



INSTITUTO DE SOLDADURA E QUALIDADE DE PORTUGAL

UNIVERSIDADE DE CABO VERDE

DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA

PÓS-GRADUAÇÃO EM GESTÃO DA QUALIDADE

**Sistema de Gestão Integrada de Segurança alimentar, Ambiente,
Saúde, Segurança no trabalho e Responsabilidade social**

Orientador:

Rui Russo Santos

Ailene Titsiane Brito Rocha

Praia, 08 Dezembro de 2014

RESUMO

Este trabalho desenvolve uma proposta metodológica de aplicação de Sistema de Gestão Integrada de Segurança alimentar, Ambiente, Saúde e Segurança do Trabalho e Responsabilidade social (SGI) num Porto de desembarque de Pescado. A metodologia foi baseada nas diretrizes contidas nas normas de adoção e pesquisa bibliográfica. É apresentada, como estudo de caso, a aplicação da metodologia em uma instituição do setor das pescas. Conclui-se, ao final do trabalho, pela viabilidade da implementação do SGI, adaptando-se alguns requisitos das normas para as especificidades deste tipo de organização.

Palavra-Chave: Sistema de gestão integrada.

ABSTRACT

This paper develops a methodology Management System application Integrated Food Security, Environment, Health and Safety and Social Responsibility in Fish Port. The methodology was based on the guidelines contained in the rules of adoption and literature. It is presented as a case study, the application of this methodology in an institution of the fisheries sector. It was concluded, the feasibility of the implementation of integrated management, adapting to some requirements of the standards to the specificities of this type of organization.

Keywords: Integrated management.

Índice

RESUMO	2
ABSTRACT	2
1. INTRODUÇÃO	4
1.1 Objetivos gerais	5
1.2 Objetivos específicos	5
2. SECTOR PESQUEIRO EM CABO VERDE	6
3. SISTEMA DE GESTÃO DE QUALIDADE.....	9
3.2 Normalização.....	10
3.2.1 ISO 22000	11
3.2.2 ISO 14001	11
3.2.3 OHSAS 18001	12
3.2.4 SA 8000.....	13
3.3 Sistema de Gestão Integrada (SIG).....	14
4. MATERIAIS E MÉTODOS	16
4.1 Metodologia.....	16
4.1.1 Ciclo de Demind (PCDA)	16
4.2 Apresentação e Caracterização do Cais de Pesca da Praia.....	17
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS	22
7. APÊNDICES	24
8. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	33

1. INTRODUÇÃO

O mercado dos produtos de pesca desenvolveu-se consideravelmente sob o efeito da explosão demográfica e do crescimento concomitante do número de consumidores devido a divulgação científica dos seus benefícios para a saúde e bem-estar.

A atividade de pesca em Cabo Verde vem prestando uma modesta contribuição na formação do PIB (2% no início dos anos 90 e apenas 1% em 2000). Não obstante, o seu papel social e na economia do país tem sido mais importante do que o refletido por este indicador, contribuindo para o emprego, o equilíbrio da balança de pagamentos e a segurança alimentar nacional ao oferecer á população uma fonte de proteína animal de qualidade, a um preço acessível (González, Tariche 2009). O consumo *per capita* de pescado fresco vem aumentando nos últimos anos, tendo atingido em 2000 os 26,2 kg por habitante, representando cerca de 73% do total de proteína animal consumida pela população (PGRP, 2004).

A oferta de pescado segura e inócua, capturado no país ou importado, constitui um dos principais pilares para o bem-estar da população e competitividade do sector pesqueiro.

De acordo com FAO (2009), a qualidade dos produtos alimentares é da maior importância para os industriais do sector e para as autoridades de saúde pública. Foi possível estimar que nos Estados Unidos haja mais de 80 milhões de casos por ano de doenças originadas pela alimentação e que o custo dessas doenças, por ano, é elevado. As perdas económicas resultantes da deterioração são raramente quantificadas, mas estima-se que um quarto do fornecimento mundial de produtos alimentares é perdido como resultado da atividade microbiana (IVANKIU, 2008).

O Cais de Pesca da Praia sendo um dos principais portos de desembarque de pescado á nível nacional, o aprimoramento e a busca pela melhoria das suas atividades e serviços, nomeadamente os produtos de pesca e o sistema de sua comercialização é essencial adotar um sistema integrado segundo as normas ISO 22000 (Gestão da Segurança dos Alimentos, ISO 14001 (Gestão Ambiental), OHSAS 18001 (Saúde e Segurança dos Trabalhadores) e SA 8000 (Responsabilidade social).

1.1 Objetivos gerais

Consolidar os conhecimentos no âmbito do curso e aplica-los na minha instituição. Desenvolver um modelo baseado no PCDA para implementação do Sistema de Gestão Integrado (SGI) atendendo aos requisitos das normas ISO 22000, ISO 14001, OHSAS 18001 e SA 8000.

1.2 Objetivos específicos

- Verificar as normas e especificações de referência quanto á implementação do SGI (ISO 22000, ISO 14001, OHSAS 18001 e SA 8000)
- Avaliar se as práticas atuais sugerem que há condições para ações futuras de implementação do SGI;

2. SECTOR PESQUEIRO EM CABO VERDE

O arquipélago de Cabo Verde possui uma zona económica exclusiva (ZEE), de aproximadamente 750.000 Km², com uma produção pesqueira próxima de 10.000 toneladas anuais. Mesmo localizada numa zona de produtividade relativamente alta e da sua vasta ZEE, o potencial pesqueiro conhecido é moderado (Gráfico 1). Isto deve-se às características da plataforma insular limitada, de natureza vulcânica e bastante acidentada, á raridade e pouca expressividade dos fenómenos de ressurgência, irregularidade e escassez da chuva e ao regime hidrológico e oceânico, muitas vezes pouco favorável a retenção de matéria biológica (González, Tariche 2009).

A pesca emprega cerca de 2,1% da população total e 5,2% da população activa, contribui para o equilíbrio da balança de pagamentos, sendo que em 2004 os produtos de pesca constituíram cerca de 8% da exportação, tem sido uma componente básica para a segurança alimentar nacional como fonte de proteína animal, com preço acessível, alimenta sectores secundários e terciários da economia (turismo e comércio), redução do êxodo rural e a possibilidade de gerar riquezas através de sua revalorização designadamente com a promoção do ecoturismo (González, Tariche 2009).

