

SEGURANÇA ALIMENTAR

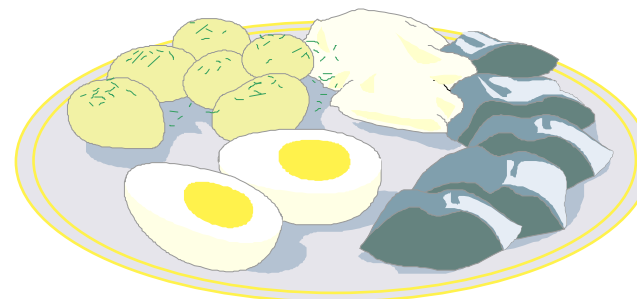
Sistema HACCP

- ✓ Aplicação de um conjunto de acções para a produção de alimentos sãos.



Normas gerais e específicas de higiene e medidas de controlo necessárias por forma a garantir a segurança dos alimentos.

- **Cumprimento de obrigações específicas impostas pela legislação.**



SEGURANÇA ALIMENTAR

Sistema HACCP

- Programa de Pré-Requisitos
- Princípios HACCP

Responsabilidade dos Operadores Económicos

Principais Perigos associados:

- Microbiológicos
Ex. *Salmonella*
- Químicos
Ex. Resíduos de detergente
- Físicos
Ex. Cabelo, Mosca, Vidro



SEGURANÇA ALIMENTAR

Sistema HACCP

➤ Programa de Pré-Requisitos

Conjunto de programas baseados em Princípios Gerais de Higiene Alimentar que visam assegurar as condições mínimas para a implementação do sistema, ao nível da salubridade e segurança do produto alimentar.

- ❖ **Eliminar ou minimizar perigos associados com a envolvente à unidade de processamento.**



➤ Programa de Pré-Requisitos

1. INSTALAÇÕES (Requisitos Legais de Licenciamento)

1.1 Implantação

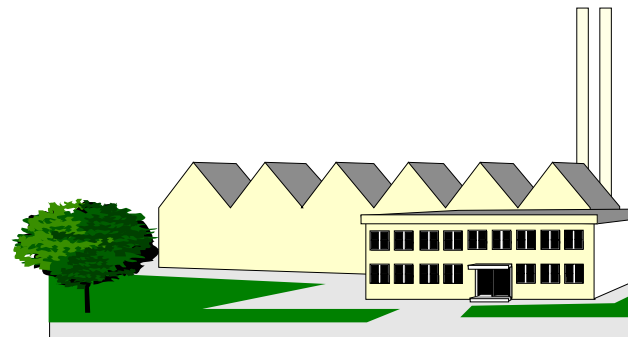
- Localização
- Contacto com o exterior
- Circuitos externos
- Áreas existentes no recinto externo

1.2 Construção e “Lay-Out”

- Revestimentos de tectos, paredes e pavimentos
- Sistemas adequados de ventilação e iluminação
- Abastecimento de água (indicação de existência de água não potável)
- Sistema de drenagem
- Áreas correctas e adequadas ao tipo de actividade exercida e respectivos circuitos
- Plano de Manutenção e Conservação

1.3 Instalações Sanitárias/Vestiários

- Revestimentos de tectos, paredes e pavimentos
- Sistemas adequados de ventilação, iluminação, abastecimento de água (quente e fria) e drenagem
- Localização
- Dotadas de peças sanitárias regulamentadas e equipamento básico
- Presença de cacifos individuais



➤ Programa de Pré-Requisitos

2. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

2.1 Características Gerais

- Equipamentos e utensílios adequados e suficientes para a actividade em questão
- Material adequado ao ramo alimentar (incluindo lubrificantes e químicos utilizados)
- Instalação adequada
- Fácil de higienizar

2.2 Características Específicas

- Existência de lavatórios em número suficiente e bem localizados
- Dispositivos de lavagem e secagem de mãos
- Contentores herméticos de comando não manual
- Calibração dos equipamentos de medição
- Plano de Manutenção e Conservação



➤ Programa de Pré-Requisitos

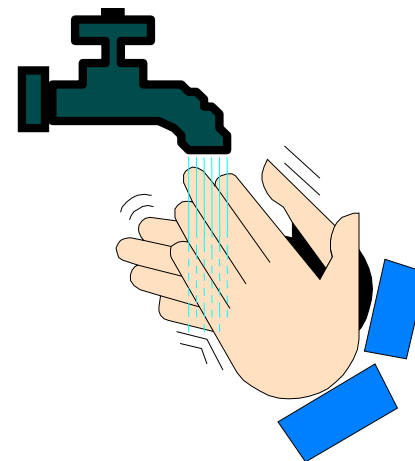
3. HIGIENE PESSOAL

3.1 Características Gerais

- Formação da área da segurança alimentar
- Práticas de conduta de higiene implementadas
- Vestuário adequado às funções (local de recepção e distribuição de vestuário)
- Programa de Formação

3.2 Características Específicas

- Existência de um programa de rastreio de saúde



➤ Programa de Pré-Requisitos

4. HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

4.1 Produtos de Limpeza

- Homologados para o ramo alimentar
- Existências de fichas técnicas e de segurança
- Adequados ao tipo de limpeza

