

1. NOTÍCIAS

a) Implementação de Sistemas de Gestão da Qualidade

Aproveitamos para agradecer aos colaboradores da **marques & magalhães** serviços de engenharia e informática, Lda. o seu empenho e contributo fundamental para a certificação do Sistema de Gestão da Qualidade da empresa, de acordo com a norma NP EN ISO 9001:2000, no âmbito da consultoria informática e venda de soluções informáticas.

Aproveitamos para agradecer aos colaboradores da **datamagna, informática, serviços e comunicações, Lda.** o seu empenho e contributo fundamental para a certificação do Sistema de Gestão da Qualidade da empresa, de acordo com a norma NP EN ISO 9001:2000, no âmbito da consultoria informática e venda de soluções informáticas.

Entretanto a SGS-ICS confirmou que o Sistema de Gestão da Qualidade da **Jardimagem** cumpre a norma NP EN ISO 9001:2000.

Neste período foi adjudicado à **HenriqueGUIMARÃES** um processo de implementação de Sistemas de Gestão da Qualidade na :

SEGUR PORTUGAL, serviços de segurança privada s.a.

b) Candidaturas ao INOFOR

Já na área das candidaturas ao **INOFOR** estamos neste momento a desenvolver um projecto em coordenação com as seguintes empresas :

Causa Raiz.

Jardimagem.

SEGUR PORTUGAL, serviços de segurança privada s.a.

c) Parcerias

No mês de Janeiro a HenriqueGUIMARÃES estabeleceu uma parceria na área do apoio na área do marketing / comunicação com a empresa **HR soluções empresariais**.

Rua D. Pedro V, 946 / sala 35 – apartado 381 – 4786-909 Trofa
Tel : 252 428 800 ; e-mail : hr_solucoesemp@hotmail.com

Neste trimestre a HenriqueGUIMARÃES estabeleceu uma parceria na área da implementação de Sistemas de Gestão da Qualidade e Ambiente com a empresa **Controlconsult**, passando a ultima a disponibilizar mais serviços aos seus clientes e beneficiando HenriqueGUIMARÃES do conhecimento que a Controlconsult detém do seu mercado.

Portugal encontra-se nesta altura a usufruir daquele que é o III quadro comunitário de apoio. Para que os apoios cheguem ao tecido empresarial Português é conveniente recorrer a profissionais devidamente preparados e sérios.

Considerando esta situação a HenriqueGUIMARÃES tem vindo a assumir com a FORMA do NEGÓCIO uma posição de privilegiada parceria nas áreas de Apoio ao Investimento.

Forma do Negócio, Lda
Largo Sr. dos Aflitos, nº2, 2ºD, 4710-261 Braga
Tel. 253 619 942/3 Fax 253 619 944 fnegocio@mail.pt

2. TEMA SELECCIONADO

“HACCP HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT”

1. Metodologia de aplicação

Passo 1 - Definição do Âmbito de Estudo:

- Limitação do estudo a um produto ou processo específico
- Definição dos tipos de perigos a serem considerados (microbiológicos, químicos ou físicos)
- Definição da parte da cadeia alimentar a ser estudada.

Passo 2 - Seleção Equipa de HACCP:

- Equipa multidisciplinar
- Nº reduzido de elementos (máximo 6) seleccionados com base nas suas responsabilidades, nos seus conhecimentos e experiência da empresa e seus conhecimentos e experiência de produtos, processos e perigos relevantes para o âmbito do estudo HACCP
- Pode em algumas fases incluir outros membros internos e externos à empresa
- Deve incluir um secretário e um coordenador
- Deve ser prevista uma formação inicial da equipa.

Passo 3 - Recolha dos Dados do Produto:

Matérias Primas

- Tipo de ingredientes
- Características físico-químicas (pH, actividade da água, temperatura, viscosidade, concentrações de soluções aquosas,...)
- Composição microbiana
- Condições de armazenagem
- Condições de uso
- Embalagem.

Produto Final

- Características gerais (composição, volume, estrutura,...)
- Características físico-químicas (pH, actividade da água, dose e tipo de preservantes, atmosfera modificada, temperatura de armazenagem,...)
- Composição microbiana
- Embalagem
- Informação dada na embalagem: durabilidade, instruções para conservação e utilização,...
- Armazenagem e condições de distribuição.

Passo 4 - Identificação do Uso Intencional do Produto:

- Grupo de consumidores alvo
- Determinação do uso por parte de consumidores com sensibilidade para determinados contaminantes ou componentes do alimento. Se sim, assegurar apropriada rotulagem ou alterar o produto ou o processo para assegurar que seja adequado.