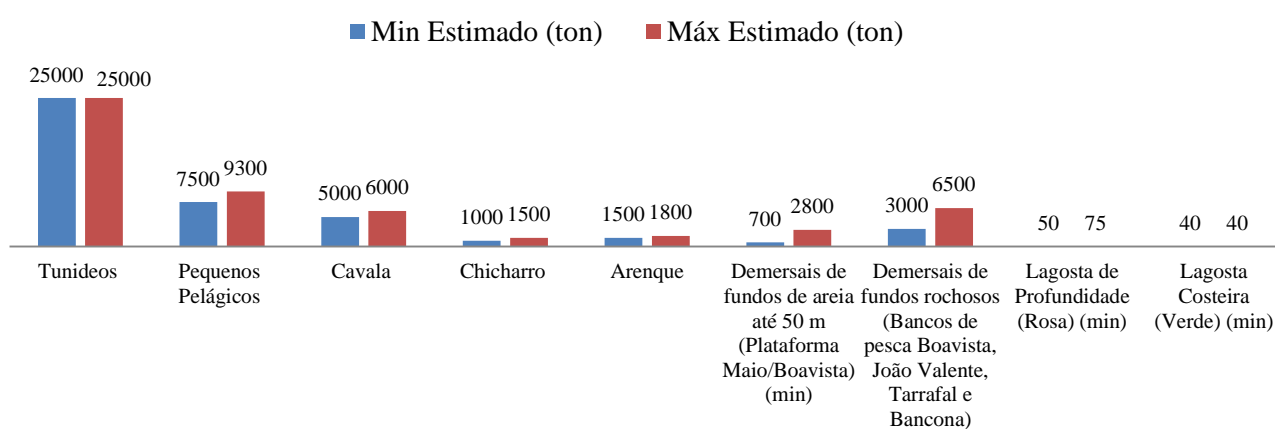


Gráfico 1: Potenciais estimados de recursos/espécie em toneladas. Fonte: MIEM/GSERM – 2013.

Os recursos haliêuticos são explorados por uma frota artesanal, composta em 1999 por 1.267 botes, dos quais 929 motorizados e 162 à vela ou a remos, de comprimento entre 3,5 e 8 m e com meios de segurança deficitários. O número de embarcações artesanais encontra-se actualmente em diminuição. Ao contrário, a taxa de motorização encontra-se em franco progresso. O rendimento

que ultrapassou o limite dos 40 kg por viagem em 2000 sofreu uma queda para 36 kg por viagem em 2001.

As capturas actuais não ultrapassam as 9.000 a 10.000 tons por ano, sendo cerca de 64% originadas na pesca artesanal e as restantes 36% na pesca industrial. As principais espécies capturadas na pesca artesanal são os grandes pelágicos (41%), os pequenos pelágicos (40%), os demersais (13%) e as lagostas (0,5%). Em 1999 a pesca artesanal empregava 4.283 pescadores, dos quais 3.899 exclusivos. Os rendimentos da pesca são normalmente divididos pelo sistema de partilha, atingindo em média entre 2.200\$00 e 4.400\$00 semanais por pescador.

A frota industrial, é composta por um conjunto heterogéneo de embarcações, cujo comprimento varia entre 6 e 25 metros, a potência do motor interno entre 15 e 500 CV e a arqueação entre 2,5 e 121 TAB, tripulados por 5 a 14 pescadores. Em 2000, o número de embarcações industriais registado pela autoridade marítima era de 167, das quais apenas 75 activas (45% de taxa de inoperacionalidade). O esforço de pesca, medido em dias de mar triplicou entre 1990 e 1999 mas diminuiu em 2000 e 2001. Ao contrário, o rendimento vem apresentando uma tendência inversa, tendo sido de uma tonelada diária por dia de mar em 2001.

A indústria transformadora de pescado em Cabo Verde sofreu diversas evoluções ao longo do tempo, sem que os constrangimentos enfrentados se tivessem alterado significativamente. A produção de conservas e derivados, sua principal actividade, manteve-se relativamente estável durante a década de 90, variando entre 217 e 390 tons (237 em 1999).

A comercialização dos produtos da pesca originados nas capturas artesanais é realizada quase exclusivamente no mercado interno, normalmente fresco, só uma parte reduzida seco, salgado ou em salmoura, enquanto as capturas industriais visam principalmente a transformação e/ou exportação. A comercialização é feita por peixeiras, de porta em porta ou nos mercados municipais (PGRP, 2004).

Tem-se traçado várias estratégias para o desenvolvimento do sector das Pescas como:

- Plano Bianual de Gestão dos Recursos da Pesca (2014-2015) que determina um conjunto de medidas que governam a exploração sustentável da pesca e do seu licenciamento (BO nº 45 de 31 de Julho de 2014);
- Desenvolvimento do *Cluster* do mar, tem como objetivo tornar Cabo Verde num entreposto económico marítimo no Atlântico e utilizar o mar como uma base para

o crescimento e redução da pobreza, facilitar o crescimento contínuo das pescas, bunkering e transbordo de pescado (BO nº20 de 19 de Março de 2014);

- Carta da Política das Pescas, documento onde consta as opções de estratégia do Governo para o sector no horizonte de 2013-2018, com o intuito de pugnar por um desenvolvimento nacional integrado, harmonioso e sustentável que contribua para a melhoria das condições de vida dos diferentes intervenientes directa ou indirectamente ligados a esse domínio (BO nº 15 de 28 de Fevereiro 2014).

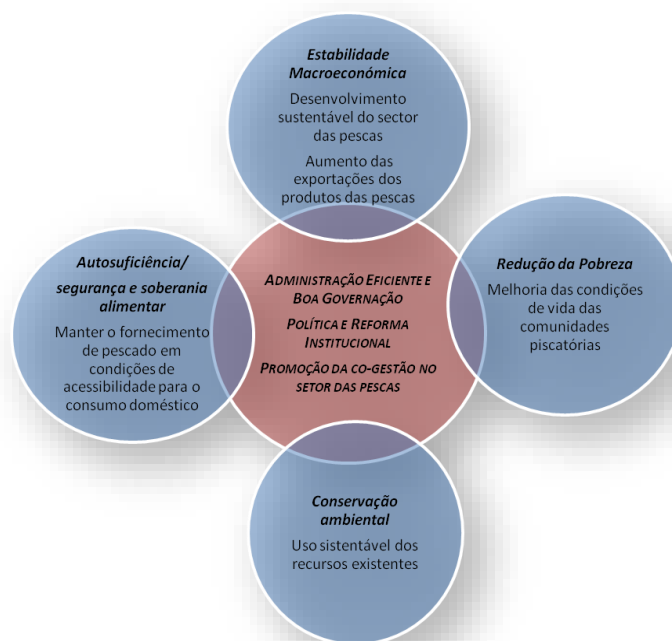


Figura 1 – Atividades da estratégia para o Sector da Pescas.

Fonte BO nº 15 de 28 de Fevereiro 2014.

