

# Qualidade e segurança alimentar

Ação de capacitação  
2017

PROMOÇÃO  
DE PRODUTOS  
AGROALIMENTARES  
DOS TERRITÓRIOS  
DE BAIXA DENSIDADE  
DO ALGARVE  
NO SETOR  
DO TURISMO



Cofinanciado por:



## CONTEÚDOS

- Segurança alimentar
  - Porquê e para quê?
- Sistema HACCP pré-requisitos
- Sistema HACCP
  - Implementação Sistema HACCP Etapas
- Qualidade vs Segurança alimentar

# SEGURANÇA ALIMENTAR

Porquê e para quê?

**HACCP**

O que é?

Objetivo?

Consequências?

## SEGURANÇA ALIMENTAR

Porquê e para quê?

# HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Points

Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo

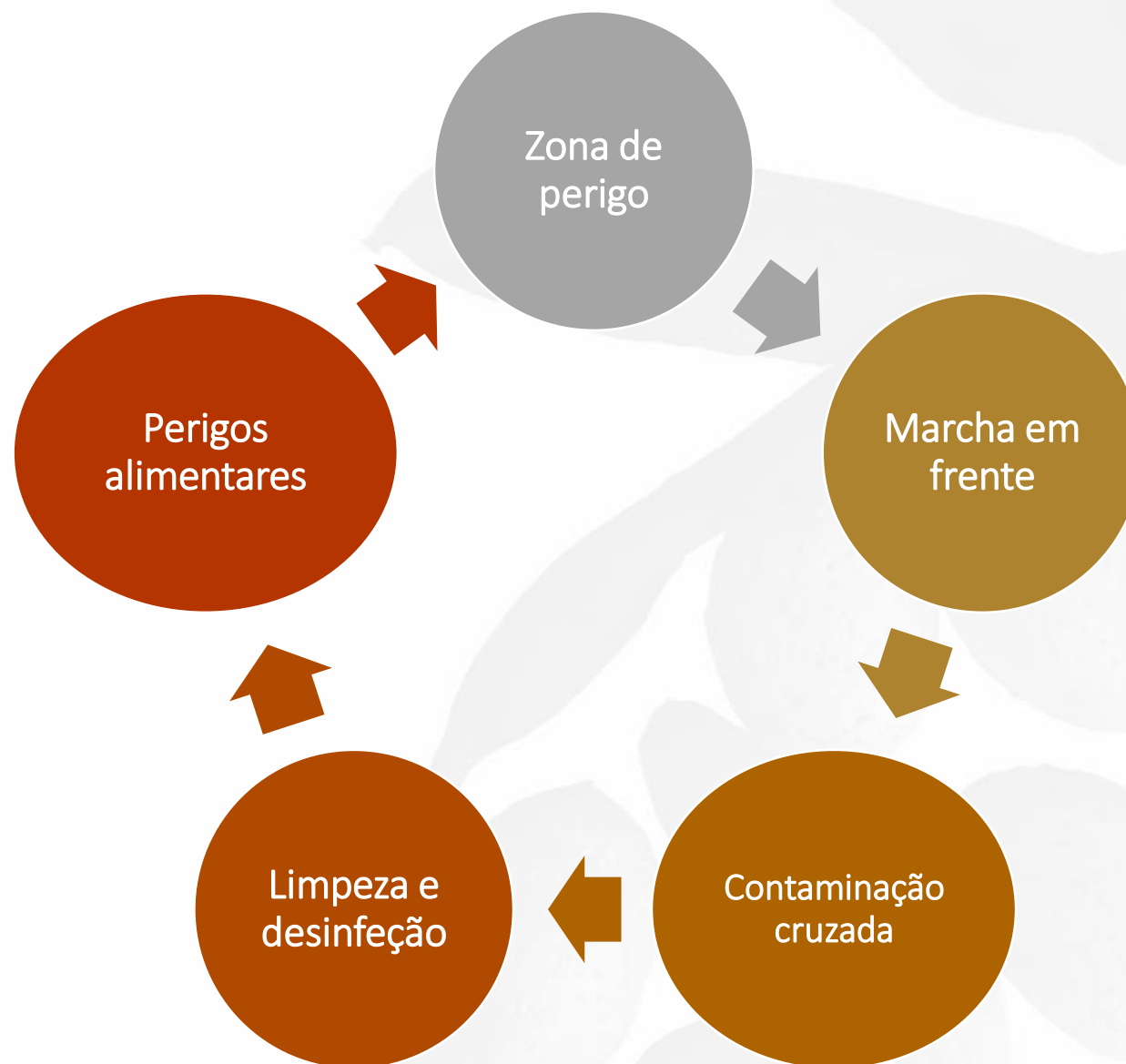
Regulamento (UE) n.º 853/2004, de 29 de Abril  
relativo à higiene dos géneros alimentícios