Passo 5 - Construção do Diagrama de Fluxo de Produção:

- Cada passo do processamento deve ser detalhadamente descrito
- Incluir todos os dados relevantes – ingredientes e embalagens, perfis de tempo e temperatura, planos de higiene, reciclagem ou reaproveitamento de produtos, circuitos de pessoal, layout das instalações e equipamentos, condições de fluxo para líquidos e sólidos, particularidades do desenho do equipamento, circuitos de potencial contaminação cruzada, áreas de segregação,...

Passo 6 - Confirmação do Diagrama de Fluxo:

- Comparação do diagrama com as operações no local

- Assegurar que o diagrama é válido em todos os períodos de produção.

Passo 7 - Listagem de Potenciais Perigos e Medidas Preventivas:

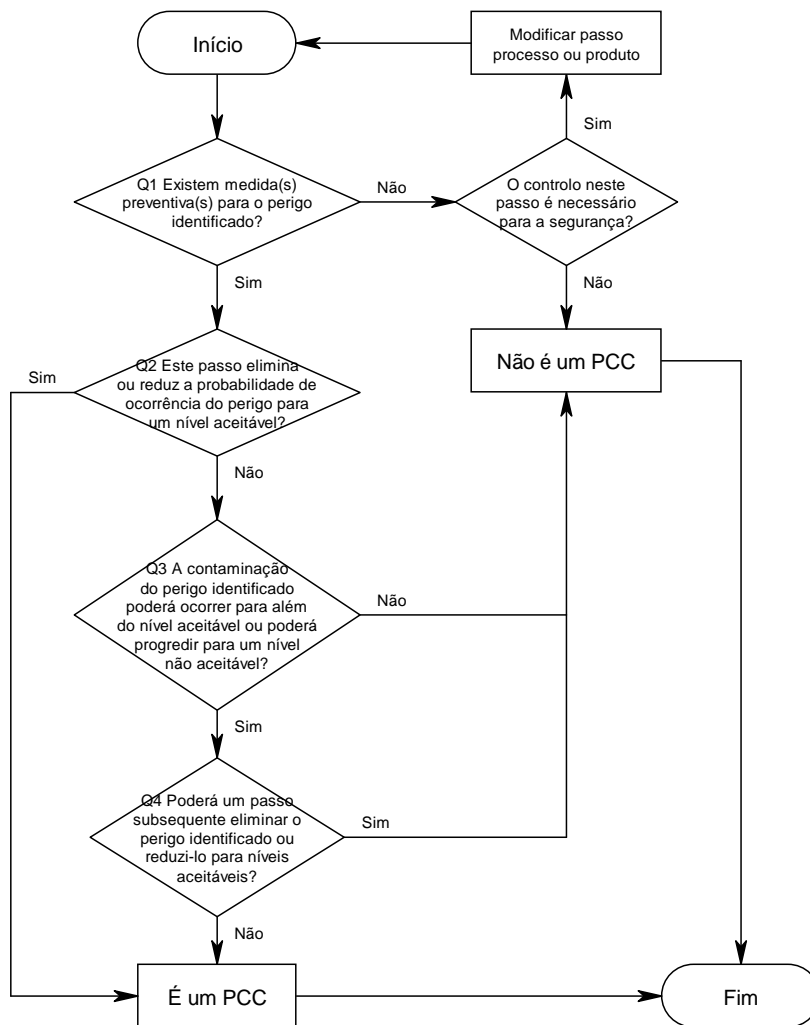
- Descrever os potenciais perigos específicos e as acções para eliminar ou reduzir a sua ocorrência para níveis aceitáveis.

Passo 8 - Determinação dos PCC's:

- Determinação dos pontos, etapas ou processos, onde se exerce o controlo de forma a prevenir potenciais perigos, ou reduzi-los para níveis aceitáveis. A utilização da árvore de decisão tornará desnecessária a duplicação de PCC's mas deverá garantir um produto seguro.

Responder a cada questão em sequência, em cada ponto do processo e para cada perigo identificado.

Árvore de Decisão



Passo 9 - Estabelecimento dos Limites Críticos para os PCC's

Definição de Limites Críticos

Um limite crítico para um ou mais parâmetros é o valor que separa o aceitável do inaceitável.

Que Parâmetros?

- Limites críticos para um ou mais parâmetros devem ser estabelecidos para cada PCC.
- Os parâmetros em relação a qualquer medida preventiva ou ponto do processo são aqueles que podem ser facilmente demonstrados que o PCC está sob controlo.
- Exemplos de parâmetros habituais de medição incluem temperatura, tempo, velocidade de passagem, humidade, ou actividade da água (pH, cloro livre e peso).
- Sempre que possível os limites críticos devem ser baseados em evidência substanciada. A escolha dos valores deve resultar no controlo de um processo operativo.
- Limites críticos baseados em dados subjectivos como inspecção visual devem ser fortalecidos por especificações claras daquilo que é aceitável ou não aceitável.

