

REGRAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR **para fornecedores de serviço de transporte** **e grupagem do Grupo STEF**

Versão de 1 março de 2023

REGRAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR PARA TRANSPORTE E GRUPAGEM fornecedores do Grupo STEF

Objectivo

Especialista em transporte e logística de produtos alimentares sob temperatura controlada, o Grupo STEF coloca a segurança Alimentar e a salvaguarda dos produtos no centro das suas preocupações.

Como tal, o presente documento descreve os princípios e as requisitos que os fornecedores são obrigados a seguir e a respeitar em termos de Segurança alimentar e defesa dos produtos (food defense).

Nota: Por fornecedores do Grupo STEF entendemos as empresas que prestam serviços por conta de uma ou várias empresas incluídas na entidade de referência da empresa STEF.

Valores e Princípios

O Grupo STEF exerce as suas atividades no respeito por 4 Valores: Entusiasmo, Respeito, Rigor e Desempenho. Estes são os Valores que nos guiam e que estão na base da confiança dos nossos clientes.

As nossas atividades consistem em conservar e/ou transportar as mercadorias que nos são entregues, nas condições esperadas e definidas com os nossos clientes no respeito por estritas requisitos.

Como fornecedor, está direta ou indiretamente envolvido na realização bem sucedida das nossas missões, razão pela qual as suas operações devem contribuir para assegurar a permanência dos bens:

- **Íntegras** (o dano físico é um ponto de entrada no produto alimentar e uma desvantagem comercial);
- **Livre de qualquer contaminação** (física, (micro)biológica, química e alérgica) induzida pelas suas actividades, pessoal, instalações, materiais/equipamentos ou veículos nas condições de conservação ideais;
- em **condições óptimas de conservação**
 - Respeito pela Cadeia de Frio (temperatura adaptada)
 - Respeito pela rastreabilidade e normas de gestão de stocks
 - Respeito pelos prazos anunciados

Aplicação

Enquanto fornecedor da STEF, contribui para a qualidade, a segurança e a proteção dos serviços que prestamos aos nossos clientes. Assim, deve:

- respeitar os princípios e cumprir os requisitos estabelecidos mais abaixo;
- implementar as boas práticas partilhadas no presente documento;
- informar-nos, sem demora, na existência de qualquer impedimento ou risco de impedimento, da sua parte, para os respeitar.

Estes requisitos e boas práticas são detalhados em 6 capítulos temáticos que descrevem as obrigações específicas que deve respeitar. Estes são adaptados às atividades que exerce para nós.

A: CONFORMIDADE REGULAMENTAR	B: GESTÃO DOS RISCOS QUE AFETAM A SEGURANÇA ALIMENTAR
C: HIGIENE	D: CONFORMIDADE DA TEMPERATURA
E: RASTREABILIDADE, REATIVIDADE E TRANSPARÊNCIA	F: PREVENÇÃO DE ACTOS MALICIOSOS (FOOD DEFENSE & FOOD FRAUD)



Sublinhamos que este documento não substitui os contratos, acordos ou compromissos que também tem com a STEF mas, especifica os nossos requisitos mínimos em matéria de Segurança Alimentar e defesa dos produtos. **Assim, deve aplicar os requisitos mais rigorosos presentes nos documentos que o vinculam à STEF.**

Além disso, se tiver que subcontratar uma entidade para realizar as atividades que lhe atribuímos, deverá assegurar-se previamente do acordo explícito da STEF e fornecer-nos os justificativos que comprovam que a entidade subcontratada se sujeita ao conjunto dos nossos requisitos e boas práticas.

Por conseguinte, o presente documento compromete-o, em qualquer altura e mediante pedido, a provar à STEF que os nossos princípios, normas, requisitos e boas práticas são respeitados, nomeadamente através dos meios e segundo as modalidades que considerarmos as mais adaptadas (pedidos de justificativos, requerimento, auditorias, etc.). Os eventuais desvios serão apreciados pela STEF e darão lugar a uma resposta progressiva e adaptada: complementos de informação, plano de ações ou de progresso, etc., podendo ir até à revisão da nossa relação comercial.

Limitações

Uma vez que nenhum documento pode prever ou tratar todas as situações que possam surgir, deve colocar a si próprio as seguintes questões se não encontrar instruções adequadas nos 6 capítulos temáticos que se seguem:

1. É legal?
2. Está em conformidade com os princípios e valores estabelecidos neste documento?

Se responder "NÃO" a pelo menos uma destas duas perguntas, não implemente a sua solução/serviço tal como está e adapte-a de modo a que as suas duas respostas sejam positivas.