3. SISTEMA DE GESTÃO DE QUALIDADE

O sistema de gestão de qualidade é entendido como uma filosofia e prática de gestão que se traduz no envolvimento de todos os que trabalham na organização num processo de cooperação que se concretize no fornecimento de bens e serviços que satisfaçam as necessidades e expectativas dos clientes (Abel Pinto, 2010). Refere-se a tudo o que a organização faz para gerir os seus processos ou atividades de forma sistémica garantindo que nada importante seja esquecido e que todos estejam conscientes sobre quem é responsável por o que, como, por que e onde (Mello *et all*, 2002)

Sua implementação permite proporcionar produtos/serviços que vão ao encontro dos requisitos do cliente, requisitos regulamentares aplicáveis e melhoria contínua da eficácia do sistema.

A gestão da Qualidade baseia-se em oito princípios, nomeadamente:

1. Focalizações no cliente

“As organizações dependem dos seus clientes, devem compreender as suas necessidades atuais e futuras e esforçarem-se por exceder as suas expectativas”.

2. Liderança

“Os líderes devem saber manter um ambiente interno motivador, de modo a obterem a envolvimento das pessoas para atingirem os objetivos previstos pela organização”.

3. Envolvimentos dos Colaboradores

“As pessoas são a principal valia de uma organização, o seu envolvimento permite que as suas aptidões sejam utilizadas em benefício da organização”.

4. Abordagem por processos

“Quando as atividades e os recursos que lhes estão associados são geridos por processos, os resultados desejados são atingidos de forma mais eficiente”.

5. Abordagem da gestão como um sistema

“Gerir processos inter-relacionados como um sistema, contribui para que a organização atinja os seus objetivos com eficácia”.

6. Melhoria contínua

“Deve ser uma preocupação constante, com avaliação sistemática do desempenho global da organização”.

7. Abordagem factual

“Decisões eficazes, são baseadas na análise de factos, dados, informações, entre outros”.

8. Relações mutuamente benéficas com fornecedores

“Devem ser criadas condições para ambas as partes criarem valor. (AIP – CE, 2007)

3.2 Normalização

No processo de globalização, que cresceu de maneira muito importante no século passado graças à evolução dos meios de comunicação e de transporte, foi necessário impor regras comuns de agir, para assuntos com carácter repetitivo, tornando-se uma ferramenta poderosa na autodisciplina dos intervenientes activos do mercado.

Uma norma é um documento estabelecido por consenso e aprovado por um organismo reconhecido, que fornece regras, linhas directrizes ou características, para actividades ou sectores de actividade, garantindo um nível de ordem óptimo num dado contexto. Qualquer norma é considerada uma referência idónea do mercado a que se destina, sendo por isso usada em processos: de legislação, de acreditação, de certificação, de metrologia, de informação técnica, e até por vezes nas relações comerciais Cliente – Fornecedor (Marques, 2011).

Em 1946 foi criada a ISO (Internacional Organization for Standartization), que tem sede em Genebra, Suíça, que elabora normas e padrões de aceitação mundial, definidas por consensos dos países membros, permite “facilitar a coordenação internacional e a unificação de padrões industriais”(http://www.iso.org). Desde então já publicou várias norma, entre os quais: ISO 9000, ISO 14000, ISO 22000; ISO 26000; ISO 10011; ISO 19011; ISO 10012 entre outros.

3.2.1 ISO 22000

Em 2005 foi criada a norma 22000, que especifica os requisitos de um sistema de gestão de segurança alimentar em todas as fases da cadeia alimentar. Ela engloba os princípios do HACCP do *Codex Alimentarius* com o gerenciamento da qualidade da ISO 9001 mais os pré-requisitos fundamentais como as Boas Práticas Agrícolas, Boas Práticas de Fabricação, Boas Práticas de Higiene, Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) e Procedimentos operacionais padronizados (POP's) (Gava *et all*, 2008).

3.2.2 ISO 14001

As normas da série ISO 14000 estabelecem regras de gestão, de aplicação universal (não são específicas de um sector), e fornecem orientações fundamentais da gestão do ambiente. Ela foi elaborada para abranger:

- Sistema de Gestão Ambiental;
- Auditorias ambientais;
- Avaliação do desempenho ambiental;
- Rotulagem ambiental;
- Avaliação de ciclo de vida;
- Aspectos de normas ambientais sobre produtos.

As organizações começaram a ganhar consciência dos danos e pressões que exercem sobre o ambiente e pelos custos da poluição que têm crescido drasticamente. Como principais benefícios da implementação SGA:

- Melhoria na eficiência dos processos e conseqüentemente, redução de consumos (matérias-primas, água, energia)

- Redução do tratamento de efluentes e reutilização de recursos;
- Melhoria do controlo de custos e sua redução;
- Redução do risco de acidentes tais como emissão, derrames;
- Desenvolvimento e planilha de soluções ambientais;
- Melhoria da imagem da empresa e sua melhor aceitação pela sociedade e pelo mercado;
- Melhoria contínua do desempenho ambiental, quer no ponto de vista de protecção ambiental, quer pela prevenção da poluição (Pinto, 2012).



Figura 2: Modelo de Sistema de Gestão Ambiental, seguindo o Ciclo de Demind (PCDA).

Fonte: AIP – CE, 2007

3.2.3 OHSAS 18001

O OHSAS 18001 (*Occupational Health and Safety Assessment Series* ou Serie de Avaliação de Saúde e Segurança Ocupacional) é uma especificação criada por vários organismos internacionais, incluindo o *British Standard Institution* (BSI) que acoberta vários padrões incluindo BS 8800:1996 – “Guide to occupational health and safety management systms” ou Guia de Gestão de Segurança e saúde ocupacional (Gava *et all*, 2008).

Uma vez que as consequências de um acidente com um trabalhador podem ser demasiado graves, é recomendável que a Organização faça uma gestão pró-activa, ou seja, deve identificar os perigos e analisar os riscos antes que algo aconteça, deve monitorizar os planos de implementação para verificar o cumprimento dos objectivos e avaliar o efectivo desempenho nesta área, pois a ausência de acidentes pode ser consequência de uma boa gestão, mas também por uma questão de “sorte” (AIP – CE, 2007).

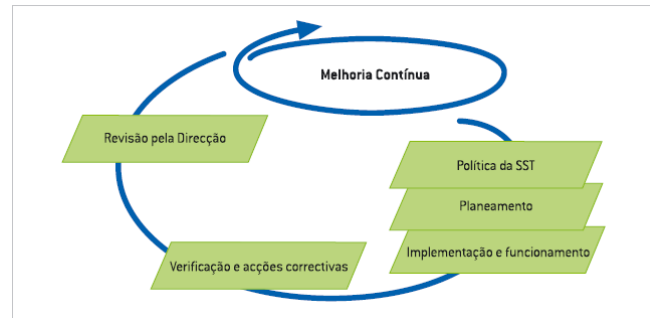


Figura 3: Modelo de Sistema de Gestão da Segurança e Saúde no Trabalho, seguindo o Ciclo de Demind (PCDA).

