www.pwc.com.br

Food Trust

Novembro/2015

pwc

100 Anos Brasil

Destaques

- O aumento nas falhas de segurança dos alimentos elevou a preocupação dos consumidores e endureceu a regulamentação em todo o mundo. A Lei de Modernização da Segurança dos Alimentos dos EUA, que começou a vigorar este ano, dá à agência Food and Drugs Administration (FDA) novas competências que afetarão as empresas de todo o mundo. De acordo com a lei, os importadores serão responsáveis por garantir que fornecedores estrangeiros cumpram as novas regulamentações.
- Embora a legislação estabeleça apenas normas mínimas, os consumidores esperam que sua comida seja segura e tenha alta qualidade – uma expectativa que só tende a crescer à medida que o conhecimento e a consciência sobre questões de segurança dos alimentos aumentem.
- Para as empresas de produtos alimentares, recomenda-se adotar uma abordagem que atenda a padrões mais elevados e que se baseie na confiança que desejam estabelecer com suas marcas – diferenciando seus produtos nas mentes dos consumidores.
- Empresas-líderes adotam uma abordagem que inclui a análise rigorosa não só das limitações e dos riscos de oferta, mas também das áreas nas quais possam surgir problemas de confiabilidade na cadeia alimentar. Isso confere maior integridade, qualidade, rastreabilidade e transparência para toda a cadeia de abastecimento – e dá aos clientes mais confiança na sua alimentação.

A indústria global de alimentos nunca enfrentou tantos desafios. Noções básicas sobre comércio e fornecimento de produtos estão sendo testadas, à medida que a globalização e cadeias de abastecimento, cada vez mais complexas, criam riscos de confiança alimentar em escala industrial. E não são apenas empresas pequenas ou pouco sofisticadas que estão se sentindo vulneráveis a ameaças na cadeia de valor alimentar. Um breve olhar sobre o noticiário atual mostra uma imagem consistente dos riscos que afetam, até mesmo, as empresas mais respeitáveis.

Um escândalo recente, no qual cascas de amendoim e amêndoas foram detectadas em temperos à base de cominho, levou à retirada de dezenas de produtos das prateleiras dos supermercados nos Estados Unidos e na Europa. Produtos congelados à base de frutas silvestres foram recolhidos na Austrália por causa de temores de contaminação por hepatite A. “Ecoterroristas” têm chantageado a Nova Zelândia e sua indústria de laticínios com a ameaça de envenenar o leite infantil e outros tipos de leite em pó.

Enquanto isso, o problema da carne de cavalo usada como carne moída continua a afligir a indústria. No Brasil, acompanhamos os escândalos associados à adulteração do leite, relatos da presença de corpos estranhos em alimentos industrializados ou ainda a presença de substâncias químicas em limite superior ao permitido.

Com a estimativa da Organização Mundial de Saúde de que doenças causadas pelo consumo de água e alimentos matam 2,2 milhões de pessoas por ano e a informação de que três quartos das empresas de alimentos registram pelo menos um evento perturbador por ano, fica claro por que governos ao redor do mundo estão aumentando seu foco na regulamentação de alimentos.

As falhas de segurança dos alimentos fazem os governos aumentarem seus esforços de regulamentação, e estes são, muitas vezes, complementados pelo aumento da fiscalização e de sanções, multas e penalidades. Não surpreende que novas regulamentações estejam sendo motivo de preocupação. A 18ª Pesquisa Anual Global da PwC, realizada com CEOs de empresas ao redor do mundo mostrou que 78% dos líderes executivos estão preocupados com os impactos negativos das novas regras e as ameaças que elas podem representar para as perspectivas de negócios.

Além da regulamentação

As empresas de alimentos, embora lidem com uma vasta gama de demandas, reconhecem a necessidade de uma transparência maior em suas cadeias de abastecimento para atender a essas novas normas regulatórias e dar aos clientes confiança em seus produtos. No entanto, adequar-se à mudança regulatória é apenas o começo: conquistar a confiança dos clientes exige mais. A legislação só define normas mínimas, mas os clientes esperam que o alimento adquirido seja seguro e de qualidade - uma expectativa que tende a crescer à medida que aumentam o conhecimento e a preocupação dos consumidores sobre questões de segurança dos alimentos.

Nossa experiência mostra que muitas empresas de varejo e bens de consumo poderiam estar fazendo mais para se antecipar à regulamentação americana e ir além dela. Adotar ações de forma antecipada pode contribuir muito para proteger reputações e manter a confiança do cliente.