requisito legal (exclui-se a produção primária)

# SEGURANÇA ALIMENTAR

Porquê e para quê?

## Conceitos





PROMOÇÃO  
DE PRODUTOS  
AGROALIMENTARES  
DOS TERRITÓRIOS  
DE BAIXA DENSIDADE  
DO ALGARVE  
NO SETOR  
DO TURISMO

# SEGURANÇA ALIMENTAR

Porquê e para quê?

## Perigos alimentares

### Físicos

Corpos estranhos  
Objectos de adorno  
Equipamentos (defeituosos)  
Material de embalagem  
Cabelos e unhas  
Ossos  
Insectos mortos

### Químicos

Materiais de limpeza  
Pesticidas  
Hormonas/Antibióticos  
Aditivos alimentares  
Poluição do ar  
Fornecimento de água  
Materiais de manutenção  
Toxinas

### Biológicos

Bactérias  
Fungos  
Vírus  
Parasitas



Cofinanciado por:



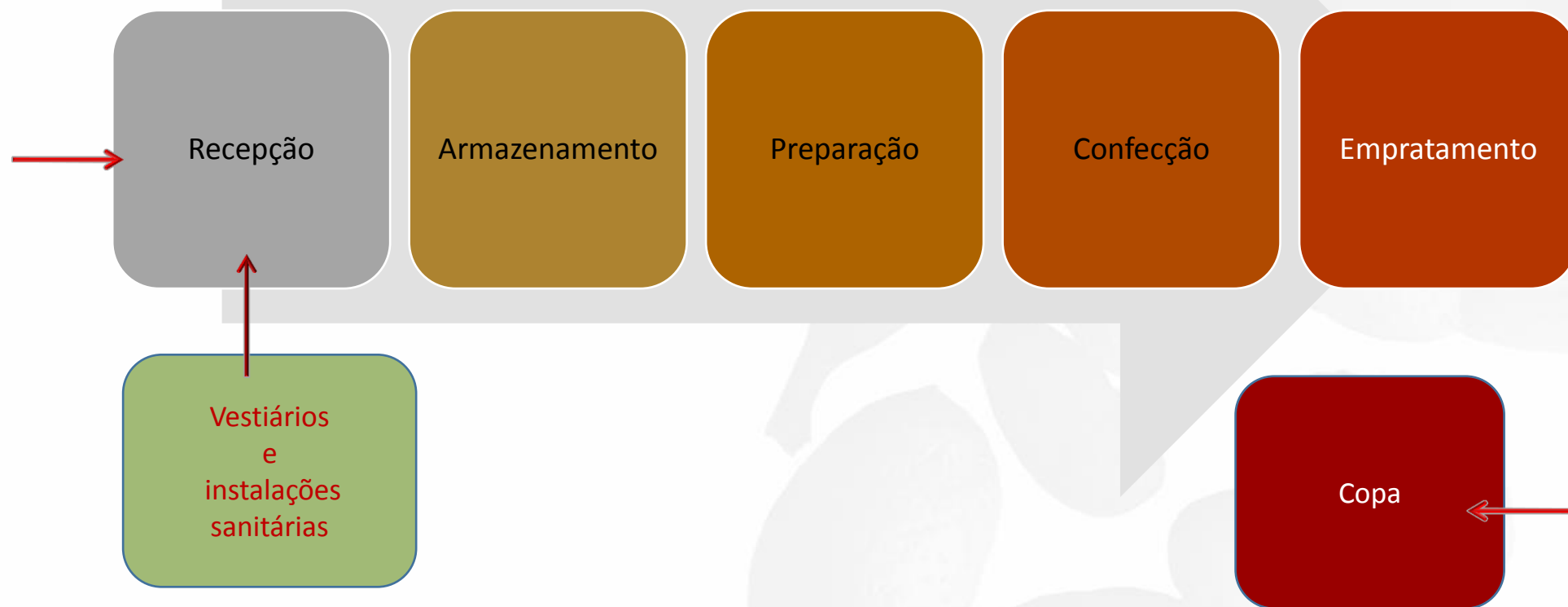


# SEGURANÇA ALIMENTAR

Porquê e para quê?