Fonte: AIP – CE, 2007.

A Gestão da Segurança apresenta uma série de benefícios:

- Demonstra responsabilidade (reduz custos com seguros);
- Possibilita meios de realização de formação direccionada;
- Ajuda na realização de práticas de trabalho em segurança, de forma consistente;
- Organização melhor preparada para situações não esperadas;
- Reduz o risco, controlando e avaliando a atividade humana.

3.2.4 SA 8000

O Sistema de Gestão de Responsabilidade Social (SA 8000 (*Social Accountability*); ISO 26000) é também chamado de Desenvolvimento Sustentável, Cidadania Corporativa, Ética Corporativa, Responsabilidade Social Corporativa.

Foi criada em 1989, pelo *Social Accountability International* (SAI), uma afiliada do *Council on Economic Priorities*. Esta norma baseia-se essencialmente nas normas internacionais dos direitos humanos, nas leis da OIT – Organização Internacional do Trabalho e na UN Convenção dos

Direitos das Crianças e tem como objetivo proteger e capacitar os funcionários das organizações. É aplicável a todas as organizações independentemente da sua dimensão, setor da indústria ou localização geográfica e aborda temas como o trabalho infantil e forçado, saúde e segurança, liberdade de associação e negociação coletiva, discriminação, práticas disciplinares, horas de trabalho, compensação e sistema de gestão.

3.3 Sistema de Gestão Integrada (SIG)

O SGI visa unir o atendimento às normas de forma simultânea para os pontos comuns, como, por exemplo, no processo de aquisição deve ser verificado tanto as especificações técnicas, como as especificações ambientais e de saúde e segurança no trabalho. E incluir os valores não contemplados em alguma norma de forma que sejam vistos como um só processo de garantia de qualidade. Sendo que conceito de qualidade desta forma se amplia, pois o cliente não leva somente em conta as características do produto ou serviço, mesmo que esse já contemple um valor agregado. Ele também busca uma maior coerência ambiental e uma garantia que não está comprado de empresas que não respeitam os seus funcionários e o meio ambiente, a sociedade em geral (DE CICCO 2004).

A implementação de SGI pode ser feita:

- Sistema paralelo: Os sistemas são separados e, para suas diferentes especificidades (saúde e segurança do trabalho e meio ambiente), apenas os formatos quanto à numeração, terminologia e organização são semelhantes.
- Sistemas Fundidos: neste caso, há o compartilhamento de algumas partes dos sistemas de gestão relacionadas com procedimentos e processos, porém continuam sendo sistemas separados em várias outras áreas. O grau de integração, em geral, dependerá da própria organização.
- Sistemas Totalmente Integrados: Todos os elementos dos sistemas de gestão são comuns, ou seja, há apenas um: conjunto de documentos; Política abrangendo os diferentes requisitos; representante da administração; sistema de gestão de registros e de treinamentos, entre outros.

As vantagens do SGI são:

- Otimização de processos de trabalho;
- Aumento da produtividade;
- Evolução sustentada da empresa;
- Consolidação da imagem da empresa em relação à concorrência e parceiros;
- Redução de impactes ambientais;
- Redução de índice de risco da atividade;
- Nova dinâmica de gestão;
- Permite a consideração de custos ambientais e de segurança em paralelo com os custos da qualidade;
- Redução de custos de implementação e de manutenção pela partilha de estruturas e modos de atuação;
- Prevenção de reclamações, impactes ambientais e riscos;
- Redução de “compartimentação” na organização, coerente com a gestão por processos porque distribui responsabilidades;
- Melhoria do *know-how* e as competências com base na definição da responsabilidade individual;
- Permite um sistema de informação e gestão único para o processo de tomada de decisão na organização;
- Otimização da gestão documental (redução da burocracia);
- Redução do número de auditorias externas.

4. MATERIAIS E MÉTODOS

4.1 Metodologia

A metodologia seguida foi a recolha bibliográfica, documentação da instituição e um prévio diagnóstico sobre situação atual da instituição. Na proposta de implementação de um SGI utilizou-se a ferramenta de qualidade Ciclo de Deming e elaboração do Manual SGI.

4.1.1 Ciclo de Deming (PCDA)

O ciclo de Deming ou ciclo de Shewhart ou ciclo PCDA (*Plan – Do – Check – Act*), foi idealizado por Shewhart, na década de 20, divulgado por Deming a partir de 1950, que o aplicou no Japão, após a II guerra mundial.

O ciclo tem por objectivo tornar mais claros e ágeis os processos envolvidos na gestão dividindo-a em quatro etapas:

- *Plan* (planeamento): estabelecer a missão, visão, os objetivos e programas, procedimentos e metodologias necessárias para atingir os resultados. Nessa etapa define-se o «O que fazer?» e «Como fazer»;
- *DO* (execução): definir os processos e procedimentos e executa-los as actividades que foram planeadas na etapa anterior;
- *Check* (verificar): monitorizar e avaliar periodicamente os resultados e processos, confrontando-os com o planeado, com os objetivos e especificações e o estado desejado, consolidando e sistematizando as informações obtidas. Nesta etapa verifica-se tudo correu como o planeado.
- *Act* (actuar): rever, de acordo com o avaliado e, eventualmente, determinar novos objetivos e elaborar novos programas de ação e corrigindo eventuais falhas. Neste etapa define-se o que pode ser feito para melhor da próxima vez, e como se pode fazer melhor (Pinto, 2012).

O ciclo da qualidade combina ação e aprendizagem, exigindo agir de acordo com o pensamento e pensar de acordo com as Ações. Assim, ele leva a uma melhoria contínua dos padrões de desempenho.

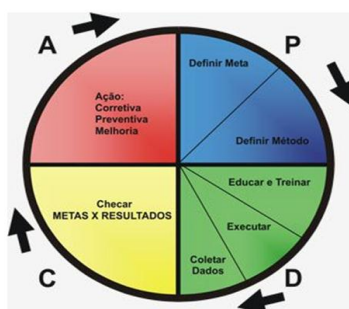


Figura 5 – Ilustração do Ciclo PCDA.
 Fonte: Wordpress, 2014.

