



PROGRAMA DE CONSULTORIA EM SEGURANÇA ALIMENTAR DA IFC AFRICA

Melhorando as normas,
acelerando o crescimento dos negócios

Em parceria com



From
the People of Japan



Creating Markets, Creating Opportunities



A FOME DE ALIMENTOS SAUDÁVEIS

A segurança alimentar afeta a todos, todos os dias.

A segurança alimentar, a nutrição e a segurança alimentar estão intimamente ligadas. Os alimentos inseguros criam um ciclo vicioso de doenças e desnutrição, afetando particularmente bebês, crianças pequenas, idosos e doentes. Além de contribuir para a segurança alimentar e nutricional, um abastecimento alimentar seguro também alicerça as economias nacionais, o comércio e o turismo, estimulando o desenvolvimento sustentável.*

Para as empresas do setor – desde talhos e padarias até hotéis e fabricantes de sumos – a segurança alimentar deve ser uma prioridade absoluta. Alimentos seguros e certificados significam clientes satisfeitos, uma marca forte e maior acesso aos mercados. Alimentos inseguros resultam em bilhões de dólares em perdas para as empresas a cada ano. Pior ainda, mesmo um incidente pontual de contaminação pode arruinar uma reputação que levou anos para ser construída.

A IFC é líder em assistir as empresas a compreenderem e implementarem práticas e sistemas reconhecidos de segurança alimentar. Auxilia os produtores a participarem das modernas cadeias de valor de alimentos e protege a saúde do consumidor, apoiando a implementação de padrões internacionais de segurança alimentar.

Há uma procura crescente na indústria alimentar mundial visto que várias nações do Leste e do Sul da África sofrem de insegurança alimentar aguda. O papel da segurança alimentar nunca foi tão essencial devido ao aumento da pressão sobre os sistemas agroalimentares.

*<https://www.who.int/health-topics/food-safety>

O SUPORTE DA IFC

Por mais de 15 anos, a IFC tem oferecido serviços profissionais de alta qualidade para ajudar as empresas a aplicar padrões internacionais de segurança alimentar e adaptar modelos de negócios sustentáveis. O apoio do IFC inclui avaliações de segurança alimentar, formação de pessoal e orientação para a obtenção da certificação internacional. A melhoria da segurança alimentar ajudou os nossos clientes a atender às exigências regionais e do mercado de exportação, atrair mais de US\$607 milhões de investimentos, gerar mais de US\$726 milhões em aumento de vendas, realizar economia de custos e fortalecer suas marcas. As duas metas do Programa de Segurança Alimentar da IFC são balanços mais saudáveis e alimentos de alta qualidade nos pratos.

Avaliações

- Análises detalhadas de segurança alimentar que incluem uma análise de lacunas, benchmarking com padrões internacionais e um plano de ação recomendado.

Programas de Treinamento

- O curso Foundation (ou Curso de Base) da IFC é um programa prático e interativo baseado em pré-requisitos básicos de segurança alimentar, incluindo contaminação cruzada, higiene e infraestrutura, limpeza e desinfecção.
- O formação no Manual de Segurança Alimentar da IFC auxilia o pessoal a construir um sistema HACCP robusto (análise de risco e pontos críticos de controle, um sistema de segurança alimentar amplamente aceito) e reforça uma cultura de segurança alimentar sustentável em todas as operações de uma empresa.
- O curso de Auditoria Interna da IFC auxilia as empresas a testarem sua capacidade e sistemas internos, e identificar áreas para melhoria.

Coaching

- Orientação customizada no local para ajudar as empresas a garantir que o pessoal esteja colocando seus conhecimentos em prática e fazendo progressos mensuráveis.

DESAFIOS E SOLUÇÕES

As empresas do ramo alimentar enfrentam um variado conjunto de desafios. Um sistema de gestão de segurança alimentar forte e eficaz é sinal de um negócio sustentável – e prova convincente de que os riscos foram identificados e controlados.

Esses sistemas combinam procedimentos de análise de risco com atividades de monitoramento e ações corretivas para evitar problemas de segurança alimentar antes que eles ocorram. Eles podem ser adaptados para todos os tipos e tamanhos de empresas da indústria alimentar.

A IFC trabalha em estreita colaboração com as empresas para ajudá-las a determinar qual sistema e padrão se encaixam melhor em sua estratégia de crescimento. A ênfase não está apenas em ajudar a empresa a passar na auditoria de certificação, mas em construir a capacidade interna da empresa para que ela esteja "pronta para auditoria" 365 dias por ano e possa responder de forma decisiva aos incidentes.

QUAIS SÃO AS NOVIDADES?

A inclusão de uma abordagem específica na redução das perdas de alimentos e redução de resíduos para fortalecer nosso foco no meio ambiente.

Assessoria IFC em redução de Perdas Alimentares e Redução de Resíduos

A IFC apoiará as empresas a implementar práticas de redução de perda de alimentos e redução de desperdícios em toda a sua cadeia de valor dos alimentos, avaliando as perdas de alimentos e identificando potenciais economias de custos. O projeto calculará as emissões de GEE evitadas usando a calculadora de Perdas de Alimentos da IFC.

A Agenda da Política de Segurança Alimentar da IFC

A IFC trabalhará com os países para avaliar as estruturas reguladoras nacionais de Segurança Alimentar e fornecer recomendações para melhorar os sistemas nacionais de segurança alimentar.