4.2 Equipamento e Material de Limpeza

- Homologados para o ramo alimentar
- Existências de fichas técnicas e de segurança
- Adequados ao tipo de limpeza

4.3 Higienização

- Plano de Higienização (o quê, como, quando, quem)
- Registos de higienização e registos de controlo de higienização
- Desvios e Acções Correctivas

4.4 Implementação

- Implementação do Plano de Higienização e regras de higiene



➤ Programa de Pré-Requisitos

5. MANUSEAMENTO E CONTROLO DE RESÍDUOS

5.1 Contentores de Recolha

- Herméticos de comando não manual
- localização e identificação
- Higienização

5.2 Manuseamento de Lixo

- Recolha
- Destino de armazenagem
- Regras de manuseamento

5.3 Controlo

- Responsabilidade de destruição
- Higienização dos contentores e dos locais de armazenagem
- Desvios e Acções Correctivas

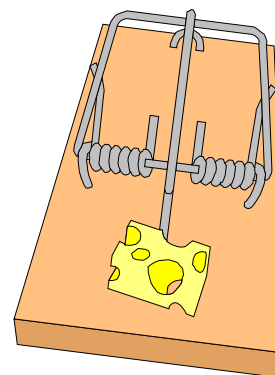


➤ Programa de Pré-Requisitos

6. CONTROLO DE PRAGAS

6.1 Programa de Controlo de Pragas

- Responsabilidade
- Métodos de prevenção e destruição
- Implementação das regras de controlo
- Controlo de eficácia
- Desvios e Acções Correctivas

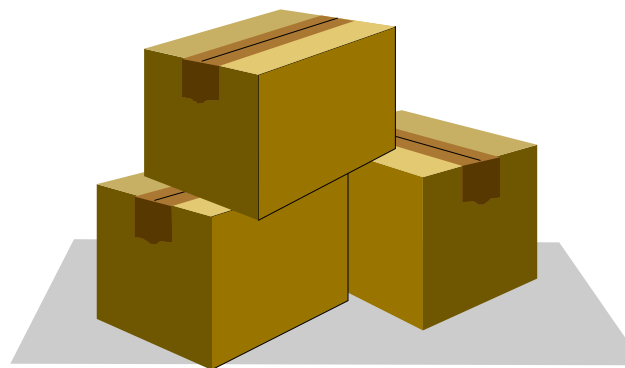


➤ Programa de Pré-Requisitos

7. SELECÇÃO DE FORNECEDORES

7.1 Fornecedores

- Identificação
- Especificações acordadas
- Avaliação de fornecedores
- Contratualidade



8. RECEPÇÃO DE PRODUTOS

8.1 Controlo de recepção

- Local de recepção
- Regras de recepção
- Controlo de recepção de produto alimentar e não alimentar (temperaturas, embalagens, aparência)
- Controlo da etapa recepção (local, transporte, condições de entrega)
- Desvios e acções correctivas

➤ Programa de Pré-Requisitos

9. PROCESSO PRODUTIVO

9.1 Armazenagem

- Locais adequados
- Condições de armazenagem
- Cumprimento das regras de armazenagem
- Métodos de controlo de armazenagem (temperaturas)
- Desvios e acções correctivas

9.2 Manuseamento/Produção

- Conhecimento do processo produtivo
- Cumprimento das regras de manuseamento
- Controlo do processo (registos)
- Desvios e acções correctivas



➤ Programa de Pré-Requisitos

10. TRANSPORTE

10.1 Veículos de Transporte de Produtos Alimentares

- Veículos adequados e suficientes para o fim a que se destinam
- Identificação dos veículos
- Controlo de higiene e manutenção dos veículos
- Desvios e acções correctivas

10.2 Transporte

- Cumprimento das regras de expedição e transporte
- Controlo do método de transporte (registos)
- Desvios e acções correctivas

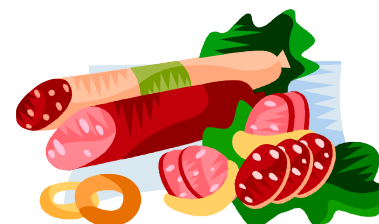
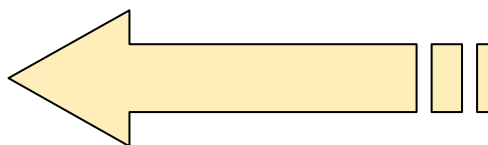


➤ Programa de Pré-Requisitos

11. RASTREABILIDADE

11.1 Rastreabilidade

- Controlo de origem e destinos dos produtos
- Identificação de lotes
- Codificação de produto
- Desvios e acções correctivas



SEGURANÇA ALIMENTAR

Sistema HACCP

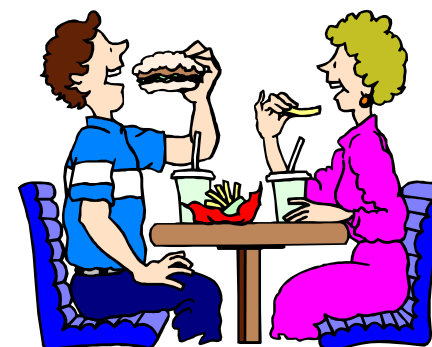
➤ Princípios HACCP

Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo

Sistema que identifica, avalia e controla Perigos, por forma a garantir a segurança dos alimentos.