4.2 Apresentação e Caracterização do Cais de Pesca da Praia



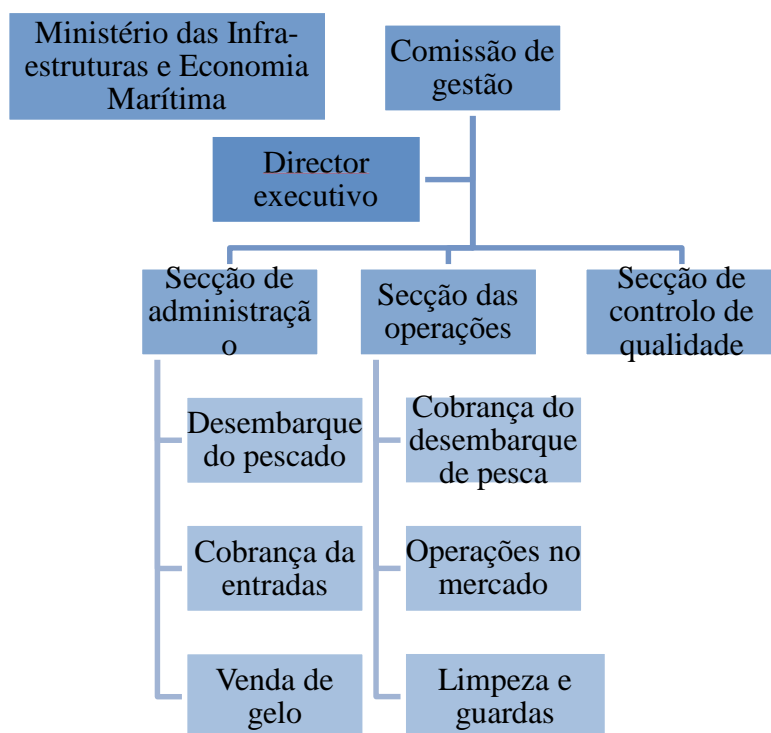
Figura 6 – Cais de Pesca da Praia.

O Cais de Pesca Praia (CPP) foi construído em 1991, no âmbito da cooperação bilateral entre o governo de Japão e Cabo Verde. Desde a sua construção vem sendo requalificada de modo a atender a demanda atual cada vez mais exigente. Durante os anos 2002 a 2004 foi feita a extensão e em 2015 será feita a remodelação para início de experiência piloto para implementação de um sistema de lota (figura 7) e início da atividade de exportação a partir do cais.

Tutelada pelo Ministério de Infra-estruturas e Recursos marítima, com sede na capital do país, constitui uma universalidade de bens do Estado, com autonomia administrativa e financeira, cujo todo organizacional se destina a contribuir para o desenvolvimento das empresas e operadores do sector das pescas na região. Foi nomeado uma comissão de gestão constituída por um Director executivo representante da Direção Geral das Pescas e quatro vogais (representante dos Armadores, representante Peixeiras, representante da Enapor e a Capitania dos Portos de Sotavento) através do despacho n 33/2004 onde executa as suas actividades de forma autónoma.

Em 2011 foi criado a secção de controlo de qualidade visando a implementação das normas sanitárias vigentes no sector das pescas e garantia da inocuidade dos produtos de pesca desembarcados.

Organigrama CPP



O Cais de Pesca Praia tem vindo a prestar serviços de:

- Acostagem para descarga, abastecimento de gelo;
- Utilização de espaço próprio para a reparação de redes

- Montagem de engenhos de pesca e pequenas reparações;
- Utilização de gabinetes para armazenagem dos engenhos de pesca;
- Utilização para mercado;
- Venda de gelo;
- Administrar as instalações e equipamentos de frio;
- Apoiar os operadores na comercialização e todas as atividades que não prejudiquem e acompanham os objetivos.

Atualmente constitui o pólo de desembarque de pescado mais importante do País, pelo volume de capturas e pelo numero de operadores de pesca e não só, que á volta dela gravitam. O crescente volume dos desembarques realizados deve-se, em grande medida, á crescente procura da cidade da Praia e seus arredores (Tarrafal, Calheta, Ribeira da Barca, Assomada, Pedra Badejo, Porto Mosquito, Cidade Velha), e também das ilhas da Brava, S.Vicente, S. Nicolau e Sal e á consequente atratividade dos preços e qualidade do pescado.

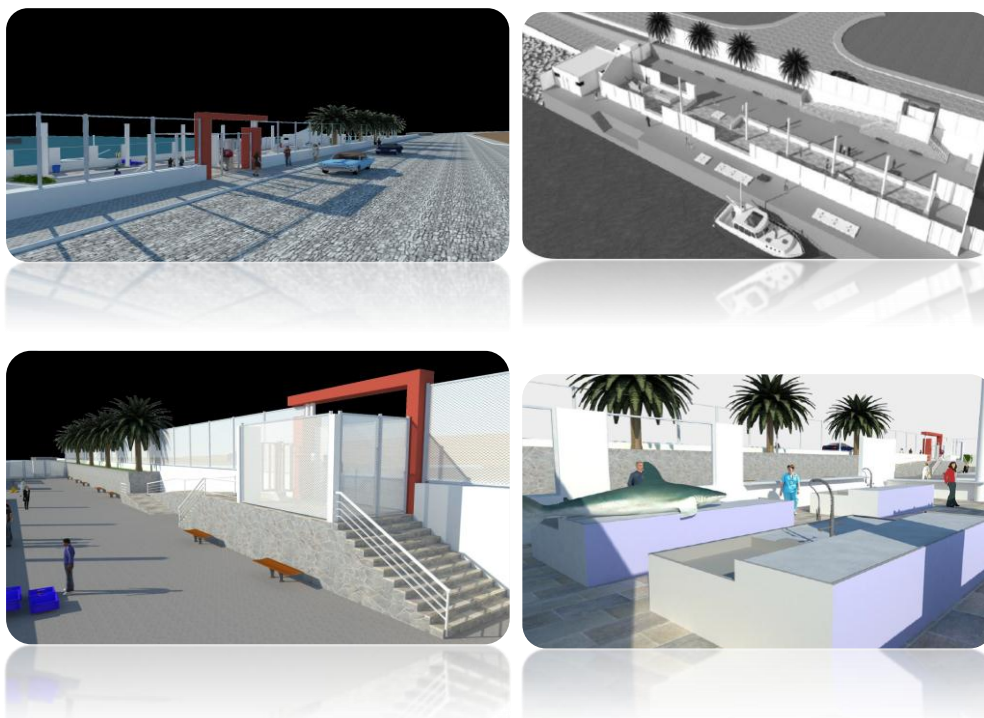


Figura 7: Ilustração das futuras instalações para um sistema de lota.

