



AHRESP[®]

ASSOCIAÇÃO DA HOTELARIA, RESTAURAÇÃO E SIMILARES DE PORTUGAL

Instituição de Utilidade Pública

HACCP e CHAC, ou 4C's



HACCP em Micro/Pequenas Empresas

O que a lei diz...

Deve ser garantido um elevado nível de protecção da vida e saúde humanas

Todos os operadores do sector alimentar são responsáveis por garantir que todos os alimentos que disponibilizam ao consumidor final são seguros. Por tal facto devem criar, aplicar e manter procedimentos de segurança alimentar baseados nos princípios HACCP (cf. artigo 5º do Regulamento nº852/2004 de 29 de Abril), tendo como referencial o *Codex Alimentarius*

Há flexibilidade?

Os requisitos de implementação dos princípios HACCP deverão ter a flexibilidade suficiente para serem aplicáveis em todas as situações, incluindo em micro e pequenas empresas, entendendo-se que a flexibilidade da aplicação do sistema HACCP será aplicável aos operadores do sector alimentar que depois de terem identificado os perigos associados a cada etapa do processo e terem tentado identificar os pontos de controlo críticos, considerem não ser possível determinar os mesmos e que com aplicação de medidas preventivas (boas práticas de higiene) asseguram a segurança alimentar dos alimentos.

Sistema HACCP



AHRESP®

ASSOCIAÇÃO DA HOTELARIA, RESTAURAÇÃO E SIMILARES DE PORTUGAL



Ministério da Economia e da Inovação

Autoridade de Segurança Alimentar e Económica



Instituição de Utilidade Pública

Facilidade na aplicação dos princípios HACCP

Pensar-se-á que a implementação dos princípios HACCP é muito complicada, mas não tem que ser. O mais importante é garantir, independentemente da metodologia aplicada, que os procedimentos de segurança estão adaptados a cada estabelecimento considerando a actividade desenvolvida.

Segundo os princípios do *Codex Alimentarius*, a implementação dos princípios HACCP é feita seguindo o fluxo produtivo dos alimentos, com identificação dos perigos associados a cada etapa, determinação dos pontos de controlo críticos (PCC) para eliminar/reduzir o risco e implementados procedimentos para a sua monitorização (limites críticos, vigilância, medidas correctivas), demonstrados através de registos e documentos.

A Food Standards Agency (FSA), congénere da ASAE, criou uma metodologia para aplicação dos princípios do HACCP para micro e pequenas empresas, baseada no princípio – Alimento Seguro, Melhor Negócio (“Safer food, better business”¹)

Nesta metodologia, a implementação dos princípios HACCP é feita pelas práticas que evitam/eliminam contaminações com perigos biológicos, químicos e físicos, considerando como áreas de controlo Contaminação Cruzada, Higienização, Manutenção da cadeia de frio e Confecção (Cross-contamination, Cleaning, Chilling, Cooking – 4C’s).

Com uma linguagem operacional sem recurso a terminologia técnica, no entanto rigorosa, pretende-se que os operadores construam eles próprios os seus procedimentos de segurança alimentar, através de respostas a questões operacionais como: Etapas/Pontos a Controlar/ Porquê?/ Como/Quando Fazer? O que fazer em caso de falhas?/ Como evitar que ocorra de novo?, tendo por base as áreas de controlo Contaminação Cruzada, Higienização, Manutenção da cadeia de frio e Confecção

Considerando que os operadores devem conhecer muito bem os produtos que produzem e disponibilizam, esta metodologia permite às micro e pequenas empresas simplificar os procedimentos (por exemplo criação de fichas técnicas de processo/produto), exigindo, no entanto, bom conhecimento das regras de higiene alimentar (a formação/instrução de toda a equipa – manipuladores/gerência é importante) e responsabilizar quer os manipuladores de alimentos quer os operadores das empresas.