Quem deve estabelecer os Limites Críticos?

É essencial que as pessoas envolvidas em estabelecer limites críticos tenham conhecimento do processo e dos standards legais e comerciais requeridas para o produto.

Passo 10 - Estabelecimento do Sistema de Monitorização para os PCC's

O que é a Monitorização?

Monitorização é uma sequência planeada de observações ou medições por forma a demonstrar que um PCC está sob controlo assim como produzir um correcto registo para futuro uso em verificação.

Como fazer a Monitorização?

Os procedimentos de monitorização devem permitir detectar de perda de controlo no PCC. Numa situação ideal, a monitorização deve providenciar esta informação a tempo para que possam ser tomadas medidas correctivas necessárias para reobter o controlo do processo antes que seja necessário segregar ou rejeitar produto. Infelizmente isso nem sempre é possível.

Os sistemas de monitorização podem estar quer em linha, exemplo: medição de sal, pH, actividade da água, total de sólidos. Sistemas em linha dão uma indicação imediata da situação. Sistemas fora da linha de produção requerem que a monitorização seja efectuada fora desta, com um tempo variável mas por vezes muito longo, entre a obtenção de resultados e a possibilidade de tomar medidas correctivas.

Quem deve Monitorizar?

Os resultados obtidos na monitorização do processo devem ser avaliados por uma pessoa designada e treinada com conhecimento e autoridade para especificar e implementar medidas correctivas quando necessário.

Quando fazer a Monitorização?

Se a monitorização não for contínua a frequência da monitorização deve ser especificada.

Passo 11 - Plano de Acções Correctivas

Acções ou medidas correctivas são aqueles procedimentos a serem seguidos quando ocorre um desvio aos limites críticos.

Os procedimentos devem incluir:

- acção a ser tomada por forma a assegurar que o PCC volta a estar dentro dos limites críticos
- autorização para a acção correctiva
- procedimentos a ter com os produtos defeituosos

Depois da acção correctiva ser tomada e o PCC estar novamente sob controlo, pode ser necessário iniciar a revisão do sistema para prevenir uma recorrência.

Passo 12 - Documentação

A documentação é essencial para que o produtor demonstre que o HACCP foi correctamente aplicado e que foram registadas todas as actividades relativas ao sistema.

Trata-se de uma ferramenta que evidencia a adesão e cumprimento das especificações e da legislação, que pode ser usada pela inspecção, por clientes, consumidores.

Que Documentos?

- Descrição sistema HACCP
- Dados de análise dos potenciais perigos
- Actas das reuniões da equipa HACCP
- Registos de monitorização dos PCC's
- Registos dos desvios e das acções correctivas
- Relatórios de auditorias

Como Documentar?

Os procedimentos e registos devem ser geridos de acordo com um procedimento específico. Devem estar:

- indexados
- disponíveis como arquivo permanente
- adequados para modificação e actualização
- disponíveis em formato adequado para inspecção
- retidos por um tempo definido dependente da durabilidade do produto
- assinados e datados

Passo 13 - Verificação

A verificação determina se o sistema HACCP está de acordo com o plano HACCP, e se o plano original está apropriado. A verificação deve ser efectuada como complemento do plano de HACCP, como resultado da identificação de novos potenciais problemas, ou a intervalos de tempo pré-definidos.

Como Verificar?

Os procedimentos de verificação, identificados pela equipa de HACCP, devem especificar responsabilidades, frequência, métodos, procedimentos ou testes em adição aos utilizados na monitorização.

Os procedimentos de verificação incluem:

- auditoria ao plano HACCP
- auditoria ao sistema de documentação
- revisão dos desvios e das acções correctivas tomadas
- testes microbiológicos dos produtos intermédios e acabados
- acompanhamento dos produtos no local de venda para estudo de qualquer inesperada deterioração ou outros problemas de segurança
- revisão da utilização do produto pelo consumidor

Quem o deve fazer?

A verificação deve ser executada por pessoal apropriadamente qualificado, que seja capaz de detectar variações ou problemas dentro do sistema.

Quando Verificar?

A verificação deve ser executada aquando da finalização do estudo HACCP, como resultado da identificação de novos perigos e a intervalos regulares e predeterminados.

A verificação pode também levar à revisão da plano HACCP.

Passo 14 - Revisão

A revisão ocorre para determinar se o plano HACCP ainda está apropriado. A revisão do plano deve ser efectuada quando há mudanças ou quando a verificação revela deficiências ou em intervalos de tempo previstos.

HenriqueGUIMARÃES

(consultoria em qualidade)

Rua Eugénio de Castro, nº 34, 61

4100 225 PORTO

Tel. Fax : 22 606 23 12

Telemóvel : 96 508 21 69

e-mail : henriqueg@clix.pt

www.henriqueguimaraes.pt