5. RESULTADOS

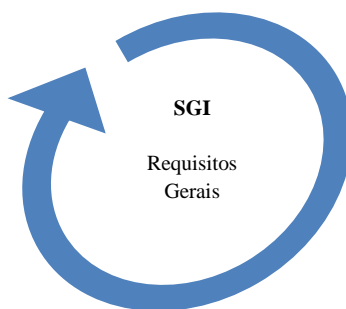
O modelo proposta para o SGI baseado no ciclo de Deming que visa implementar e melhorar suas atividades de forma contínua, de acordo com as correlações entre as normas, como demonstrado na figura 4. Esta dividida em quatro etapas sendo que na etapa Planear temos o levantamento da situação do CPP e o planeamento de toda a estrutura necessária para a implementação do SGI. No Fazer temos as Ações e atividades prevista na etapa anterior, seguidamente a Verificação ou avaliação todas as atividades desenvolvidas no Fazer e por último revisão do SGI no Atuar.

Verificar

- 3.1 Implementação de metodologias para acompanhar, avaliar o cumprimento dos princípios do SGI face aos objectivos fixados e respectivos planos de acção.
- 3.2 Monitoramento e medição.
- 3.3 Acidentes, incidentes, Não conformidades, Acções correctivas e preventivas de SST e Meio Ambiente.
- 3.4 Não conformidades e acções correctivas para Segurança dos alimentos.
- 3.4.1 Trato de preocupação e adopção de acções correctivas frente à Responsabilidade social.
- 3.4.5 Auditoria.

Actuar

- 4.1 Revisão pela gestão.
- 4.2 Melhoria contínua



Fazer

- 2.1 Definição da Estrutura de Responsabilidade.
- 2.2 Formação e Sensibilização de todos os funcionários.
- 2.3 Procedimento de Comunicação.
- 2.4 Controlo Operacional de Saúde, Segurança e Meio Ambiente
- 2.5 Estabelecimento do Programa de Pré-requisitos Operacionais (PPRO) e do Plano HACCP.
- 2.6 Sistema de rastreabilidade.
- 2.7 Preparação e atendimento a emergência.
- 2.8 Controlo de Fornecedores.
- 2.9 Requisitos da SA que devem ser operacionalizados.
- 2.10 Direitos Humanos Fundamentais (Trabalho Infantil, Trabalho Forçado ou compulsório).
- 2.11 Saúde e Segurança do Trabalho.
- 2.12 Liberdade de Associação e Direitos á negociação colectiva.
- 2.13 Discriminação.
- 2.14 Práticas disciplinares.
- 2.15 Horário de trabalho.
- 2.16 Remuneração.
- 2.17 Elaboração do Código de Ética.
- 2.18 Distribuição do Código de Ética.
- 2.19 Apoio ao Desenvolvimento do Fornecedor.
- 2.20 Compromisso com o Desenvolvimento Profissional.
- 2.21 Gestão participativa
- 2.22 Acção social.

Planear

- 1.1 Diagnóstico inicial geral.
- 1.2 Avaliação de Pré-requisitos.
- 1.3 Preliminares para análise de perigos.
 - 1.3.1 Características de perigos.
 - 1.3.2 Utilização prevista.
 - 1.3.3 Fluxogramas e Descrição das etapas do processamento.
- 1.4 Determinação da cadeia de valor e dos processos.
- 1.5 Identificação das partes interessadas e dos motivos desse relacionamento.
- 1.6 Concepção da estrutura documental.
- 1.7 Identificação e avaliação de perigos e riscos.
 - 1.7.1 Identificação de aspectos e avaliação de impactos ambientais e riscos para SST associados às actividades da empresa.
 - 1.7.2 Análise de perigos para a Segurança do Pescado.
 - 1.7.3 Avaliação e Selecção dos Fornecedores com base nos requisitos da norma SA 8000.
- 1.8 Estabelecimento da Sistemática para acesso á Legislação.
- 1.9 Definição da Política do SGI (SA, GA, SST, SA).
- 1.10 Identificação dos objectivos, respectivos indicadores e metas e definição do Plano de Acção que inclua acções respeitantes ao SGI.

Figura 8 – Proposta da estrutura do SGI dos demais níveis do SGQ: ISO 22000, ISO 14001, OHSAS 18001 e SA 8000 baseado no ciclo de Deming.

O levantamento da situação no CPP foi baseado num documento de avaliação organizacional do mesmo e por observação direta no terreno. Em relação a avaliação dos pré-requisitos e avaliação de perigos específicos para a norma 22000, o CPP já possui um Manual de Boas Práticas de Higiene e HACCP onde está incluído características de perigos, utilização prevista, fluxogramas e descrição das etapas do processamento.

O cais de pesca não dispõe de um sistema de gestão de recursos humanos e financeiros previamente estabelecida, entretanto um plano de conteúdo funcional e uma delegação de funções minimamente organizada, não existe anual de formação, sendo que as formações são dadas aquando da vinda de cooperações com outras instituições. Todos os processos decisórios estão todos a cargo do Director executivo, não há nenhum processo, nem procedimentos documentado.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O modelo SGI é passível de aplicação no Cais de Pesca da Praia, tendo em conta que todos os processos e procedimentos não são documentos, nem divulgados há uma abertura para se implementar novos caminhos para a instituição.

O Cais de Pesca necessita de conceber um novo modelo de gestão administrativa e financeira de forma a responder aos inúmeros desafios que lhe apresentam, com o objetivo de promover:

- Elaboração de um Manual de Procedimentos Administrativos e Financeiros;
- Reorganização do sistema de gestão documental e de processos;
- Modernização do sistema de produção e gestão de informações;
- Melhor segregação efetiva de funções administrativas e financeiras;
- Implementação de um Sistema de Contabilidade organizada;
- Implementação de um sistema de controlo de gestão e de custos mais rigoroso;
- Implementação de um sistema de controlo interno/auditoria interna;
- Propor a atualização dos preços de serviços e produtos comercializados.
- Alocação de fundos, tarifa/tabela de preço de pescado que não existe.

A implementação deste conjunto imperativo de decisões e instrumentos de gestão possibilitará a resolução de um conjunto de constrangimentos que se têm verificado a nível da:

- Falta de definição adequada de funções e de segregação de funções;
- Inexistência de um sistema de controlo interno;
- Impossibilidade obter informações no *timing* preciso;
- Desorganização do sistema de gestão documental e da contabilidade;
- Obsolescência técnica dos sistemas de informação existentes;
- Deficiente standardização dos processos administrativos e financeiros.

A estrutura organizacional simplificada do Cais de Pesca também pode trazer dificuldades se os técnicos que estão ocupando as funções que assumiriam as responsabilidades pela implantação do SGI não estiverem devidamente treinados. Sendo uma empresa de pequeno ou médio porte, pode ocorrer também um acúmulo excessivo de atividades nas funções, devido à inexistência de uma equipe que trate especificamente das questões do SGI. Assim, devem ser dadas as condições de

trabalho, seja em termos de recursos financeiros como de disponibilidade de tempo para a realização das atividades concernentes à implementação do SGI.

