



# 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](http://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](mailto:jnjonjo@ifc.org)

W: [www.ifc.org/foodsafety](http://www.ifc.org/foodsafety)

Em parceria com:



**From  
the People of Japan**



*Creating Markets, Creating Opportunities*