma estruturada. Este método de trabalho garante que a Companhia Certificada também tenha informações sobre os perigos identificados e seu controle. Normalmente estes dados não fazem parte das especificações fornecidas à Companhia Certificada pelo fornecedor. As informações extras são específicas do processo / produto / serviço e da Companhia que as fornece e constituem, até certo ponto, parte da comunicação de risco entre o fornecedor e a Companhia Certificada.

Re. 2) Visão

As informações mencionadas acima fornecem à Companhia Certificada uma visão sobre a forma como o fornecedor garante a segurança alimentar do produto / serviço e diz algo sobre a atitude do fornecedor em relação a *Feed Safety*. A Companhia Certificada pode combinar as inspeções de produtos recebidos o método de trabalho, incluindo as medidas de controle.

Re. 3) Própria responsabilidade

A Companhia Certificada, ao avaliar os fornecedores desta forma, garante o devido cumprimento da exigência legal, comprovadamente responsável pelos processos / produtos / serviços que lhe são fornecidos.



3. Avaliação de Fornecedores

3.1. Princípios básicos

A avaliação do fornecedor é um instrumento importante para uma Companhia controlar a segurança do *feed*. Abrange todo o processo de avaliação, seleção, monitoramento de desempenho e reavaliação periódica do fornecedor.

A avaliação do fornecedor deve ser configurada e implementada de forma sistemática. É bastante viável que uma Companhia Certificada faça a avaliação do fornecedor em conjunto com outras Companhias Certificadas para compartilhar os custos e o conhecimento. Cada empresa mantém a sua própria responsabilidade neste caso pela implementação correta. A avaliação deverá abranger preferencialmente todos os fornecedores de processos, produtos e/ou serviços. A forma como a avaliação ocorre depende do efeito que um processo / produto / serviço adquirido pode ter no produto acabado. Por exemplo: produtos de limpeza utilizados durante a limpeza de equipamentos requerem uma atenção diferente daquela com que se limpa o refeitório.

Obviamente, uma Companhia Certificada compra apenas de fornecedores avaliados positivamente. Comprar um processo / produto / serviço por impulso de um fornecedor que não foi avaliado não deve acontecer.

7

3.2. Avaliação de Fornecedores Passo-a-Passo

3.2.1. Inputs para avaliação de fornecedores

Uma boa avaliação de fornecedor começa com a troca de informações entre o (potencial) fornecedor e a Companhia Certificada. A Companhia Certificada celebra acordos com o fornecedor para fornecimento de informações sobre:

- a) o processo, produto (incluindo o processo produtivo e seu controle) ou serviço a ser fornecido⁴;
- b) o funcionamento do sistema / garantia de *Feed Safety* do fornecedor. Por exemplo, informações sobre os resultados do monitoramento e verificação realizados pelo fornecedor, sua análise crítica pela alta gestão ou auditorias externas e internas.

⁴ Esta informação deve preferencialmente ser fornecida de forma sistemática. Para *feeds*, por exemplo, pode ser utilizada a chamada '*Feed Safety Sheet*'. Um modelo dela pode ser encontrado no documento 'S 9.10 - *Common daily practice company documents*'. O cliente da Companhia Certificada utiliza a '*Feed Safety Sheet*' posteriormente na avaliação do fornecedor.



3.2.2. Inputs para avaliação de fornecedores

A Companhia Certificada realiza então uma avaliação. Isso inclui pelo menos as seguintes etapas:

- A) Verificar se o processo, produto ou serviço:
1. é seguro para uso em *feed*, como *feed* ou com *feed*, e
 2. atende os requisitos GMP+ relevantes
 3. cumpre toda a legislação *feed* relevante

Além disso deve-se verificar se o fornecedor possui as qualificações relevantes.

O requisito básico para a compra de processos / produtos / serviços é que o fornecedor tenha um Sistema de Gestão de *Feed Safety* certificado. As certificações aprovadas são listadas no 'TS 1.2 - Aquisição'.

Resumindo:

- a) O fornecedor é certificado GMP+.
- b) O fornecedor é certificado com base em outro padrão aprovado no esquema GMP+ FC.

É particularmente importante estabelecer se os processos / produtos / serviços a serem recebidos se enquadram no escopo do certificado do fornecedor.

Certos processos / produtos / serviços podem ser adquiridos sem um dos certificados acima. Nesse caso o fornecedor deverá ser assegurado pela Companhia Certificada através de condições de *Gatekeeper*. As opções de *Gatekeeper* estão definidas no 'TS 1.2 - Aquisição'.

- B) No caso de um *feed material*, a Companhia Certificada pode utilizar um *Risk Assessment* genérico para este *feed material* no *Feed Support Products* (FSP). Somente *feed materials* que possuam um *Risk Assessment* genérico do FSP serão aceitas no esquema GMP+ FC e poderão ser usadas para a produção de *feed*.

No caso de *feed materials*, isto é feito com base em dados especificados no *Risk Assessment* genérico do FSP ou em uma '*Feed Safety Sheet*' fornecida pelo fornecedor.