7. APÊNDICES

Tabela 1: Tabela de correspondência dos requisitos das Normas ISO 22000, ISO 14001, OHSAS 18001 e SA 8000. (Fonte: Marcella Soares, 2003)

Secção	ISO 22000:2006	Secção	ISO 14001:2004	Secção	OHSAS 18001:2007	Secção	SA 8000
		1	Objectivo e campo de aplicação	1	Objec tivo e campo de aplicação		
		2	Referências normativas	2	Publicações de referência		
		3	Definições	3	Termos e definições		
		4	Requisitos do sistema de gestão ambiental	4	Elementos do Sistema de Gestão de saúde e segurança do trabalho		
4.1	Requisitos gerais	4.1	Requisitos gerais	4.1	Requisitos gerais	IV	Requisitos de Responsabilidade Social.
5.1	Comprometimento da Direcção	4.4.1	Estrutura e responsabilidade				
5.4	Responsabilidade e Autoridade						
5.5	Coordenador da equipe Segurança alimentar						
6.1	Provisão de recursos						

6.2	Recursos humanos						
6.3	Infra-estrutura						
6.4	Ambiente de trabalho						
		4.4.4	Documentação do Sistema de Gestão Ambiental	4.4.4	Documentação		
		4.4.4	Documentação do Sistema de Gestão Ambiental	4.4.4	Documentação		
4.2.2	Controlo de documentos	4.4.5	Controle de documentos	4.4.5	Controle de documentos	1.2	(deverão estar documentados) Procedimento para a reparação de crianças encontradas trabalhando em situações enquadradas como trabalho infantil.
						1.3	Procedimento para comunicar aos empregados e a outras partes interessadas as políticas e práticas para promoção da educação para crianças cobertas pela Recomendação 146 da OIT e trabalhadores jovens que estejam sujeitos às leis obrigatórias locais de educação.
						9.1	Política da Responsabilidade Social.
							Procedimentos para avaliação e

						9.6	seleção de fornecedores e subfornecedores com base em sua capacidade de atender aos requisitos da SA 8000.
						9.12	Procedimentos para comunicar regularmente a todas as partes interessadas dados e outras informações relativas ao desempenho frente aos requisitos da SA 8000.
5.2	Política da Segurança de Alimentos.	4.2	Política ambiental	4.2	Política de SST	9.1	Política da Responsabilidade Social.
		4.3	Planeamento	4.3	Planeamento		
5.3	Política da Segurança dos Alimentos.	4.3.3	Objectivos e metas	4.3.3	Objectivos e Programas		
5.3	Planeamento do sistema de gestão de segurança de alimentos.	4.3.4	Programa (s) de gestão ambiental			9.5	A empresa deverá garantir que os requisitos da norma SA 8000 sejam compreendidos e implementados em todos os níveis da organização, devendo estes métodos incluir, mas não se limitar a: a) dar claras definições de funções, responsabilidades e autoridades.
7.2	Programa de Pré-requisitos	4.3.1	Aspectos ambientais	4.3.1	Identificação de Perigos, avaliação de riscos e determinação de controlos	9.6	A empresa deve fixar e manter os procedimentos apropriados para avaliar e selecionar fornecedores com base em sua capacidade em suprir os requisitos da norma SA
7.3.3	Características do						

	produto						8000.
7.3.4	Uso pretendido						
7.3.5	Fluxogramas, etapas do processo e medidas de controlo						
7.4	Análise de Perigos						
8.2	Validação da Combinação das Medidas de Controlo.						
5.6.1	Comunicação externa	4.3.2	Requisitos legais e outros requisitos	4.3.2	Requisitos legais e outros	II	Elementos Normativos.
		4.4	Implementação e operação	4.4	Implementação e operação		
		4.4.1	Estrutura e responsabilidade	4.4.1	Recursos, funções, responsabilidades, prestação de contas e autoridades.	3.2	Responsável pela Saúde e Segurança dos trabalhadores.
						9.3	Representante da Direcção da SA 8000.
						9.4	Representantes da Empresa sem função gerencial.
6.2.2	Treinamento, conscientização e	4.4.2	Treinamento, conscientização e	4.4.2	Competência, treinamento e conscientização	3.3	A empresa deve assegurar que todos os funcionários recebam treinamento registrado sobre saúde

	competência						e segurança regular e que tal treinamento seja repetido para os funcionários novos e para os funcionários designados para novas funções.
			Competência			9.5	A empresa deverá garantir que os requisitos da norma SA 8000 sejam compreendidos e implementados em todos os níveis da organização, devendo estes métodos incluir, mas não se limitar a: b) efetuar treinamento de novos funcionários e pessoal prestador de serviços quando de seu ingresso na empresa; c) efetuar programas de treinamento e conscientização para os funcionários em exercício
5.6.1	Comunicação externa	4.4.3	Comunicação	4.4.3	Comunicação participação e consulta	9.12	Procedimentos para comunicar regularmente a todas as partes interessadas dados e outras informações relativas ao desempenho frente aos requisitos da SA 8000.
5.6.2	Comunicação interna						
7.5	Estabelecimento dos PPRO's.	4.4.6	Controlo operacional	4.4.6	Controlo operacional	1.2	Procedimento para a reparação de crianças encontradas trabalhando em situações enquadradas como trabalho infantil.
7.6	Estabelecimento do Plano HACCP					1.3	Procedimento para comunicar aos empregados e a outras partes interessadas as políticas e práticas para promoção da educação para crianças cobertas pela

							Recomendação 146 da OIT e trabalhadores jovens que estejam sujeitos às leis obrigatórias locais de educação.
7.7	Actualização da informação Pré-liminar e dos documentos que especificam os PPRO's e o Plano HACCP.					9.6	Procedimentos para avaliação e selecção de fornecedores e sub-fornecedores com base em sua capacidade de atender aos requisitos da SA 8000.
8.2	Validação da Combinação das Medidas de Controlo (em caso de actualização necessária aos PPRO's e ao Plano HACCP).					9.8	A empresa deverá manter suficiente prova de que os requisitos desta norma estão sendo cumpridos pelos fornecedores e subfornecedores.
7.9	Sistema de Rastreabilidade						
5.7	Preparação e resposta a emergência	4.4.7	Preparação e atendimento a emergências	4.4.7	Preparação e atendimento a emergências		
7.6.5	Acções quando os resultados excedem os limites críticos					-----	-----
		4.5	Verificação e acção	4.5	Verificação		