A melhor segurança alimentar auxilia os negócios:

- Aumenta as vendas e o lucro através de um maior acesso ao mercado e à exportação
- Reduz os custos, diminuindo as perdas e impulsionando a eficiência.
- Mitiga os riscos e cria o reconhecimento da marca e a confiança do consumidor.



RESULTADOS DE SAÍDA

CONSULTORIA EM SEGURANÇA ALIMENTAR

59

Os clientes melhoraram a segurança alimentar

15

As entidades receberam assessoria aprofundada

CRIAÇÃO DE CAPACIDADES

31

Oficinas e Treinamentos

916

Participantes nas Oficinas

233

Treinadores Treinados

“Acreditamos que a melhoria da segurança alimentar está ajudando os clientes a atender às exigências do mercado regional e de exportação, atrair investimentos, realizar economias de custos e fortalecer suas marcas. As duas metas do Programa de Segurança Alimentar da IFC são balanços mais saudáveis e alimentos de alta qualidade nos pratos”.

Jumoke Jagun-Dokunmu, IFC Diretor Regional para África Oriental.

Azalai Hotel, Costa do Marfim



CASO DE ESTUDO: AZALAI HOTEL
Segurança Alimentar para o Restaurante e Formação dos funcionários.

“A segurança alimentar deve fazer parte da estratégia de crescimento da Azalai, pois continuamos a crescer como líderes na indústria hoteleira da África Ocidental.”

- Mossadeck Bally, CEO, Azalai Group

Twiga Foods, Kenya



CASO DE ESTUDO: TWIGA FOODS
Gestão de Solos , Frutas & Vegetais

“O custo da não qualidade tem tido um forte impacto, e tornou-se parte integrante do que fazemos. Destacou áreas de ineficiências que nos levaram a construir nossa iniciativa interna chamada de Eliminação de Resíduos, com base na filosofia do Custo da Não Qualidade”.

- Peter Njonjo, CEO, Twiga Foods

RESULTADOS DE IMPACTOS

CONSULTORIA EM SEGURANÇA ALIMENTAR

29

As entidades comprovaram a redução de riscos

25

Empresas certificadas

\$600K

Economia de custos

>\$27.8M

Atraíram investimentos

>\$1.3M

Geraram aumento de vendas

CRIAÇÃO DE CAPACIDADES

2,143

Funcionários treinados pelo pessoal treinado pelo projeto

“Na atualidade, a Segurança Alimentar é mais importante do que nunca. Elementos essenciais tais como uma boa higiene, gestão de incidentes e análise de riscos estão em primeiro plano na mente de todos os consumidores.

Olivier Buyoya, Gerente de País, IFC Abidjan

Gaselia Group, Costa do Marfim, Mali, Guiné



CASO DE ESTUDO: GASELIA GROUP Segurança Alimentar na Indústria de Bebidas

“Como principais atores da indústria de bebidas na África Ocidental, a consultoria em Segurança Alimentar da IFC tem sido fundamental na eliminação dos riscos para o mercado da NBB Gaselia. Ela tem apoiado o negócio na manutenção de nossa liderança de mercado e base de consumidores, ao mesmo tempo em que garante o acesso a novos mercados regionais e a sustentabilidade do negócio”.

- Yves Fosso, Gerente Geral NBB, Gaselia Group

Laham Industrie SA, Mali



CASO DE ESTUDO: Laham Industrie Segurança Alimentar no setor de carnes

“A IFC tem apoiado a Laham Industrie para se tornar o primeiro abatedouro a obter a certificação ISO 22000 em Mali. A certificação proporcionou a Laham a confiança para iniciar atividades de desenvolvimento de negócios na região e nos mercados internacionais. Como resultado, a carne que processamos possui os mais elevados padrões internacionais”.

- Mamadou Traoré, Diretor Geral Laham Industrie SA

SOBRE O GOVERNO DO JAPÃO

O Japão está empenhado em contribuir para o desenvolvimento global com um foco particular na África. Para aprofundar ainda mais as parcerias com países em desenvolvimento e contribuir com a estabilidade internacional, o Japão fornece assistência oficial ao desenvolvimento tanto bilateralmente como através de instituições multilaterais como a IFC. O Ministério das Finanças do Japão tem sido um dos principais doadores do Japan Comprehensive Trust Fund (CJTF), que tem sido um veículo importante para apoiar a IFC Advisory globalmente desde 1995. Em 2014, o Japão acrescentou uma janela na International Conference on African Development (TICAD) em Tokyo sob a CJTF para dar suporte aos projetos na África Sub Sahariana e no Norte da África.

SOBRE A IFC

A IFC — membro do Grupo Banco Mundial — é a maior instituição global de desenvolvimento voltada para o setor privado nos mercados emergentes. Trabalhamos em mais de 100 países, usando nosso capital, conhecimentos técnicos e influência para criar mercados e oportunidades nos países em desenvolvimento. No exercício financeiro de 2022, a IFC alocou o valor recorde de US\$32,8 bilhões para empresas privadas e instituições financeiras nesses países, alavancando assim o poder do setor privado para erradicar a pobreza extrema e aumentar a prosperidade compartilhada enquanto as economias enfrentam os impactos das crises globais. Para mais informações, visite www.ifc.org.

CONTATOS

Jacqueline Khanali Njonjo

Líder do Programa de Segurança Alimentar da África,

Consultoria de Segurança Alimentar da IFC.

Delta Center, Menengai Road, Upper Hill Nairobi, Kenya

T: +254 20 293 7764

M: +254 702 963 108

E: jnjonjo@ifc.org

W: www.ifc.org/foodsafety

Em parceria com



**From
the People of Japan**

