

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR NA RESTAURAÇÃO COLECTIVA

Vantagens do Sistema HACCP



Beatriz Oliveira

A restauração colectiva e a indústria agro-alimentar confrontam-se actualmente com o aumento da legislação na área da qualidade e segurança alimentar. As exigências e as preocupações actuais por parte dos consumidores e organismos oficiais, como é o caso da ASAE (Autoridade de Segurança Alimentar e Económica), têm originado uma revolução ao nível de procedimentos adoptados até ao presente.

Estas exigências decorrem de uma série de crises respeitantes à alimentação humana, que puseram em evidência as falhas na concepção e aplicação da regulamentação, desde a produção primária até ao produto final vendido ao consumidor, como é o caso da restauração.

A aposta na qualidade e segurança terá obrigatoriamente de ser a principal estratégia a seguir pelos operadores de restauração que pretendam continuar a estar presentes, de forma credível, no mercado. Assegurar um elevado nível de protecção da saúde pública é um dos objectivos fundamentais da legislação alimentar em vigor.

Nesta linha, a certificação dos sistemas de gestão da qualidade pelas normas ISO 9001:2000 ou ISO 22000:2005, que visam garantir a qualidade do produto, a melhoria contínua, bem como o aumento da satisfação do cliente e consumidores, poderá ser uma das opções a seguir como demonstração da evidência de boas práticas.

Garantir a eficácia da qualidade e segurança alimentar não é uma tarefa fácil. É necessário trabalho de equipa, envolvimento e empenho de todos os colaboradores, começando pela chefia de topo. Todos devem ter como compromisso a prevenção de toxinfecções e incidentes de origem alimentar, desempenhando correctamente cada tarefa desde o início, com vista a garantir a absoluta segurança e qualidade dos alimentos.

O HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) é um sistema baseado na análise de perigos e controlo dos pontos críticos, que permite identificar perigos específicos e medidas preventivas e correctivas para o seu controlo. A aplicação dos princípios do sistema HACCP é obrigatória para todos os operadores de empresas do sector alimentar de acordo com o Regulamento (CE) nº 852/04, de 29 de Abril.

O sistema HACCP visa garantir a segurança dos processos e géneros alimentícios servidos nos estabelecimentos de restauração, promover a aplicação de boas práticas de manipulação, identificar

os perigos associados ao consumo de refeições e estabelecer medidas preventivas que permitam obter níveis de risco toleráveis no consumo de alimentos pelos utentes.

Para a sua aplicação é necessário dispor de todos os pré-requisitos implementados, nomeadamente:

- Condições estruturais adequadas e plano de manutenção;
- Controlo do estado de saúde dos manipuladores de alimentos;
- Plano de formação de manipuladores de alimentos;
- Selecção prévia de fornecedores e produtos de acordo com a legislação em vigor para cada sector;
- Manual de boas práticas de fabrico;
- Plano de higiene e desinfectação;
- Gestão dos resíduos produzidos.

A gestão do sistema de segurança alimentar deverá ser feita por uma equipa multidisciplinar, constituída por técnicos de nutrição e qualidade, representantes dos órgãos de gestão e representantes do sector operacional, como: cozinheiros, empregados de mesa, empregados de higiene e limpeza, etc., que terão como função a implementação e validação do programa de segurança alimentar – plano HACCP, e responsabilidades na monitorização, auto-avaliação, formação e verificação das actividades, bem como na promoção da melhoria contínua deste.

Na elaboração do plano HACCP temos de ter em conta a descrição do produto e identificação do uso esperado (ficha técnica), o diagrama de fluxo dos processos de fabrico e os sete princípios do sistema:

Princípio 1 – Identificação de perigos
Princípio 2 – Identificação de pontos críticos de controlo (PCCs)
Princípio 3 – Estabelecimento de limites críticos para cada PCC
Princípio 4 – Estabelecimento de um sistema de vigilância/monitorização para cada PCC
Princípio 5 – Estabelecimento de acções correctivas
Princípio 6 – Estabelecimento de procedimentos de verificação
Princípio 7 – Estabelecimento de um sistema de registo e documentação

Periodicamente, no mínimo uma vez por ano, deve-se reavaliar todos os procedimentos aplicados, sempre com o objectivo da melhoria contínua do serviço a prestar.