Embora as empresas de alimentos levem a qualidade e a segurança dos alimentos e a gestão de recalls muito a sério, a natureza das cadeias de abastecimento atuais exige uma abordagem mais estratégica em toda a cadeia de valor. Essa abordagem estratégica – que a PwC chama de Food Trust – visa cumprir a promessa da marca, proteger a reputação, melhorar a eficiência, reduzir custos, limitar problemas e permitir uma resposta mais eficaz às crises.

A mudança regulatória atual é uma oportunidade de reavaliar e fortalecer a segurança dos alimentos e a resiliência da cadeia de abastecimento. E isso irá contribuir para que a empresa cumpra a promessa feita aos consumidores de vender alimentos seguros, nos quais eles podem confiar.

A maior reforma relacionada à segurança dos alimentos em 70 anos

A mais importante reforma a afetar a indústria global de alimentos em décadas é a Lei de Modernização da Segurança dos Alimentos (FSMA), promulgada nos Estados Unidos em 2011 e com efeitos para as empresas do setor a partir deste ano. Duas tendências-chave contribuíram para tornar as cadeias de abastecimento mais vulneráveis a problemas nos EUA e em outras economias desenvolvidas: a centralização da produção e da distribuição de alimentos e o rápido crescimento das importações provenientes de países nos quais as normas de segurança ou a aplicação das leis existentes são mais fracas. É isso que a FSMA pretende endereçar.

A nova lei dá à FDA uma vasta e reforçada gama de poderes de controle, como o direito de pedir o recall de alimentos contaminados e responsabilizar todos os participantes de cada etapa da cadeia de abastecimento. Também altera o regime de segurança dos alimentos, desviando o foco da regulamentação da resposta para a prevenção. Com isso, as empresas agora precisam tomar medidas preventivas adicionais.

Uma parte muito importante da legislação destina-se a empresas que exportam para os EUA, uma vez que dá autoridade à FDA de assegurar que as mercadorias importadas pelo país cumpram as mesmas normas de conformidade que os alimentos lá produzidos. Isso significa que, se não atender às normas regulatórias dos EUA, um produto pode ser barrado na fronteira. Como a FDA estima que cerca de 15% de todos os alimentos consumidos nos EUA são importados – inclusive 60% das frutas e dos legumes frescos –, as consequências terão amplo alcance. A FSMA terá um efeito cascata, elevando os padrões das cadeias de abastecimento de todo o mundo.

Sediadas nos EUA, ou não, as empresas precisam estar familiarizadas com as exigências desses regulamentos, caso forneçam qualquer produto alimentar que seja importado pelos EUA. As empresas deste país tentarão ter uma visão melhor das suas cadeias de suprimentos para aprimorar seus esforços de conformidade e tranquilizar os clientes.

Como a FDA estima que cerca de 15% de todos os alimentos consumidos nos EUA são importados – inclusive 60% das frutas e dos legumes frescos –, as consequências terão amplo alcance. A FSMA terá um efeito cascata, elevando os padrões das cadeias de abastecimento de todo o mundo.

Melhores práticas para aumentar a confiabilidade na cadeia alimentar

Nossa experiência mostra que as seguintes abordagens são as mais utilizadas pelas empresas-líderes para melhorar a confiabilidade na cadeia alimentar e proteger suas marcas.

Estabelecem uma cultura positiva de segurança e qualidade desde o campo até o chão da fábrica.

As organizações-líderes adotam práticas inovadoras, que incluem o treinamento e a conscientização das equipes em toda a cadeia de abastecimento. Além disso, elas analisam os principais indicadores para identificar e gerenciar potenciais riscos, o que pode incluir reclamações de clientes, reportagens na mídia e tendências dos consumidores.

Começam a assegurar uma cultura de negócios resiliente a riscos e comportamentos adequados no topo da organização.

Os líderes de negócios devem envolver-se plenamente com os problemas de confiabilidade na cadeia alimentar. A participação em associações setoriais e a liderança intelectual são essenciais para desenvolver uma cultura adequada e sensível às questões atuais e emergentes.

Revisam regularmente os riscos da cadeia de abastecimento e fazem benchmarking em relação às melhores práticas.

As empresas que têm uma visão plena de todas as fases da cadeia de abastecimento, além de procedimentos de gestão de risco adequados a vários mercados geográficos, têm uma vantagem competitiva incontestável. O comportamento proativo na gestão de riscos de fornecedores reduz os custos de conformidade e recall de produtos, bem como oferece maior confiabilidade aos consumidores.