É uma ferramenta de prevenção que atende ao cumprimento de sete princípios.

❖ **Eliminar ou minimizar perigos associados com as etapas do processo produtivo.**



➤ **Princípios HACCP**

Premissas:

A. Âmbito do Plano HACCP

- Descrição das etapas envolvidas e dos perigos abordados

B. Constituição da Equipa HACCP

- Formação de equipa multidisciplinar (elementos internos e/ou externos)
- Conhecimentos

C. Descrição do Produto

- Designação; Forma de Apresentação; Processamento; Características (microbiológicas e físico-químicas; Forma de Utilização; População Alvo; Validade; Distribuição; Listagem de matérias-primas e matérias subsidiárias

D. Fluxograma de Produção

- Representação esquemática da sequência de todos os passos/etapas do processo produtivo
- Confirmação do fluxograma no local de produção

➤ Princípios HACCP

Princípio 1 – Análise de Perigos e Avaliação de Risco

- Listar perigos (microbiológicos, químicos e físicos) possíveis de acontecer em cada etapa do processo
- Considerar a probabilidade de ocorrência e a severidade – significância do perigo
- Medidas preventivas para cada etapa do processo

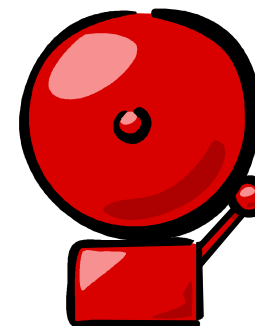


➤ Princípios HACCP

Princípio 2 – Determinar os Ponto Críticos de Controlo (PCC)

Um passo onde se pode aplicar um controlo, essencial para Prevenir, eliminar ou reduzir um perigo para níveis aceitáveis

- Identificação dos PCCs (pode utilizar-se a “árvore de decisão”)
- Classificação dos riscos não controlados por PCCs

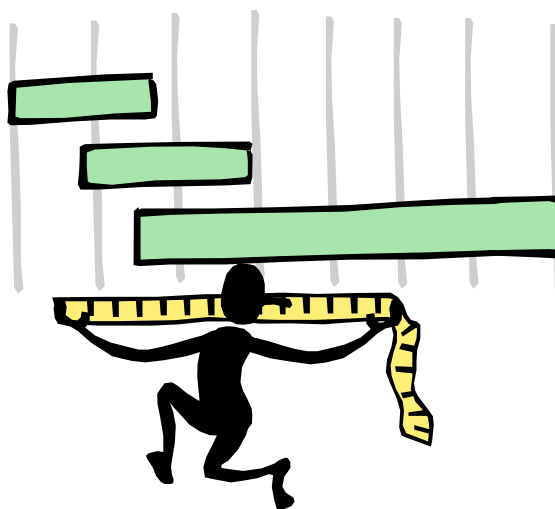


➤ Princípios HACCP

Princípio 3 – Estabelecer Limites Críticos para cada PCC

Um critério que separa o aceitável do não aceitável

- Especificar e validar limites críticos para cada PCC
- Estabelecer critérios como medições, parâmetros sensoriais, parâmetros legais
- Os limites devem poder ser medidos



➤ Princípios HACCP

Princípio 4 – Estabelecer um Sistema de Monitorização para cada PCC

Conduzir uma sequência planeada de observações ou medições de parâmetros de controlo para assegurar que cada PCC está sob controlo

- Observações e medições de um PCC, relativamente aos seus limites críticos
- Procedimentos que possibilitem a detecção da perda de controlo de PCC
- Designação da característica em análise, do método de análise, da frequência e do responsável
- Controlo da monitorização – ajustes ao processo se houver tendência para a perda de controlo no PCC
- Registos de monitorização e registos de controlo de monitorização



➤ Princípios HACCP

Princípio 5 – Estabelecer Acções Correctivas para cada PCC

Acções tomadas quando os resultados da monitorização num PCC indicam a perda de controlo – Desvio ao limite crítico

- Estabelecer acções correctivas específicas para cada PCC
- Acções que permitam ter de novo o controlo do PCC
- Registos dos desvios e das acções correctivas



➤ Princípios HACCP

Princípio 6 – Estabelecer Procedimentos de Verificação

Aplicação de métodos, procedimentos, testes e/ou outras avaliações para determinar a conformidade com o Plano HACCP (se este está a funcionar correctamente)

- Revisão ao sistema HACCP e dos seus registos
- Revisão dos desvios
- Confirmação de que os PCCs são mantidos sob controlo

Equipa HACCP



Validação – obter evidências de que os elementos do Plano HACCP são efectivos

➤ Princípios HACCP

Princípio 7 – Documentação

- Manutenção de registos
- Manutenção de outra documentação