Capítulo A - CONFORMIDADE REGULAMENTAR

Regras: O fornecedor deve respeitar as regulamentações internacionais, nacionais ou locais em matéria de segurança alimentar e de carga aplicáveis às suas actividades, nomeadamente no que diz respeito às prestações que efectua para a STEF.

Requisitos – O fornecedor deve - as partes em *itálico* especificam os requisitos *para as actividades exercidas na União Europeia (UE)*

A1 - Respeitar a legislação de segurança alimentar que lhe são aplicáveis:

⇒ *em caso de necessidade para as actividades exercidas na UE, os Regulamentos CE n.º 178/2002, n.º 37/2005, estar na posse de um registo europeu ao abrigo do Regulamento CE n.º 852/2004 ou de uma aprovação ao abrigo do Regulamento CE n.º 853/2004*

A2 - Utilizar veículos e reboques adaptados aos condicionalismos dos bens e serviços que lhe confiamos (aptidões para o contacto com os alimentos e limpeza dos equipamentos e materiais utilizados, isolamento, produção de frio,...).

⇒ *Estes veículos devem respeitar o acordo de ATP e as inspeções periódicas correspondentes caso as suas actividades sejam realizadas na UE.*

A3 - Instalar registadores de temperatura nas áreas de temperatura controlada e utilizar termómetros que cumpram as normas actuais para a conformidade inicial e as verificações periódicas

⇒ *para a UE e a SUÍÇA: normas EN n.º 12830, n.º 13485 e n.º 13486*

A4 - Arquivar os documentos e justificativos respeitando as obrigações regulamentares em matéria de (duração de arquivamento, formato, disponibilidade, etc.)

Capítulo B - GESTÃO DOS RISCOS QUE AFETAM A SEGURANÇA ALIMENTAR

Regras: Antes de qualquer prestação, deve fazer um estudo que permita avaliar os perigos que ameaçam a salubridade e a segurança dos produtos e definir e implementar as medidas de gestão necessárias. Esse estudo deve ser atualizado a cada evolução relacionada com as prestações ou serviços que efetua por conta da STEF.

Requisitos – O fornecedor deve

B1 - Efetuar um estudo HACCP formalizado ou dispor de uma *aprovação em matéria de segurança alimentar ao abrigo do Regulamento CE 853/2004*, integrando as actividades realizadas em nome da STEF. Isto permite-lhe identificar, avaliar e controlar os riscos significativos em matéria de segurança alimentar. O plano HACCP deve definir as Boas Práticas de Higiene em programas de pré-requisitos, bem como um conjunto de medidas de controlo que devem ser seguidas para garantir a segurança alimentar. Este estudo deve centrar-se nas 4 classes de perigos seguintes que afectam a higiene e a segurança dos produtos: biológicos (vírus, microrganismos, etc.), químicos (pesticidas, aditivos, raticidas, etc.), físicos (corpos estranhos, madeira, vidro, etc.) e, finalmente, os relacionados com os principais alergénios. Formar e sensibilizar o seu pessoal, desde a sua chegada e depois periodicamente, para as medidas de controlo que definiu - pelo menos e se aplicável, a locais usados na prestação de serviço à STEF (**guia de boas-vindas, boas práticas, procedimentos, instruções, directivas, avisos, etc.**) - e manter registos destas medidas.

B3 - Evitar qualquer risco direto ou indireto de contaminação ou de degradação das mercadorias (ligado aos equipamentos, vestuário, processos, manipulação, etc.).

B4 - Garantir a adaptação adequada dos materiais, produtos e equipamentos, incluindo de proteção implementada.

B5 - (em caso de rutura de carga) Definir um procedimento de controlo e registos de receção/expedição: identificação do veículo, temperatura, higiene /odor, conformidade e integridade relativamente ao que é esperado, incluindo a gestão dos desvios que possam ser constatados.

B6 - Ter implementado um procedimento de recall aplicável, funcional e completo (teste, registo, análise e feedback, etc.)



Boas Práticas:

B7 - Formar a equipa responsável pelo estudo dos perigos, na aplicação do método adotado para assegurar a salubridade e segurança dos produtos

B9 - Assegure-se de que as mercadorias congeladas não permanecem mais de 30 minutos numa zona refrigerada antes de serem colocadas num ambiente adaptado (*cf.* Capítulo D) - Essa duração máxima de permanência pode ser ajustada pela STEF nalguns casos. A STEF notificará-lo-á então por escrito.

B12 - Identificar o condutor nos documentos de confirmação do transporte.