**Marcha em frente**

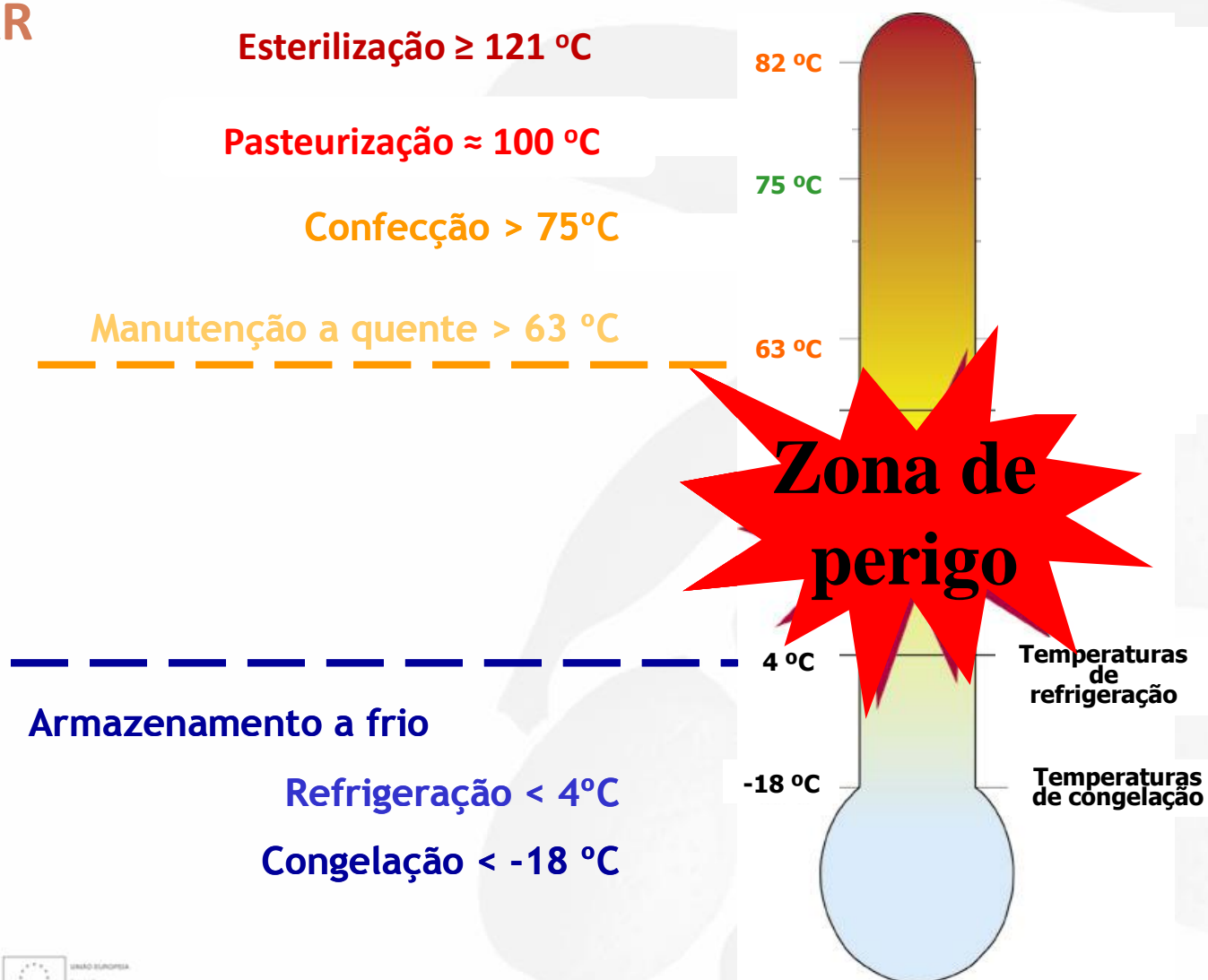
Exemplo: restauração



# SEGURANÇA ALIMENTAR

Porquê e para quê?