Quaisquer outros dados disponíveis, como resultados de análise do fornecedor ou relatórios de auditoria, podem ser incluídos nesta análise.

A Companhia Certificada decide com base no acima exposto:

- a) se aprova o fornecedor;
- b) quais informações (ex.: resultados de análise) deseja receber periodicamente do fornecedor;
- c) qual inspeção de recebimento irá realizar adicionalmente nos processos / produtos / serviços a serem recebidos deste fornecedor;
- d) quais medidas de controle deseja tomar, se houver.



A Companhia Certificada deve registrar o motivo das decisões, incluindo quaisquer acordos com o fornecedor. Isso esclarece a todos (externos e internos) como foi feito o processo de avaliação.

Também é aconselhável, por motivos de comunicação, transmitir os resultados da avaliação ao fornecedor. Isto é certamente importante se forem observadas possibilidades de melhoria, que podem ser usados pelo fornecedor.

O acordo entre o fornecedor e a Companhia Certificada deve conter os seguintes elementos:

1. conformidade com os requisitos relevantes;
2. responsabilidades (“quem está fazendo o quê”, certifique-se de que não haja lacunas!);
3. troca de informações relevantes;
4. qualquer outra questão relevante para garantir a segurança dos alimentos para animais.

3.2.3. A reavaliação periódica

Também é importante reavaliar periodicamente a situação de todos os fornecedores. A Companhia Certificada também deve realizar isso de forma sistemática. É preferível inserir esta reavaliação no ciclo anual em que são realizadas a avaliação das reclamações, a auditoria interna e a análise crítica pela alta gestão.

Para a reavaliação a Companhia Certificada irá coletar dados relevantes por fornecedor e analisá-los. Além dos itens especificados em 3.2.2, a Companhia Certificada também deve incluir na avaliação:

- a) os resultados das suas próprias inspeções de recebimento e monitoramento, possivelmente complementados com outras informações (ex.: informações fornecidas pelo fornecedor sobre desvios, resultados de auditoria, monitoramento, etc.)
- b) as reclamações e desvios registrados e tratados na medida em que digam respeito aos fornecedores e aos processos / produtos / serviços entregues.

Nesta base, a Companhia Certificada deve decidir:

- a) se continuará a aprovar o fornecedor
- b) qual inspeção de recebimento deseja realizar nos processos / produtos / serviços a serem recebidos deste fornecedor
- c) quais medidas de controle (caso haja) deseja tomar
- d) se uma auditoria no fornecedor é desejável

A frequência de uma auditoria de 2ª parte depende da natureza e do perfil de risco do processo / produto / serviço a ser adquirido, como resultados da análise, inspeções, resultados de discussões anteriores, possíveis reclamações ou não conformidades, etc.

Novos fornecedores devem receber atenção especial no estabelecimento da frequência.

Os resultados da reavaliação também são registrados pela Companhia Certificada e preferencialmente compartilhados com o fornecedor para que sejam aproveitadas oportunidades de melhoria.



3.2.4. Auditoria de 2ª parte

Durante uma auditoria de 2ª parte, pelo menos os seguintes itens devem ser abordados:

- a) a garantia de *Feed Safety* utilizada pelo fornecedor, onde há também uma avaliação das instalações e do método de trabalho,
- b) as informações fornecidas na '*Feed Safety Sheet*',
- c) os resultados do análise / inspeção (da Companhia Certificada e/ou do fornecedor)
- d) as reclamações, desvios e itens de melhoria registrados e seu acompanhamento.

A Companhia Certificada deve finalizar esta etapa com uma decisão:

- a) manter a aprovação do fornecedor
- b) definir o método de inspeção de recebimento que será realizado adicionalmente nos processos / produtos / serviços a serem recebidos deste fornecedor
- c) definir medidas de controle a serem tomadas (se aplicável)

A Companhia Certificada deve fazer um breve relatório da auditoria de 2ª parte no qual registrará suas conclusões. Convém que os resultados da auditoria sejam compartilhados com o fornecedor para que sejam aproveitadas oportunidades de melhoria. Outros acordos também podem ser firmados para o futuro.



No GMP+ International, nós acreditamos que todos, independente de quem seja ou onde viva, devem ter acesso a alimentos seguros.

GMP+ International

Braillelaan 9
2289 CL Rijswijk
The Netherlands
t. +31 (0)70 – 307 41 20 (Office)
+31 (0)70 – 307 41 44 (Help Desk)
e. info@gmpplus.org

Disclaimer

This publication was established for the purpose of providing information to interested parties with respect to GMP+-standards. The publication will be updated regularly. GMP+ International B.V. is not liable for any inaccuracies in this publication.

© GMP+ International B.V

All rights reserved. The information in this publication may be consulted on the screen, downloaded and printed as long as this is done for your own, non-commercial use. For other desired uses, prior written permission should be obtained from the GMP+ International B.V.