Não deve

- Transportar produtos sem respeitar as regras de compatibilidades definidas pela legislação (*ADR, REACH/CLP, UN, etc.*);
- Transportar simultaneamente resíduos e alimentos.

Capítulo C - HIGIENE

Regras: o fornecedor deve respeitar as regras estritas de higiene do seu pessoal, das instalações, dos veículos, dos equipamentos e das embalagens que utiliza para efetuar as operações que lhe confiamos, a fim de evitar qualquer risco para a saúde das pessoas (contaminação, deterioração dos produtos). Sempre que trabalhar num local STEF, deve igualmente respeitar as regras definidas pelo local STEF.

Requisitos – O fornecedor deve

C1 - Formar os seus colaboradores em matéria de boas práticas de higiene, de utilização de produtos de limpeza, de regras de higiene e assegurar-se de que as aplicam.

C2 - Fornecer vestuário e EPI's em quantidades necessárias e sensibilizar para a necessidade de as substituir com regularidade e em caso de sujidade, especialmente quando tal pode ter um impacto negativo global na higiene geral e, por conseguinte, na segurança alimentar: o vestuário de trabalho deve estar limpo.

C3 - Definir e respeitar um plano de limpeza das instalações e/ou dos veículos (interior e exterior da caixa) resultante de um estudo formalizado (*cf.* Capítulo B).

C4 - (em caso de rutura de carga) Definir e respeitar um plano de controlo de pragas (localização e natureza das armadilhas e iscos, frequência de controlo, registos, etc.).

C5 - Assegurar a gestão adequada dos produtos e resíduos perigosos, nomeadamente, mantendo actualizadas as respectivas fichas de segurança, armazenando-os em locais e contentores específicos de acesso controlado, respeitando as regras de compatibilidade e a rotulagem e afixação regulamentares para o seu armazenamento.

C6 - Assegurar a boa gestão das mercadorias não conformes e dos resíduos não perigosos (acondicionamento, fluxo, rastreabilidade, registo das ações efetuadas)

⇒ respeito pelas prescrições do código do ambiente e *das regulamentações europeias nesta matéria (resíduos, subprodutos animais se for caso disso, etc.*

C7 - Formar os seus colaboradores em matéria de boa utilização dos grupos frios embarcados em veículos e reboques (regulações das temperaturas de referência, modo de funcionamento/ventilação, mensagem de erro, enchimento/verificações dos níveis de fluídos e carburante, registador, etc.).

C8 - Verificar que os suportes de manutenção utilizados ou que entram nas instalações ou veículos/reboques não são fonte de contaminação ou de degradação das mercadorias (limpeza, ausência de intervenções, de cheiros, de pragas, de substâncias ou de estilhaços, pregos, etc.).

C9 - Estabelecer um plano de "materiais quebráveis" - ou respeitar o procedimento implementado na STEF onde trabalha - localizando todos os materiais "duros" e quebráveis - como o plástico, o vidro, etc... - e estabelecendo um procedimento de gestão que permita, nomeadamente, registar qualquer quebra e as ações implementadas para evitar qualquer risco para as mercadorias.

C10 – Assegurar que a qualidade da água utilizada para enxaguar as áreas/superfícies limpas que podem entrar em contacto com os produtos, em particular, cumpre os critérios de qualidade da água potável.

Boas práticas:

C11 - (se aplicável) Assegure-se de que os seus colaboradores tem uma boa higiene geral (mãos limpas, feridas protegidas...) e usa sempre vestuário limpo e adaptado às suas actividades.

Capítulo D – CONFORMIDADE DA TEMPERATURA

Regras: As mercadorias devem transitar, ser armazenadas ou aguardar a recolha em ambientes e espaços adaptados à sua natureza, embalagem e destino, de acordo com as instruções dadas. A temperatura das zonas de temperatura controlada deve ser controlada, registada e arquivada.

No que respeita às atividades ligadas a mercadorias que necessitam de uma temperatura superior a +4°C ou não regulada, deve consultar as requisitos específicas (caderno de encargos, acordos específicos com a STEF, rotulagem, etc.) e não aplicar as instruções abaixo.

Em caso de grupagem deste tipo de mercadorias com outras que exijam uma temperatura controlada inferior, é necessário aplicar a temperatura mais baixa exigida a todo o grupo ou compartimento em causa.

Requisitos – O fornecedor deve

D1 - Verificar a adequação entre mercadoria e condições de armazenamento, de passagem em cais e de transporte (temperatura, área dedicada, zona de espera, etc.)

