

SegurAlimentar

GARANTIR ALIMENTOS SEGUROS E A CONFIANÇA DO CONSUMIDOR

A expressão “do prado ao prato” pretende ilustrar que se deve conhecer o percurso do género alimentício desde a produção primária até ao consumidor final, garantindo a sua segurança alimentar. Ao conhecimento efectivo de todo este percurso, chamamos rastreabilidade. Parece simples, mas a realidade dos pequenos produtores do sector alimentar é bem diferente.

Imagine-se um restaurante familiar, abastecido directamente por microprodutores hortícolas primários. A verdade é que a maioria deles não efectua qualquer controlo de produção, não possui, por exemplo, cadernos de campo. A aplicação dos conceitos de rastreabilidade fica, por isso, comprometida.

Banir o produtor do circuito resolveria o problema, mas as abordagens radicais nunca foram solução. O tecido empresarial português é constituído por microempresas e uma decisão como esta colocaria em risco uma série de unidades produtivas, diversos postos de trabalho e a estabilidade económica de muitas famílias.

Consciente desta realidade, a SegurAlimentar apresenta soluções de caracterização e avaliação de fornecedores, tendo em conta a problemática da rastreabilidade em pequenas unidades, propondo actividades definidas para implementar sistemas eficazes. Ajudamos, assim, o cliente a cumprir os requisitos legais e, ao mesmo tempo, a manter de forma segura os seus fornecedores habituais.

Implementação do sistema HACCP

É nesta lógica de sustentabilidade que a SegurAlimentar implementa o sistema HACCP, onde se incluem medidas de controlo, tais

como, os planos de higienização, a definição e aplicação de códigos de Boas Práticas, as condições das instalações e equipamentos, o controlo da água e das matérias-primas utilizadas, a formação do pessoal, entre outros. No entanto, para além de implementar, é imprescindível manter o sistema HACCP validado. A publicação de nova legislação, as inovações científicas, os métodos inovadores, as novas experiências e o historial analítico, bem como a necessidade de formação contínua dos manipuladores, são apenas alguns dos argumentos técnicos para a melhoria do sistema HACCP.

Auditorias de verificação: Uma ferramenta fundamental

As auditorias de verificação realizadas pela SegurAlimentar são aplicáveis a sistemas HACCP já implementados ou em implementação. Permitem a qualquer empresário do sector alimentar, independentemente de pertencer ou não ao nosso leque de clientes, dispor de um relatório técnico imparcial, com a identificação das não-conformidades detectadas e as respectivas soluções que deverá implementar.

A monitorização de pontos críticos, a verificação das condições técnico-funcionais das actividades desenvolvidas, a análise dos planos analíticos, a interpretação técnica das não-conformidades, a par de muitas outras medidas, são alguns pontos tidos em conta durante a realização de uma auditoria de verificação. Ao assegurar uma resposta adequada a cada situação, a SegurAlimentar será sempre o parceiro ideal dos empresários dos sectores do comércio e da indústria alimentar que se querem diferenciar dos demais pelo sistema de segurança alimentar que implementam.




SegurAlimentar é uma marca registada de serviços prestada pela SegurHigiene - Saúde no Trabalho, S.A.

CONFIANÇA ALIMENTAR: da Prevenção à Segurança

Auditoria de Diagnóstico

Implementação do Sistema de HACCP

Serviços de Assessoria

Auditoria de Verificação

Formação em Higiene e Segurança Alimentar

Contactos:
Av. do Brasil, 7 B
1700-062 Lisboa
Tel. 210 317 327
E-mail: geral@vivamais.com
www.vivamais.com