Adotam uma abordagem centrada no risco.

Empresas-líderes garantem que seus recursos estejam focados em combater as principais ameaças, por meio de uma análise rigorosa não só das suas limitações de oferta e dos riscos, mas também de áreas nas quais possam surgir problemas de segurança dos alimentos, de qualidade, de fornecimento entre outros.

Investem em soluções baseadas em tecnologia.

Os avanços científicos estão ajudando a compreender melhor a saúde e a segurança dos alimentos e a detectar riscos de forma precoce, enquanto os avanços tecnológicos ajudam a aperfeiçoar padrões, gerenciar riscos e fornecer mais informações sobre os produtos alimentares. As empresas-líderes estão investindo em novas tecnologias e questionando os modelos existentes, a fim de aprimorar os resultados.

Abordam a gestão de crises de forma transparente.

Empresas com marcas confiáveis tendem a abordar crises de forma rápida e transparente para proteger suas marcas. Essas empresas estão ativamente envolvidas em análise de cenários, planejamento e testes e têm procedimentos sólidos de recall de produtos e gestão de crises.

Integram totalmente as cadeias de abastecimento alimentar às organizações.

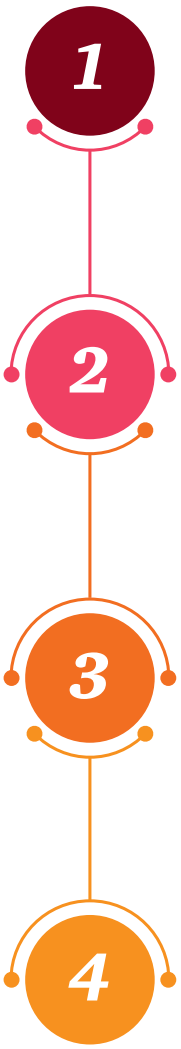
Por ter maior controle sobre suas cadeias de abastecimento, as organizações conseguem melhorar a segurança, a rastreabilidade e ter uma visão geral da segurança do fornecimento. Menos dependentes das práticas dos fornecedores, elas podem gerenciar os riscos de maneira mais estruturada.

Gerenciam o risco transacional.

O due diligence operacional e de segurança de alimentos está se tornando um aspecto fundamental do gerenciamento do risco transacional. Isso se estende aos sistemas e processos e aos locais de produção, bem como à cultura, à governança, ao risco do fornecedor e à infraestrutura secundária de suporte.

Por onde começar agora

As empresas de alimentos que pretendem ser líderes de mercado podem começar revendo seus planos de segurança dos alimentos, programas de treinamento e cadeias de abastecimento. Avaliações externas podem ajudar. As empresas precisam garantir, pelo menos, que estão de acordo com a nova regulamentação – mas recomendamos que você vá mais longe para conquistar a confiança dos seus consumidores. Saiba por onde começar:



Adapte-se à FSMA avaliando e melhorando os processos existentes, a fim de cumprir as novas exigências regulatórias.

Encare os processos do ponto de vista das possibilidades de recall (por exemplo, a administração sabe quais são os primeiros passos no caso de um recall?).

Adote uma visão preventiva baseada em riscos para a sua estratégia de segurança dos alimentos, com foco em gestão da qualidade, integridade do produto, defesa alimentar e rastreabilidade.

Verifique, como um fornecedor ou exportador para os Estados Unidos, se você está em condições de comprovar o compliance com a FDA.

Como a FSMA está transformando a indústria global de alimentos?

A nova lei dá mais poderes de fiscalização à FDA, o que eleva os riscos e as exigências de compliance em todas as cadeias de suprimentos. As principais determinações da FSMA e os impactos para as empresas de bens de consumo e varejo são:

Supervisão de importações

Os importadores serão responsáveis por assegurar que os fornecedores estrangeiros tenham controles preventivos adequados para cumprir a regulamentação. Isso inclui coletar evidências de controles preventivos e avaliar áreas como cultura e execução da segurança dos alimentos, manutenção de registros, ferramentas de resposta e realização de avaliações de risco de instalações físicas.

Recall de produtos

Os avisos de recall podem aumentar agora, já que a FDA tem poderes para recolher produtos alimentares contaminados. As empresas de alimentos devem avaliar como aumentar o rigor dos processos de conformidade para reduzir a probabilidade de um recall. Tão importante quanto isso é garantir uma resposta eficaz para evitar sanções e limitar os danos à reputação nos casos em que um recall seja necessário.