D2 – Se ruptura à carga, Respeitar as seguintes temperaturas nas áreas onde os produtos podem ser colocados:

INSTALAÇÕES	Temperatura áreas armazenagem	Disparo de alarme se $+4^{\circ}\text{C} < T^{\circ}_{\text{ar}} < +6^{\circ}\text{C}$	Temperatura limite do alarme	Disparo de alarme em caso de ultrapassagem do limite de alarme	Registo de temperatura	Duração do arquivo
Refrigerado	$+2^{\circ}\text{C} \leq T^{\circ}\text{C} \leq +4^{\circ}\text{C}$	Alarme disparado após 60 minutos consecutivos (máx.)	+6°C (máx.)	Alarme imediato = sem temporização	7 dias/ semana e 24 horas/dia	1 ano (mínimo)
Congelados	$T^{\circ}\text{C} \leq -18^{\circ}\text{C}$	Não aplicável	-18°C (máx.)	Alarme disparado após 30 minutos consecutivos (máx.)	7 dias/ semana e 24 horas/dia	5 anos (mínimo)

D3 - Observar as seguintes temperaturas nos veículos e reboques que contêm mercadorias:

VEÍCULOS REBOQUES	Setpoint Temperatura	Temperatura do ar ambiente	Registo da temperatura do ar ambiente	Prazo de fornecimento dos registos	Duração do arquivo
Refrigerado	+2°C máx. (permanência > 0°C)	$+2^{\circ}\text{C} \leq T^{\circ}\text{C} \leq +4^{\circ}\text{C}$	Obrigatório na presença de mercadoria	48 horas (máx.)	6 meses (mínimo)
Congelados	$T^{\circ} \leq -21^{\circ}\text{C}$ (máx.) $T^{\circ}\text{C}$ setpoint = -25°C em França, na Bélgica	$T^{\circ}\text{C} \leq -18^{\circ}\text{C}$	Obrigatório na presença de mercadoria	48 horas (máx.)	2 anos (mínimo)

Para a distribuição local, o registo da temperatura só é recomendado se as temperaturas das mercadorias estiverem registadas aquando do seu carregamento e descarregamento e que a caixa disponha de um dispositivo de visualização da temperatura ambiente da caixa.

D4 - Respeitar as temperaturas máximas de aceitabilidade de produtos na receção/ recolha:

A partir do momento em que a temperatura do produto é superior à temperatura fixada pela regulamentação ou pelo cliente (produtor) - ou seja, a temperatura indicada no rótulo do produto (a seguir designada por "x°C") - **as reservas necessárias devem ser anotadas nos documentos de transporte ou de receção e as instruções prescritas** especificamente pela STEF para este tipo de produto/caixas **devem ser seguidas** ou a STEF deve ser informada para determinar o que fazer se não forem fornecidas instruções específicas.



Note-se que as reservas devem ser efectuadas logo que a temperatura do produto esteja fora do intervalo de temperatura indicado no rótulo - mesmo que a temperatura esteja dentro das tolerâncias descritas abaixo.

No que respeita aos congelados ($x^{\circ}\text{C} \leq -18^{\circ}$), uma tolerância na superfície dos produtos é admitida:

PRODUTOS	T ^o C máxima admissível à receção na superfície entre 2 embalagens de produto	T ^o C máxima admissível à receção no interior do produto
Congelados	T ^o ≤ -15°C	T ^o ≤ -18°C

Para produtos refrigerados (+2°C/+4°C), pode ser tolerado durante o transporte uma variação de +/-2°C.

D5 - Ter e respeitar um procedimento que trata da metrologia que permite assegurar que os seus equipamentos de medição e registo de temperatura são seguros e fiáveis, em conformidade com a legislação em vigor - (cf. Capítulo A).

D6 - Pré-arrefecer a caixa do veículo antes de qualquer carregamento e receção de mercadorias:

- Temperatura da caixa para os produtos congelados ≤ -10°C
- Temperatura da caixa para os produtos refrigerados compreendida entre +0°C e +6°C

Boas Práticas

D7 - Recomendação relativa ao modo de funcionamento da unidade de refrigeração de bordo:

Produtos	MODO DE FUNCIONAMENTO RECOMENDADO
Produtos alimentares embalados ultracongelados/congelados	Descontínuo (modo Start Stop ou Sentinela)
Géneros alimentícios embalados e refrigerados	Descontínuo (modo Start Stop ou Sentinela)
Carne não embalada e acabada de pendurar	Descontínuo (modo Start Stop ou Sentinela)
Flores, plantas ...	Descontínuo ou contínuo, dependendo dos requisitos do cliente e da sensibilidade das instalações a baixas temperaturas

D8 - Na abertura de uma porta de um veículo que contém mercadorias sob temperatura controlada

- SE A TEMPERATURA DA CAIXA DO VEÍCULO FOR DIFERENTE DA TEMPERATURA AMBIENTE, então é PRECISO PARAR O GRUPO FRIO do veículo ou do reboque e deve assegurar-se que o tempo de abertura das portas é o mínimo possível,
- SENÃO DEIXÁ-LO A FUNCIONAR.

