

## 1. NOTÍCIAS

Neste período pós férias foram adjudicadas à Henrique Guimarães, Lda. processos de implementação de Sistemas de Gestão da Qualidade nas seguintes empresas :

- **Flow Systems** - Sistemas de Medição de Fluidos, Lda.

Foi apresentado ao POEFDS um processo de candidatura a formação financiada em colaboração com a Jardinagem.

De igual forma foi apresentado ao POEFDS um processo de candidatura a formação financiada em colaboração com a Control Consult.

Aproveitamos para agradecer aos colaboradores da **Jardinagem - Construção e Manutenção de Espaços Verdes, Lda.** pelo seu importante contributo para a recomendação para a certificação do Sistema de Gestão da Qualidade da empresa, de acordo com a norma NP EN ISO 9001:2000.

Gostaríamos também de informar que passamos a oferecer um novo serviço aos nossos clientes, que se vêm na necessidade de avaliar o grau de satisfação dos seus clientes : como entidade independente propomo-nos a proceder a essa avaliação e a tratar os resultados.

Vamos também passar a oferecer aos nossos clientes a legislação aplicável ao seu produto bem como a sua actualização periódica ; para tal já adquirimos um software específico.

Henrique GUIMARÃES

(consultoria em qualidade)

Rua Eugénio de Castro, nº 34, hab: 61

4100 225 PORTO

Tel. Fax : 22 606 23 12

Telemóvel : 96 508 21 69

e-mail : [henriqueg@clix.pt](mailto:henriqueg@clix.pt)

[www.minhomedia.pt/henriqueguimaraes](http://www.minhomedia.pt/henriqueguimaraes)

## 2. TEMA SELECCIONADO

### “HACCP HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT”

#### 1. Introdução

O HACCP é um sistema preventivo de controlo alimentar cujo objectivo é a segurança dos alimentos para a saúde do consumidor, constituindo uma abordagem documentada e verificável, para a identificação dos perigos, medidas preventivas e controlo de pontos críticos, e implementação de um sistema de monitorização.

O HACCP tendo como principal objectivo prevenir a ocorrência de acidentes relacionados com a segurança dos produtos, assegura a criação, a aplicação, a actualização e a comunicação dos procedimentos de segurança, através de :

- Análise exaustiva dos processos, identificando potenciais perigos e as fases dos processos em que os riscos podem ocorrer.
- Avaliação nas fases identificadas, da criticidade dos perigos para a segurança dos produtos – “Pontos Críticos”, definindo a aplicação de um controlo eficaz e de processos de acompanhamento nos referidos pontos.
- Revisão e elaboração de procedimentos operacionais envolvidos na segurança do processo produtivo.
- Revisão periódica e sempre que haja alterações aos processos, dos planos em vigor.
- Realização de reuniões de aprovação e discussão dos planos e desenvolvimento de acções de formação.

O Sistema HACCP é aplicável a todos os sectores de preparação, transformação, fabrico, embalagem, armazenagem, transporte, distribuição, manuseamento, venda e colocação dos géneros alimentícios à disposição do público consumidor.

#### 2. Princípios HACCP

A Equipa de HACCP tem por atribuições o desenvolvimento dos estudos necessários à construção dos planos HACCP, de acordo com os princípios básicos estabelecidos :

**Princípio 1** - Efectuar uma análise de perigos. Identificação dos potenciais perigos associados com o alimento em todas as etapas do processo. Análise da possibilidade de ocorrência dos perigos. Identificação de medidas preventivas para controlo.

**Princípio 2** - Identificar os Pontos Críticos de Controlo (PCC) no processo. Uso da árvore de decisão.

**Princípio 3** - Estabelecer limites críticos que devem ser respeitados para garantir que cada PCC está sob controlo.

**Princípio 4** - Estabelecer um sistema de vigilância programado, sistema de monitorização, sequência planeada de observações ou medições para demonstrar que o PCC está sob controlo.

**Princípio 5** - Estabelecer as acções correctivas a serem tomadas quando o sistema indicar que um PCC está fora de controlo.

**Princípio 6** - Estabelecer a documentação apropriada relacionada com estes princípios e sua aplicação.

**Princípio 7** - Verificar a eficácia do sistema HACCP.

### 3. Metodologia de aplicação

**Passo 1** - Definição do Âmbito de Estudo

**Passo 2** - Selecção Equipa de HACCP

**Passo 3** - Recolha dos Dados do Produto

**Passo 4** - Identificação do Uso Intencional do Produto

**Passo 5** - Construção do Diagrama de Fluxo de Produção

**Passo 6** - Confirmação do Diagrama de Fluxo

**Passo 7** - Listagem de Potenciais Perigos e Medidas Preventivas

**Passo 8** - Determinação dos PCC's

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

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

**Passo 11** - Plano de Acções Correctivas

**Passo 12** – Documentação

**Passo 13** – Verificação

**Passo 14** - Revisão

Esta metodologia será desenvolvida na newsletter nº 8, a enviar para as empresas durante o mês de Dezembro 2002.