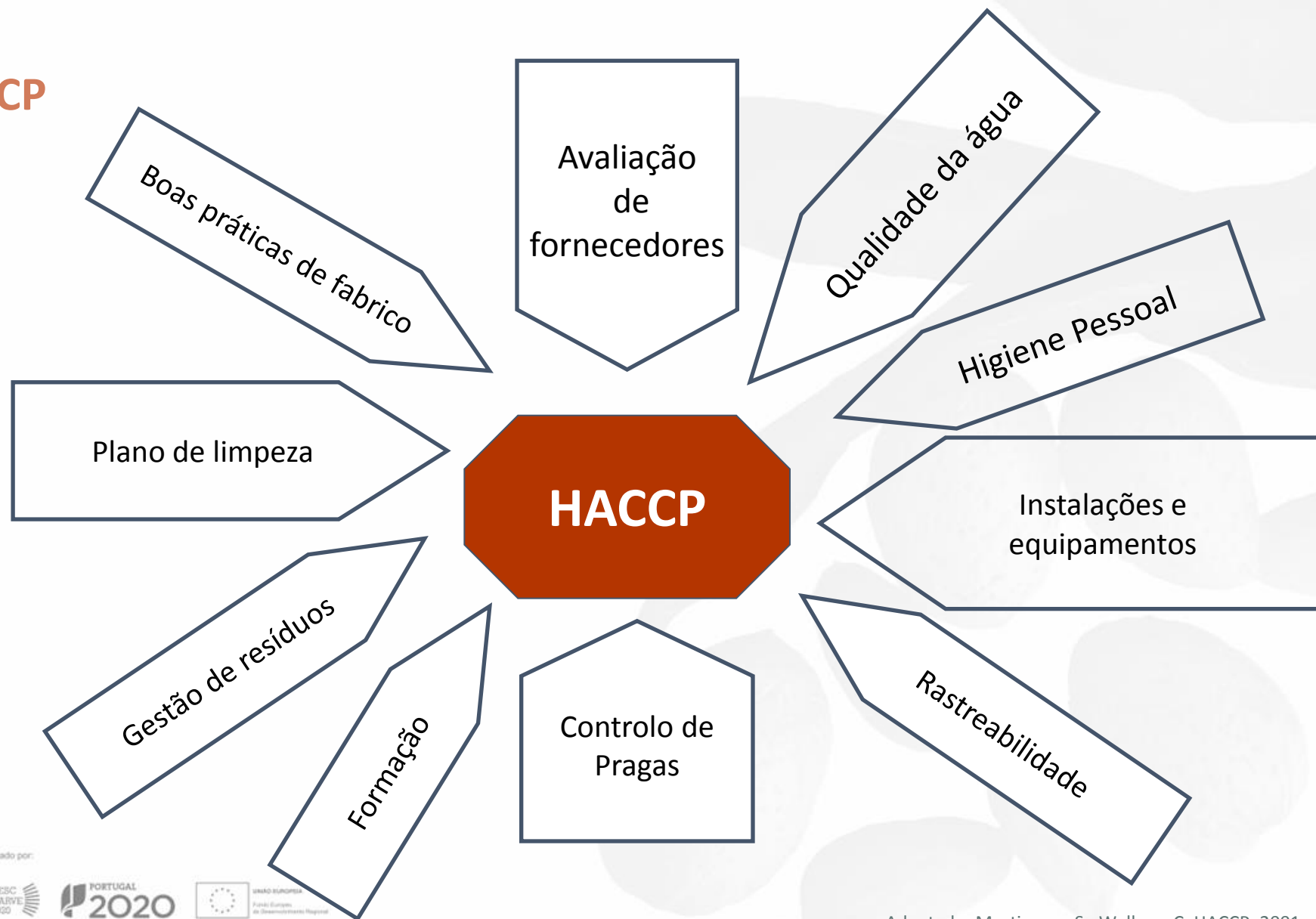
**Zona de perigo**





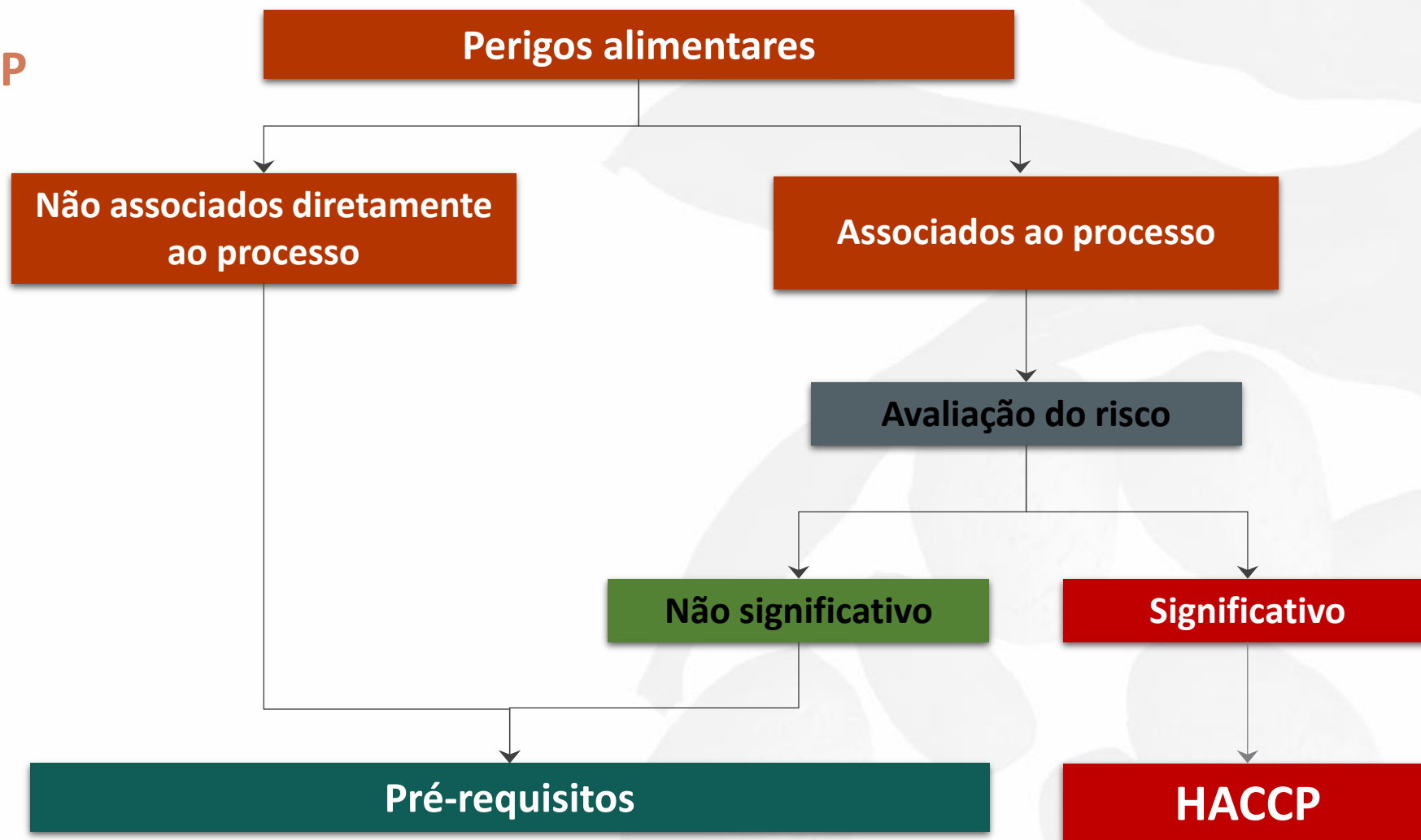
## SISTEMA HACCP

### Pré-requisitos



# SISTEMA HACCP

## Pré-requisitos



# SISTEMA HACCP

## Etapas para a implementação do sistema HACCP

### Programa de Pré-requisitos

- Condições base necessárias para prevenir a ocorrência de perigos alimentares
- Medidas preventivas

### Etapas preliminares ao Sistema

- Constituir a Equipa HACCP
- Descrever o produto
- Construir um fluxograma de processos

### Princípios HACCP

- Realizar o estudo HACCP