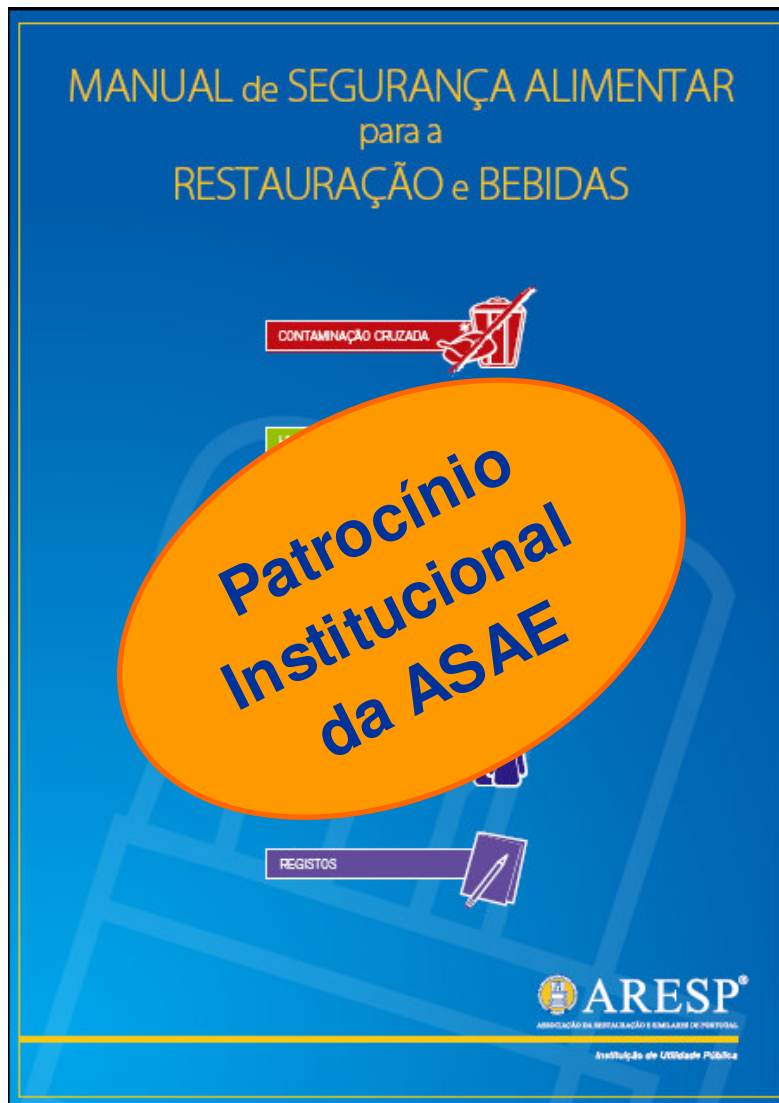
Site da ASAE: www.asae.pt



AHRESP®

ASSOCIAÇÃO DA HOTELARIA, RESTAURAÇÃO E SIMILARES DE PORTUGAL

Instituição de Utilidade Pública



PERMITE ÀS EMPRESAS:

Cumprir com a legislação em vigor;

Demonstrar o que fazem para garantir que os alimentos são seguros;

Dar formação aos seus colaboradores;

Proteger a reputação do seu estabelecimento;

Melhorar a gestão dos seus negócios;

Qualificar o produto turístico e

Promover a segurança dos consumidores.



AHRESP[®]

ASSOCIAÇÃO DA HOTELARIA, RESTAURAÇÃO E SIMILARES DE PORTUGAL

Instituição de Utilidade Pública

Manual de Segurança Alimentar

CONTAMINAÇÃO CRUZADA

Procedimento Seguro PANOS

Procedimento Seguro SEPARAR OS ALIMENTOS

Procedimento Seguro MANUTENÇÃO

Procedimento Seguro CONTAMINAÇÃO FÍSICA E QUÍMICA

Procedimento Seguro CONTROLO DE PRAGAS



AHRESP[®]

ASSOCIAÇÃO DA HOTELARIA, RESTAURAÇÃO E SIMILARES DE PORTUGAL

Instituição de Utilidade Pública



Manual de Segurança Alimentar

HIGIENE

Procedimento Seguro HIGIENE PESSOAL

Procedimento Seguro LIMPAR EFICAZMENTE

Procedimento Seguro MANTER SEMPRE LIMPO

Procedimento Seguro O SEU PLANO DE HIGIENIZAÇÃO



AHRESP[®]

ASSOCIAÇÃO DA HOTELARIA, RESTAURAÇÃO E SIMILARES DE PORTUGAL

Instituição de Utilidade Pública



Manual de Segurança Alimentar

ARREFECIMENTO

Procedimento Seguro UTILIZAÇÃO DE TERMÓMETROS

Procedimento Seguro ARMAZENAMENTO E EXPOSIÇÃO DE ALIMENTOS REFRIGERADOS

Procedimento Seguro ARMAZENAMENTO E EXPOSIÇÃO DE ALIMENTOS CONGELADOS

Procedimento Seguro CONGELAÇÃO

Procedimento Seguro ARREFECIMENTO DE ALIMENTOS QUENTES



AHRESP[®]

ASSOCIAÇÃO DA HOTELARIA, RESTAURAÇÃO E SIMILARES DE PORTUGAL

Instituição de Utilidade Pública

Manual de Segurança Alimentar

PREPARAÇÃO e CONFECÇÃO

Procedimento Seguro DESCONGELAÇÃO

Procedimento Seguro ALIMENTOS PRONTOS-A-COMER

Procedimento Seguro COZINHAR DE FORMA SEGURA

Procedimento Seguro ALIMENTOS QUE NECESSITAM DE MAIOR ATENÇÃO



AHRESP®

ASSOCIAÇÃO DA HOTELARIA, RESTAURAÇÃO E SIMILARES DE PORTUGAL

Instituição de Utilidade Pública

Manual de Segurança Alimentar

PREPARAÇÃO e CONFECÇÃO

Procedimento Seguro FRITAR E GRELHAR

Procedimento Seguro MANTER QUENTE

Procedimento Seguro REAQUECER

Procedimento Seguro COZINHE DE FORMA SAUDÁVEL



AHRESP[®]

ASSOCIAÇÃO DA HOTELARIA, RESTAURAÇÃO E SIMILARES DE PORTUGAL

Instituição de Utilidade Pública



Manual de Segurança Alimentar

GESTÃO

Procedimento Seguro FORMAÇÃO E SUPERVISÃO

Procedimento Seguro FORNECEDORES

Procedimento Seguro CONTROLO DO ARMAZENAMENTO

Procedimento Seguro CLIENTES

REGISTO DE APLICAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS SEGUROS



Manual de Segurança Alimentar

REGISTOS

VERIFICAÇÕES DE ABERTURA

VERIFICAÇÕES DE FECHO

FICHA DE CONTROLO DA TEMPERATURA

VERIFICAÇÕES EXTRA

FOLHAS DE REGISTO SEMANAL

FOLHAS DE REGISTO MENSAL