FORMAÇÃO CONTÍNUA

A restauração é uma "ciência" que se for mal aplicada poderá ter consequências graves na saúde dos consumidores. A formação tem um papel fundamental para garantir que todos os procedimentos na área da segurança alimentar são compreendidos e aplicados por todos os colaboradores, independentemente da tarefa que irão desempenhar. A formação deve ser dada antes ou na admissão, devendo ser ministrada de forma contínua ao longo dos anos.

AVALIAÇÃO E VERIFICAÇÃO DO PLANO HACCP

A segurança alimentar deverá ser garantida por uma abordagem preventiva. Com uma legislação predominantemente horizontal, cabe aos responsáveis dos estabelecimentos de restauração e indústria apresentarem as evidências de que o seu sistema da qualidade e segurança alimentar não coloca em risco a saúde e segurança dos seus consumidores.

Algumas das ferramentas que podem ser aplicadas na verificação da eficácia do plano HACCP são as auditorias técnicas aos procedimentos de boas práticas e as análises microbiológicas e químicas.

A verificação analítica, através da realização de análises microbiológicas e químicas a alimentos, zaragatoas a superfícies, equipamentos e utensílios, sem nunca esquecer as análises às mãos dos manipuladores, são cruciais. As zaragatoas têm como objectivo avaliar a eficácia do plano de higienização. A evidência da importância deste controlo encontra-se regulamentada no Regulamento (CE) nº 2073/2005, de 15 de Novembro.

DIFICULDADES NO CUMPRIMENTO DA REGULAMENTAÇÃO

As grandes dificuldades encontradas no terreno prendem-se essencialmente com duas áreas:

- As condições estruturais e de equipamentos de alguns estabelecimentos de restauração;
- A rotatividade dos colaboradores/funcionários neste sector.

Nestas condições ainda se torna mais necessário o cumprimento de todos os procedimentos definidos. Só a monitorização dos procedimentos permitirá uma visualização do estado em que nos encontramos e a definição de medidas, a curto e longo prazo, que cumpram o objectivo principal do sector da restauração: servir uma refeição equilibrada do ponto de vista nutricional, segura e que vá de encontro às exigências e expectativas dos clientes e consumidores.

Beatriz Oliveira, Directora da Qualidade, Ambiente e Segurança da Euresst Portugal, Lda.



Q T E L

IQF

Não é por acaso que
Com a paixão que pomos no que fazemos,
O rigor das nossas metodologias,
E os resultados alcançados

a **QTEL – Qualidade Total e Logística, Lda.**,
continua desde 1994 na linha da frente da consultoria
em Qualidade, enfrentando as crises com
a confiança de quem segue a única via possível.

A Higiene e Segurança Alimentares são áreas
relevantes da nossa actuação, onde garantimos uma
gama completa de serviços competitivos, que incluem:

- ▶ Diagnóstico
- ▶ Análises
- ▶ Sensibilização e formação
- ▶ Levantamento dos riscos
- ▶ Elaboração e gestão do plano HACCP
- ▶ Cliente mistério
- ▶ ISO 22000:2005.

Visite-nos em www.qtel.pt e peça a nossa newsletter



TCS.wireless

domopor

Sistema de Controlo de Temperaturas sem fios

- ▶ Informação em tempo real
- ▶ Instalação rápida; fácil mudança de local
- ▶ Relatórios diários de acordo com o HACCP
- ▶ Alarmes locais como primeiro alerta:
3 níveis de alarme
- ▶ Possibilidade de envio de pedidos de assistência automáticos
- ▶ Antecipa os pedidos de intervenção
- ▶ Software inteligente evitando falsos alarmes

em conformidade com o HACCP

thermoplus
soluções técnicas em hotelaria

Thermoplus, soluções técnicas em hotelaria
Rua Jorge Colaço, 11-A, 1700-252 Lisboa
Tel.: 218471416 - Fax: 218471418 - Telm.: 912541722
www.thermoplus.pt - thermoplus@thermoplus.pt