Capítulo E - RASTREABILIDADE, REATIVIDADE E TRANSPARÊNCIA

Regras: Deve ter um sistema que assegura a rastreabilidade das atividades realizadas ao nosso serviço que seja fiável, robusto e perene. Além disso, solicitamos-lhe uma total transparência e reatividade na disponibilização das informações/dados relacionados com cada prestação atribuída.

Requisitos – O fornecedor deve

E1 - Ter um sistema que permita assegurar a rastreabilidade das informações (ex.: quantidade, registos, etc.), fluxo, dados de cada serviço prestado em nosso benefício.

E2 - Fornecer-nos registos da temperatura dos veículos e reboques com temperatura controlada num prazo máximo de 48 horas.

E3 - (se aplicável) Colocar à nossa disposição no prazo máximo de 24h os registos das temperaturas das instalações sob temperatura controlada.



E4 - Comunicar qualquer indisponibilidade, mesmo temporária, dos seus sistemas de informação de uma forma fluida e transparente, antes de o solicitarmos sobre o assunto.

Boa prática

E5 - Efetuar um teste de rastreabilidade em condições reais todos os anos.

Não deve

- Ocultar informações à STEF ou ocultar a indisponibilidade de certos dados relacionados com as nossas necessidades

Capítulo F – PREVENÇÃO DE ACTOS MALICIOSOS (FOOD DEFENSE & FOOD FRAUD)

Regra: Deve adotar medidas preventivas e de proteção suficientes para evitar e combater actos intencionais e maliciosos de contaminação, danos ou adulteração fraudulenta.

Requisitos – O fornecedor deve

F1 - Redigir e respeitar um procedimento de alerta em caso de deteção de um ato malevolente incluindo a formação, exercícios e partilha de experiência.

F2 - (se aplicável) Controlar o acesso às áreas de armazenamento durante e fora dos horários de exploração.

F3 - (se aplicável) Estabelecer uma lista de pessoas autorizadas a acederem às áreas sensíveis ou até mesmo perigosas e implementar uma sinalética específica.

F4 - (se aplicável) Identificar todos os intervenientes exteriores e visitantes, dando-lhes, por exemplo, insígnias e/ou roupas específicas.

F5 - (se aplicável) Para os intervenientes exteriores incluindo os visitantes, aplicar a seguinte regra: «Anunciados, Acolhidos e Acompanhados» e definir claramente as áreas que lhes são acessíveis ou não.

F6 - (se aplicável) Realizar todos os carregamentos de mercadorias sob a vigilância de pessoas formadas de acordo com as nossas requisitos e boas práticas.

F7 - Precaver-se de ações malevolentes e evitar de as facilitar nomeadamente implementando um processo de integração e de partida dos colaboradores, incluindo o registo da restituição das chaves, insígnias, roupas, etc.

F8 - Equipar veículos e reboques com sistemas que proibem o acesso à mercadoria sem que a infração seja detetável.

Boas práticas

F9 - Reportar à Direção e registar os incidentes, os acidentes e os comportamentos de risco ou perigosos para a mercadoria ou para a saúde das pessoas.

F10 - Sensibilizar a cada integração e a seguir periodicamente os colaboradores para as nossas requisitos em matéria de Food Defense & Food Fraud.

F11 - (se aplicável) Materializar as zonas de estacionamento autorizado para os diversos tipos de veículo e utilizadores.

F12 - Fornecer um GSM a cada condutor que trabalha por conta da STEF.

F13 - (se aplicável) Definir e implementar as modalidades de gestão das chaves dos veículos nas instalações.

F14 - Formar e sensibilizar os seus motoristas em matérias de astúcias dos piratas da estrada (carro seguidor, desvio, car/truck-jacking, etc.).

F15 - Proibir de apanhar pessoas que pedem boleias.

F16 - (se aplicável) Impedir fisicamente (através bloqueio, etc.) livre acesso a produtos perigosos de manutenção, saneamento e limpeza, por exemplo.

Não deve

- Substituir embalagens, etiquetas ou produtos;
- Acrescentar produtos ou substâncias às mercadorias;
- Re-etiquetar os produtos - nomeadamente as unidades de venda - sem validação explícita e escrita da STEF e no âmbito de um procedimento estabelecido

