



RUMOS egrégios
ASSESSORIA E CONSULTORIA ALIMENTAR

Peniche, 15 de Março de 2007

Fernando Amaro

NOÇÕES BÁSICAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR

- ✓ Enquadramento de vocábulos
- ✓ O que é o HACCP
- ✓ Controlo “tradicional”
- ✓ Controlo “moderno”
- ✓ Pré-requisitos e a sua importância
- ✓ Breves conclusões

Enquadramento de vocábulos

HACCP – Análise de Perigos e Controlado de Pontos Críticos

PERIGO – Agente Químico, Físico ou Biológico

RISCO – Probabilidade de ocorrência dum Perigo

O que é o HACCP ?

É uma **ferramenta** que serve de suporte à elaboração de planos de segurança alimentar

É uma **abordagem sistemática** direccionada a perigos *biológicos, químicos e físicos*, em vez da inspecção através de testes em produtos finais

Sendo por isso considerado um **sistema preventivo**



NASA

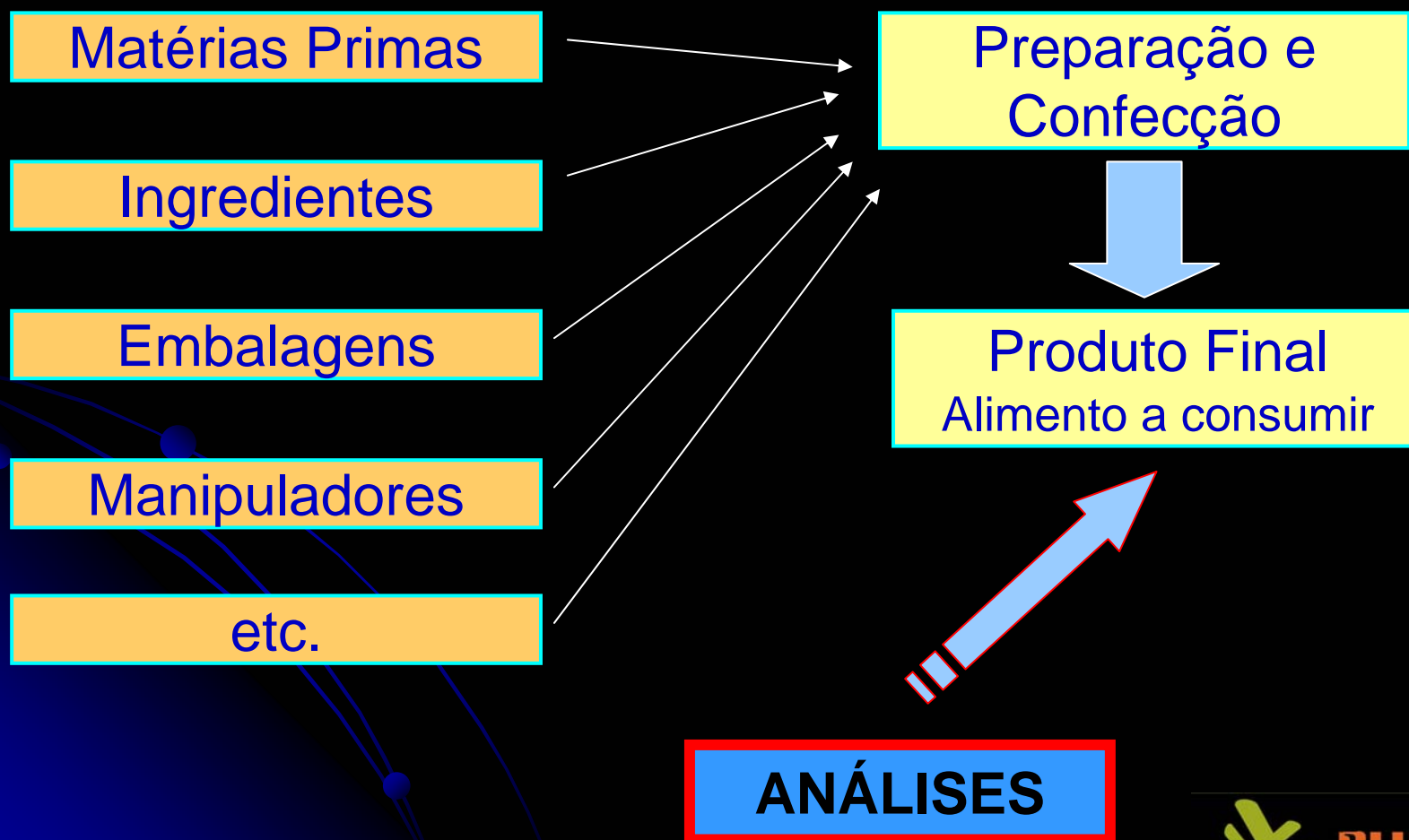
Anos 60



Segurança alimentar Tradicional ?

- ❖ Baseia-se principalmente em **características macroscópicas**.
- ❖ Todas aquelas que sejam **contaminações microscópicas não são detectadas**.
- ❖ Processo de **controlo** de qualidade apenas **por amostragem**.
- ❖ **Sistema reactivo**. Primeiro surge o problema e só depois se corrige.

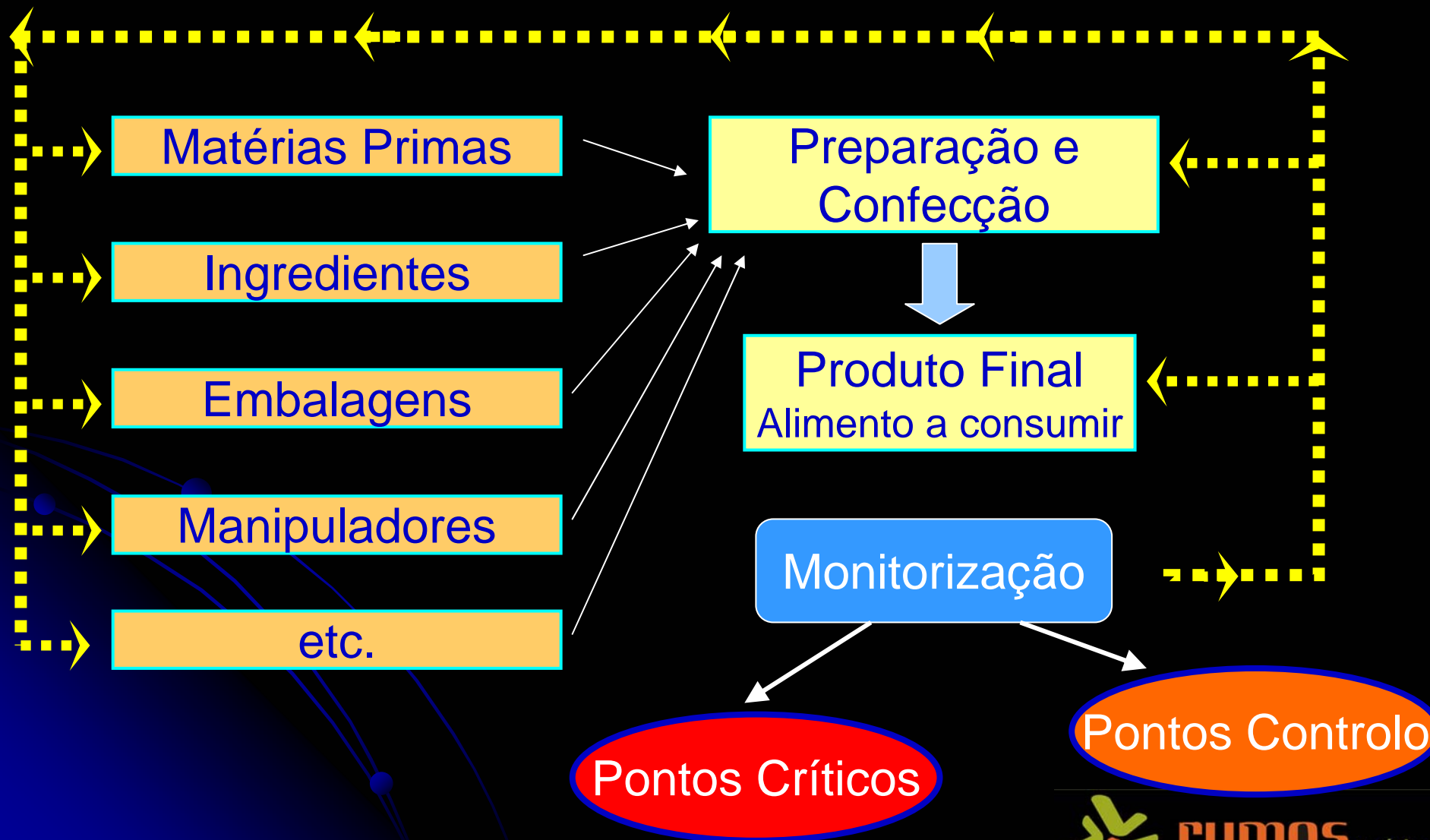
Segurança alimentar Tradicional Cont.



Segurança alimentar baseada em HACCP ?

- ❖ Baseia-se na **ciência**
- ❖ Identifica e **controla** todos os possíveis **perigos** existentes
- ❖ Concentra a **atenção em cada etapa do processo**, identificando os possíveis perigos existentes
- ❖ Aplica **medidas preventivas**
- ❖ Valoriza e facilita a **comunicação** entre a **indústria alimentar**
- ❖ Mesmo assim não é um sistema 100% seguro...

Segurança alimentar baseada em HACCP Cont.



Pré-Requisitos e sua importância

- ❖ **Instalações** (ambiente externo, paredes, chão, instalações no geral)
- ❖ **Equipamentos** (desenho higiênico, localização, material de fabrico)
- ❖ **Pessoal** (segurança e saúde no trabalho e formação)
- ❖ **Higiene** (pessoal, equipamentos, instalações, etc.)
- ❖ **Manutenção** de equipamentos e instalações (calibração de equipamentos)

Pré-Requisitos e sua importância Cont.

- ❖ **Recepção** e armazenamento (condições de recepção, fornecedores, armazém, FIFO)
- ❖ **Controlo de águas** (água potável)
- ❖ **Controlo de pragas** (plano de controlo de pragas: roedores, baratas, insectos)
- ❖ **Controlo de resíduos industriais** (desperdícios de alimentos, óleos de fritura)

Breves conclusões

- Todos os intervenientes na cadeia alimentar têm a responsabilidade de garantir a segurança dos produtos alimentares, na respectiva fase em que intervêm.
- Os planos HACCP pretendem controlar os processos de produção, baseando-se em princípios e conceitos preventivos.
- A implementação do plano de HACCP facilita o cumprimento das exigências legais.
- Bem-estar empresarial, aumentando os níveis da segurança e da qualidade alimentar, e por sua vez a confiança e fidelização dos seus clientes.



RUMOS egrégios
ASSESSORIA E CONSULTORIA ALIMENTAR

OBRIGADO PELA ATENÇÃO

Fernando Amaro

Telm. 963 654 133

www.rumos-egregios.pt