Defesa alimentar

As empresas de alimentos devem identificar vulnerabilidades em operações alimentares e desenvolver estratégias de mitigação. A ameaça de fraude é um problema crescente, pois as cadeias de abastecimento tornam-se mais complexas, os recursos ficam mais escassos e o custo dos alimentos aumenta. Tudo isso oferece mais oportunidades e possíveis vantagens para quem adultera alimentos.

Inspeções

A FDA deve aumentar as inspeções em fábricas de alimentos para garantir que as empresas de varejo e bens de consumo estejam cumprindo o seu regime reforçado de segurança dos alimentos. As empresas devem reavaliar a cultura de segurança dos alimentos de cima para baixo, a fim de garantir um compliance rigoroso, além de rever e aperfeiçoar regularmente seus planos.

Proteção para denunciantes

Por exemplo, os funcionários de empresas norte-americanas agora têm proteção legal para denunciar uma violação de segurança dos alimentos. É recomendável que as empresas de alimentos avaliem seus procedimentos, a fim de preparar os denunciantes, fornecer respostas a eles e protegê-los.

Rastreabilidade

As empresas de alimentos serão responsáveis por assegurar a rastreabilidade da sua cadeia de abastecimento alimentar “do campo à mesa”. Isso significa reavaliar e reforçar processos de monitoramento, rastreamento e manutenção de registros, além da identificar as áreas de risco.

Qualificação, treinamento e educação

Como os funcionários são a primeira linha de defesa, investir em treinamento sobre questões de segurança dos alimentos elevará seus padrões e sua cultura, minimizando riscos e poupando dinheiro.

Empresas de toda a cadeia de abastecimento alimentar serão afetadas pela FSMA

Agricultores/ produtores: São os que cultivam, colhem, embalam ou armazenam a produção agropecuária como frutas, verduras ou legumes. Este grupo está sujeito a novos padrões de produção.

Indústria de Alimentos: Processam, manufaturam, embalam ou armazenam alimentos para humanos ou animais. Este grupo está sujeito a exigências mais rigorosas de controles preventivos.

Distribuidores: Distribuem ou armazenam alimentos para humanos ou animais. Este grupo está sujeito a exigências mais rigorosas de controles preventivos.

Varejistas/ restaurantes: Comercializam e vendem produtos alimentares para humanos ou animais diretamente aos consumidores. Este grupo está sujeito a exigências mais rigorosas de controles preventivos.

Exportação

Fornecedores ou exportadores: Fornecem ou exportam alimentos (para venda direta aos consumidores ou para elaboração de produtos alimentares processados). Este grupo terá a responsabilidade explícita de verificar se os seus fornecedores primários têm controles preventivos adequados em vigor.

Contatos

Ana Malvestio
Sócia-líder de Agronegócios Brasil

+55 (16) 3156-6624
ana.malvestio@br.pwc.com

Francisco Macedo
Sócio-líder de Consultoria em Agronegócios

+55 (31) 3269-1551
francisco.macedo@br.pwc.com

Luiz Alfredo
Diretor de Consultoria em Agronegócios

+55 (31) 3269-1514
luiz.alfredo@br.pwc.com

Daniela Coco
Gerente Especialista em Agronegócios

+55 (19) 9 9721-0391
daniela.coco@br.pwc.com

Ricardo Neves
Sócio-líder de Varejo e Consumo

+55 (11) 3674-2583
ricardo.neves@br.pwc.com

Hércules Maimone
Sócio-líder de Consultoria em Varejo e Consumo

+55 (11) 3674-3931
hercules.maimone@br.pwc.com

Craig Armitage
Líder Global, Food Supply and Integrity Services – Nova Zelândia

+64 3 374 3052
craig.armitage@nz.pwc.com

Bruce Baillie
Líder da Aliança, Food Supply and Integrity Services

+64 9 355 8043
bruce.baillie@nz.pwc.com

PwC Brasil
@PwCBrasil
@pwcbrasil
PwC Brasil
youtube.com/PwCBrasil

© 2015 PricewaterhouseCoopers Brasil Ltda. Todos os direitos reservados. Neste documento, “PwC” refere-se à PricewaterhouseCoopers Brasil Ltda., firma membro do network da PricewaterhouseCoopers, ou conforme o contexto sugerir, ao próprio network.
Cada firma membro da rede PwC constitui uma pessoa jurídica separada e independente. Para mais detalhes acerca do network PwC, acesse: www.pwc.com/structure