## SISTEMA HACCP

Etapas para a implementação do sistema HACCP

Plano HACCP

Documento escrito

Registos

Sistema HACCP

Execução prática do plano

### Requisito legal

Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de Abril  
(desde 1 de Janeiro de 2006)

7

Princípios HACCP



PROMOÇÃO  
DE PRODUTOS  
AGROALIMENTARES  
DOS TERRITÓRIOS  
DE BAIXA DENSIDADE  
DO ALGARVE  
NO SETOR  
DO TURISMO

## SISTEMA HACCP

### Etapas para a implementação do sistema HACCP

#### Estudo HACCP - 7 princípios HACCP

1. Analisar perigos
2. Determinar Pontos Críticos de Controlo (PCC)
3. Estabelecer limites críticos
4. Monitorização dos PCC
5. Estabelecer acções correctivas
6. Estabelecer procedimentos de verificação
7. Estabelecer documentação



Cofinanciado por:





PROMOÇÃO  
DE PRODUTOS  
AGROALIMENTARES  
DOS TERRITÓRIOS  
DE BAIXA DENSIDADE  
DO ALGARVE  
NO SETOR  
DO TURISMO

## QUALIDADE vs SEGURANÇA ALIMENTAR

### Qualidade de um produto/serviço

Conjunto de propriedades e características de um produto, processo ou serviço que lhe confere aptidão para satisfazer as exigências implícitas ou explícitas consistente com as expectativas do consumidor



Cofinanciado por:





## QUALIDADE vs SEGURANÇA ALIMENTAR



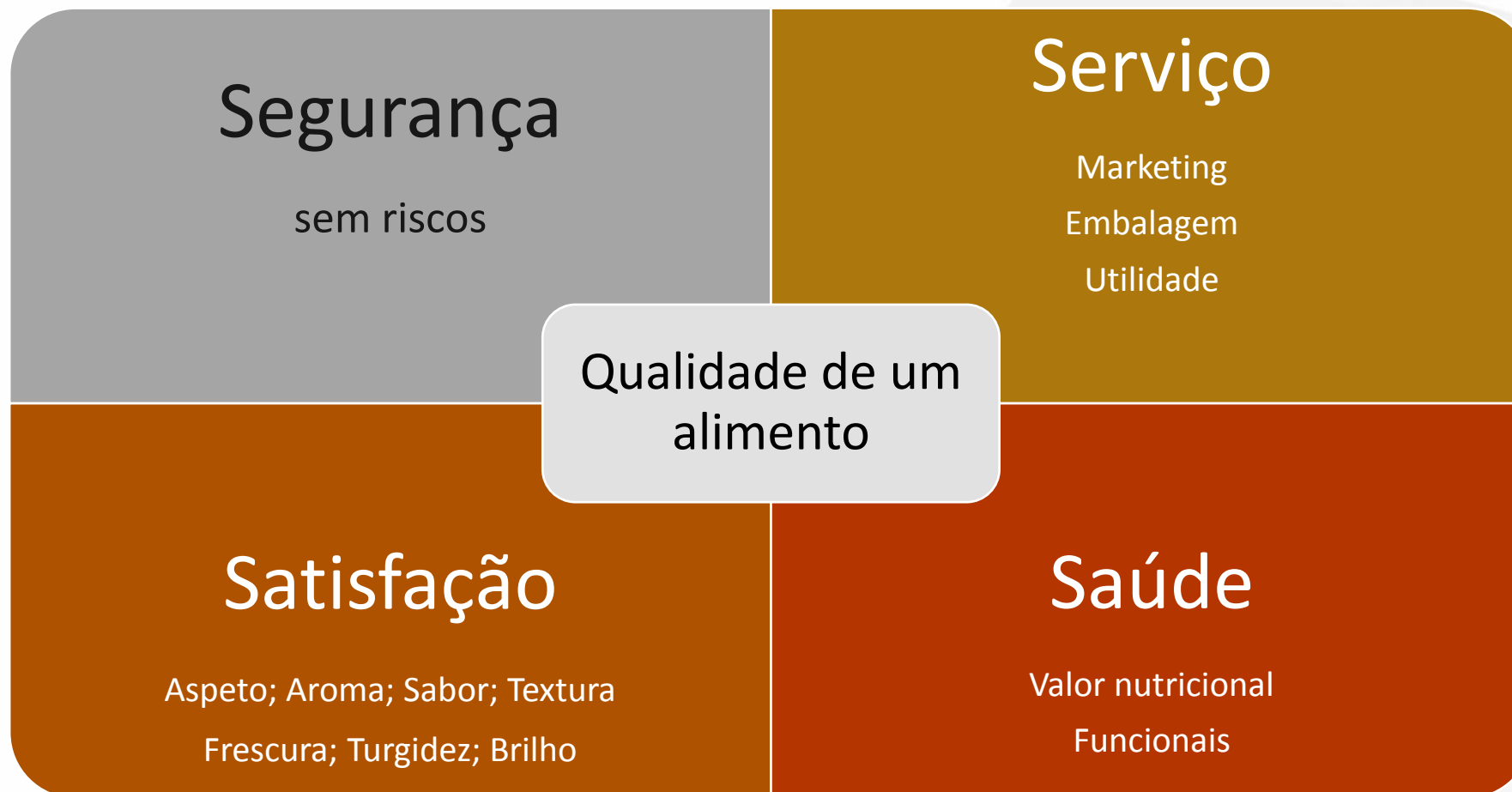
Será seguro?

### Enfoque no cliente

*“Qualidade é a aptidão ao uso”  
(Juran, 1974)*

*“Qualidade é satisfazer as expectativas  
dos clientes”  
(Fortune, 1993)*

## QUALIDADE vs SEGURANÇA ALIMENTAR



## QUALIDADE vs SEGURANÇA ALIMENTAR

### Não é o mesmo

Para ter qualidade, tem que ser seguro

Um alimento seguro, pode não ter qualidade



Obrigado

PROMOÇÃO  
DE PRODUTOS  
AGROALIMENTARES  
DOS TERRITÓRIOS  
DE BAIXA DENSIDADE  
DO ALGARVE  
NO SETOR  
DO TURISMO



Cofinanciado por:

