

O QUE É?

As doenças de origem alimentar, em especial as toxinfecções, provocadas pela contaminação dos alimentos pelos microrganismos, têm aumentado em todo o mundo, constituindo um dos mais preocupantes problemas de saúde pública.

Durante a preparação, confecção e distribuição dos alimentos, é necessário garantir determinados princípios de higiene a fim de se reduzirem os riscos de transmissão de infecções.

PARA QUEM?

Os programas de Higiene e Segurança Alimentar da Nutrinis® destinam-se a todos os estabelecimentos que confeccionam, transportam, ou armazenam géneros alimentícios.

COMO SE FAZ?

- 1.ª Etapa – Auditoria Inicial
- 2.ª Etapa – Constituição da Equipa HACCP
- 3.ª Etapa – Descrição do Produto
- 4.ª Etapa – Identificação do Uso Esperado
- 5.ª Etapa – Descrição do Processo de Fabrico
- 6.ª Etapa – Verificação do Fluxograma no Local
- 7.ª Etapa – Análise de Perigos e Identificação de Medidas Preventivas
- 8.ª Etapa – Identificação dos Pontos Críticos de Controlo (PCC)
- 9.ª Etapa – Estabelecimento de Limites Críticos para cada PCC
- 10.ª Etapa – Estabelecimento de um Sistema de Vigilância (Monitorização)
- 11.ª Etapa – Acções Correctivas
- 12.ª Etapa – Sistema Documental

13.ª Etapa – Formação aos manipuladores de alimentos

14.ª Etapa – Auditorias de Seguimento

VANTAGENS?

1 - Entre os benefícios da implementação de Sistemas HACCP por uma organização destacam-se:

- Melhora do Sistema de Gestão de Segurança Alimentar e a Qualidade do produto;
- Maior confiança de clientes e consumidores, pela adopção de padrões elevados de conformidade alimentar;
- Eliminar ou reduzir os riscos para os consumidores;
- Evidência do empenho da organização na obtenção de produtos de qualidade e seguros para a saúde;
- Optimização dos recursos e melhoria da eficiência do auto-controlo;
- Demonstrar um real compromisso com a segurança alimentar pode também transformar o produto, a imagem da organização e actuar como uma ferramenta eficaz na entrada no mercado, abrindo novas oportunidades de negócios.

2 – Aumento da clientela devido à diferenciação na prestação de serviços.

3 – Acompanhamento constante durante o tempo que o protocolo esteja em vigor, no esclarecimento de dúvidas e alterações de acordo com novas recomendações que possam surgir.

4 – A maior parte das empresas apenas vende o serviço de “Auditoria Inicial” onde é feita uma avaliação do que está mal e do que deve ser corrigido. A Nutrinis®, além disso, explica o processo, o que envolve, e responsabiliza-se pelas informações que transmite.

5 – O preço do serviço é variável consoante o que o responsável do estabelecimento pretende (podemos diminuir o tempo de formação, número de auditorias, etc.) no entanto com a diminuição das exigências também diminui a responsabilidade da Nutrinis® e aumenta a do proprietário.

6 – Cumprimento do REGULAMENTO (CE) N.º 852/2004 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO de 29 de Abril de 2004 relativo à higiene dos géneros alimentícios e do

REGULAMENTO (ce) n.o 853/2004 do PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO de 29 de Abril de 2004 que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal (são obrigatórios).