			correctiva				
7.8	Planeamento da verificação	4.5.1	Monitoramento e medição do desempenho	4.5.1	Monitoramento e medição do desempenho	9.5	A empresa deverá garantir que os requisitos da norma SA 8000 sejam compreendidos e implementados em todos os níveis da organização, devendo estes métodos incluir, mas não se limitar a: d) monitorar continuamente as actividades e os resultados para demonstrar a efectividade dos sistemas implementados para cumprir as políticas da empresa e os requisitos da norma SA 8000.
8.3	Controlo de monitoramento e medição					9.10	A empresa deve investigar, tratar e responder às preocupações de empregados e outras partes interessadas, com respeito a conformidades/não conformidades frente à política da empresa e/ou frente aos requisitos da norma SA 8000.
						9.13	“Quando requerido em contrato, a empresa deve oferecer informações razoáveis e acesso às partes interessadas, as quais buscam verificar conformidade com os requisitos da norma SA 8000; quando ademais solicitado em contrato, informações similares e acesso devem também ser proporcionados pelos fornecedores e subcontratados da empresa,

							através da incorporação de tal requisito aos contratos de compra da empresa”.
		4.5.2	Avaliação de Atendimento a requisitos legais e outros.	4.5.2	Avaliação de Atendimento a requisitos legais e outros.		
7.10	Controlo de não conformidade	4.5.2.3	Não Conformidade, acção correctiva e acção preventiva	4.5.3.2	Não Conformidade, acção correctiva e acção preventiva		
				4.5.3	Investigação de incidente, não conformidade, acção correctiva e acção preventiva	9.11	A empresa deve implementar acção de reparação e acção corretiva e alocar os recursos necessários apropriados à natureza e severidade de qualquer não conformidade identificada contra a política da empresa e/ou contra os requisitos da norma SA 8000.
4.2.3	Controlo de registos	4.5.4	Controlo de Registos	4.5.4	Controlo de Registos	9.14	“A empresa deve manter registos apropriados para demonstrar conformidade com os requisitos desta norma”.
8.4	Verificação do Sistema de Gestão alimentar	4.5.5	Auditoria interna	4.5.5	Auditoria interna		
8.4.1	Auditoria interna						
8.4.2	Avaliação dos resultados da						

	verificação					-----	-----
8.4.3	Análises dos resultados das actividades de verificação						
5.8	Análise crítica pela Direcção	4.6	Análise pela administração	4.6	Análise crítica pela direcção	9.2	“A alta direcção periodicamente deve analisar criticamente a adequação, aplicabilidade”
5.8.2	Entradas para análises críticas						
5.8.3	Saídas para a análise crítica						
8.5.1	Melhoria contínua						

Legenda: --- não existe correspondência entre os requisitos.

2. Proposta do Manual de Gestão Integrada do Cais de Pesca da Praia.

8. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AIP – CE (ASSOCIAÇÃO INDUSTRIAL PORTUGUESA – CONFEDERAÇÃO EMPRESARIAL). **Integração de Sistemas de Gestão da Qualidade, Ambiente, Saúde e Segurança no Trabalho**. 2007.
 - ALMEIDA JOAQUIM TENREIRO, CORREIA MARIA AUXÍLIA, TAVARES MECILDES DE MELO, PASTOR OKSANA TARICHE, BARROS TERESA PAULA LOPES. Segundo Plano de Acção Nacional para o Ambiente – PANA II Cabo Verde 2004-2014. **Plano de Gestão dos Recursos da Pesca**. Volume 6, 2004.
 - Boletim Oficial nº15 da Republica de Cabo Verde – I série de 28 de Fevereiro de 2014.
 - Boletim Oficial nº20 da Republica de Cabo Verde – I série de 19 de Março de 2014.
 - Boletim Oficial nº45 da Republica de Cabo Verde – I série de 31 de Julho de 2014.
 - DE CICCIO, FRANCESCO. **Sistemas Integrados de Gestão: Agregando Valor aos Sistemas ISO 9000, QSP**, São Paulo. 2004.
 - FAO, 2009. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Fisheries and Aquaculture Department. **The state of World fisheries and aquaculture 2008**. Disponível em: < <http://www.fao.org/docrep/011/i0250e/i0250e00.htm>>. Acesso em 15 de Setembro de 2013.
 - GAVA ALTANIR JAIME, SILVA CARLOS ALBERTO BENTO, FRIAS GAVA RIBEIRO JENIFER. **Tecnologias de alimentos – Princípios e Aplicações**. – São Paulo: Revista Nobel, 2008.
 - GONZÁLEZ, J. & TARICHE. **Um olhar sobre a biodiversidade marinha e bases para sua gestão sustentável. Potenciais recursos pesqueiros de profundidade de Cabo Verde**. Presidencia del Gobierno de Canarias/Fundación Universitaria de Las Palmas. Las Palmas de Gran Canarias. (editores) (2009) 176p.
- IVANKIU, C. **Implantação das Boas Práticas de Fabricação em Indústria de Pescado**. Monografia 35 f, 2008 (Pós-Graduação em Segurança Alimentar em Indústrias e Serviços de Alimentação). Pontifícia Universidade Católica do Paraná.

- JULIÃO MATOS ALESSANDRA. **MODELO PARA IMPLANTAÇÃO DE SISTEMA DE GESTÃO INTEGRADO (ISO 22000, ISO 14001, OHSAS 18001, SA 8000) EM ENTREPOSTO DE PESCADO.** Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. 2010.
- MARQUES, ANA F. A. **Implementação das Normas NP 4397 e ISO 2000:2005 no Virgílio Moreira.** Universidade de Aveiro Departamento de Química, 2011.
- MELLO, C.H.P; SILVA; C.E.S da; TURRIONI, L.G.M. **ISSO 9001:2000: Sistema da Qualidade para operações de produção de serviços.** São Paulo, Atlas, 2002.224p.
- MINISTÉRIO DAS INFRA-ESTRUTURAS E ECONOMIA MARÍTIMA e DIRECÇÃO GERAL DAS PESCAS. **Diagnóstico organizacional – Complexo de Pesca da Praia.**2011.
- PINTO ABEL; SOARES IOLANDA. **Sistema de Gestão da Qualidade - Guia para sua implementação.** Edições Sílabo, Lisboa 2010, 201p.
- PINTO, ABEL. **Gestão Integrada de Sistemas – Qualidade, Ambiente, Segurança e Saúde no Trabalho.** 1ª Edição. Edição Sílabo, Lisboa 2012.
- PINTO, ABEL. **Sistema de Gestão Ambiental – Guia para sua implementação.** 2ª Edição. Edição Sílabo, Lisboa 2012.
- SOARES FACÓ MARCELLA. **Análise de Integração em Sistemas de Gestão baseados nas Normas ISO 9001, ISO 14001 E OHSAS 18001 em empresas de construção civil.** Universidade Federal do Ceará.2013.