



WEBINAR

Introdução ao HACCP – Higiene e Segurança Alimentar

Ensino a Distância - Formação e-learning

Formadora: Otilia Vieira (Eng^a)

Data: 18 de janeiro de 2019



DESENVOLVIMENTO PESSOAL
- Desenvolvimento pessoal
- CENÁRIOS ORGANIZACIONAIS
- Gestão de recursos humanos
- Gestão de processos
- Engenharia de processos
- Engenharia de sistemas
- Engenharia de qualidade
- Engenharia de sistemas de informação
- Engenharia de sistemas de gestão



- 1. Explicar o que é o HACCP e onde se aplica.**
- 2. Apresentar os 7 Princípios do HACCP**
- 3. Apresentar um exemplo de uma formação e-learning de HACCP.**

O QUE É O HACCP ?

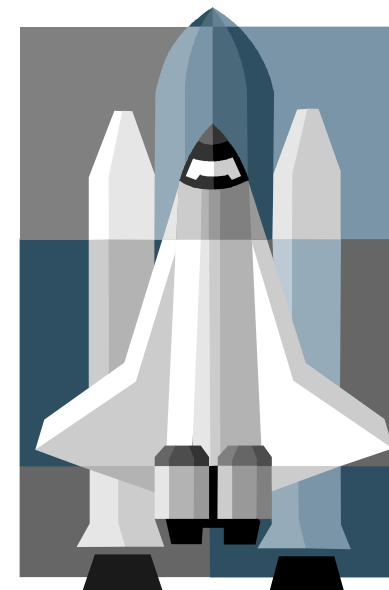


http://www.netconsumo.com/2011/01/seminario-sobre-sistema-de-controlo-de_12.html

HACCP é uma sigla internacionalmente reconhecida que significa: Hazard Analysis and Critical Control Points ou Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos.

O sistema de Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (HACCP) tem na sua base uma metodologia preventiva, com o objetivo de poder evitar potenciais riscos que possam causar danos aos consumidores.

COMO SURTIU O HACCP ?



O Sistema HACCP foi desenvolvido durante os anos 60 pela Empresa Pillsbury Company, nos Estados Unidos, como resposta à exigência da NASA (Nacional Aeronautics and Space Administration) de conseguirem alimentos sem risco de contaminação para o programa espacial e que pudesse ser utilizado em condições de gravidade zero.

Foi durante a década de 70 que as agências reguladoras e a própria indústria se começaram a interessar pelo HACCP.



Na União Europeia, a Diretiva 93/43/CEE, de 14 de junho (Regulamento de Higiene Alimentar) **torna obrigatória a adoção do sistema HACCP**, que foi transposta para a legislação nacional em 1998, através do **Decreto-Lei n.º 67/98 de 18 de Março**, obrigando à aplicação de um **sistema de autocontrolo** em todas as empresas do sector alimentar, com base nos princípios HACCP.

A Diretiva 93/43/CEE é revogada em 2006 pelo **Regulamento (CE) n.º 852/2004**, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios que estipula que todos os operadores do sector alimentar devem implementar um Sistema de Segurança Alimentar baseado nos **7 princípios do HACCP**.

OS 7 PRINCÍPIOS DO HACCP

1. Análise de Perigos
2. Determinação dos Pontos Críticos de Controlo (PCC);
3. Estabelecimento dos Limites Críticos para cada PCC;
4. Estabelecimento dos Procedimentos para Monitorização dos PCC;
5. Estabelecimento das Ações Corretivas a serem tomadas quando um PCC se encontra fora dos limites críticos;
6. Estabelecimento de sistemas de Registo e Arquivo de dados que documentem estes princípios e a sua aplicação;
7. Estabelecimento de Procedimentos de Verificação que evidenciem que o sistema HACCP funciona de forma eficaz.

1. Análise de Perigos

A análise dos Perigos faz-se através :

- Conhecimento dos organismos ou agentes patogénicos suscetíveis de prejudicar a saúde do consumidor ou de deteriorar o produto;
- Compreensão detalhada do modo como estes perigos podem ocorrer.

2. Determinação dos Pontos Críticos de Controlo (PCC)

Os PCC devem ser escolhidos cuidadosamente em função do Risco e da Gravidade do perigo a controlar, e devem ser verdadeiramente Críticos.

Em algumas operações podem ser necessários vários pontos de controlo (PC), contudo estes podem não ser críticos devido ao baixo Risco ou à reduzida Gravidade do perigo envolvido.

- Alguns destes pontos de controlo existem para dar resposta a:
- Regulamentação interna da Empresa em matéria de
- Boas Práticas de fabrico;
- Reputação do produto;
- Política interna da Empresa;
- Estética.

3. Estabelecimento dos Limites Críticos para cada PCC;

Por questões de eficácia é necessária uma descrição detalhada de todos os PCC.

Esta descrição compreende :

- Determinação dos Critérios
- Determinação dos Valores Limite
- Características específicas de natureza física, de natureza química ou biológica,

que garantam que o produto é são e de qualidade aceitável.

4. Estabelecimento dos Procedimentos para Monitorização dos PCC;

- O arquivo e a análise de tendências são parte integrante da Vigilância, bem como o sistema de notificação.
- Os Registos devem estar disponíveis para serem consultados pela autoridade responsável pela aplicação da regulamentação.



- Todos os registos devem ser assinados pela pessoa responsável pelos aspetos Qualidade.

5. Estabelecimento das Ações Corretivas

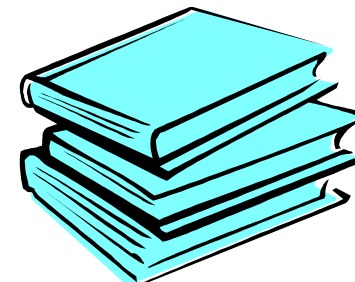
- Ações a serem tomadas quando um PCC se encontra fora dos limites críticos

6. Estabelecimento de sistemas de Registo e Arquivo de dados que documentem estes princípios e a sua aplicação;

O Plano HACCP, uma vez aprovado, bem como os resultados associados devem ser arquivados, sendo indispensável conservar um registo escrito sobre os procedimentos HACCP em todas as etapas.

Deve estar definido o responsável pela manutenção dos arquivos.

O conjunto da documentação e dos arquivos deve estar compilado sob a forma de um Manual que possa ser consultado pelas autoridades responsáveis pela inspecção.



7. Estabelecimento de Procedimentos de Verificação

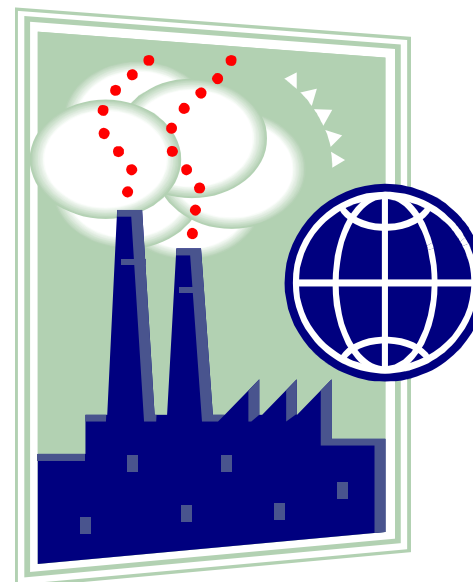
Para verificar se o sistema HACCP funciona bem, utiliza-se informação suplementar e pode recorrer-se a:

- ⇒ Amostragem aleatória;
- ⇒ Análises;
- ⇒ Testes de incubação, para produtos estéreis ou fabricados em meio asséptico;
- ⇒ Ensaios, destinados a verificar se os produtos podem ser conservados durante o período esperado e anunciado;
- ⇒ Exame a produtos finais.

A utilização de métodos microbiológicos tradicionais só devem ser aplicados na 1ª fase de implementação do HACCP. Quando já existe um histórico eles podem ser reduzidos ou abolidos.

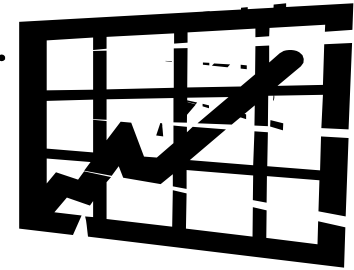
É aplicável a todos os sectores:

- Preparação
- Transformação
- Fabrico
- Embalagem
- Armazenagem
- Transporte
- Distribuição
- Manuseamento
- Venda
- Colocação de géneros alimentícios à disposição do público consumidor.



BENEFÍCIOS DO HACCP

- Dá visibilidade e resposta às questões de Segurança Alimentar, tranquilizando o cliente final;
- Garante o cumprimento da legislação;
- Aumenta a confiança e satisfação dos clientes e mercados;
- Diminui o risco de colocação no mercado de produtos nocivos à saúde pública;
- Melhora os conhecimentos e práticas dos colaboradores;
- Garante o cumprimento face a inspeções por entidades oficiais;
- Certifica a inocuidade dos produtos;
- Comunica uma imagem positiva da Empresa, alicerçada em valores de qualidade, abertura e transparência.



HACCP – Higiene e Segurança Alimentar



APQ, 28 de janeiro a 24 de fevereiro de 2019

e-LEARNING

- Rápida atualização de conhecimentos;
- Ritmo de aprendizagem definido pelo formando, desenvolvendo capacidades de auto-estudo e auto-aprendizagem;
- Flexibilidade no acesso à aprendizagem, em qualquer lugar, em qualquer horário e em qualquer dispositivo;
- Economia de tempo e redução de custos (sem necessidade de deslocamentos e ausências do local de trabalho, etc...),
- Cursos com tutoria – o formando pode tirar dúvidas e trocar informações e experiências entre os formandos e entre estes e o formador, em Chats ou Fóruns de discussão.

CARACTERÍSTICAS DESTA FORMAÇÃO

1. Todo o percurso de formação decorrerá exclusivamente *online*, em classe virtual, com recurso à plataforma Moodle da APQ.
2. O Curso tem Tutoria: Apoio ao formando por parte do formador sobre os conteúdos e atividades propostas durante o período de realização do curso.
3. Tem uma duração estimada de 4 semanas (~ 26 horas de ocupação).
4. É constituído por 5 Módulos. Cada Módulo corresponde a um tema de estudo.
5. No final dos primeiros 4 Módulos existe um Teste Interativo de escolha múltipla. No último Módulo será realizado um Trabalho Final.
6. A metodologia centra-se no trabalho individual e no trabalho cooperativo/colaborativo.

1.

Com base nas reflexões individuais cada formando poderá formular as suas dúvidas no **Fórum de Dúvidas e Questões Gerais**, que são atividades assíncronas, ou seja são áreas de debate e colocação de dúvidas de carácter geral e/ou específico relativas ao curso;

2.

Cada formando deverá preparar as suas intervenções para participar ativamente, em colaboração com os colegas, nas discussões assíncronas e e-atividades propostas nos **Fóruns**.

3.

Esta participação será essencial para a construção colaborativa do conhecimento, culminando com a realização individual de um Plano de Autocontrolo com base no sistema HACCP.

HACCP - HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR



Fonte: <http://www.hospitalityplus.us/training/haccp-compliance-certification/>

Seja bem-vindo(a) ao Curso HACCP - Higiene e Segurança Alimentar.

Leia atentamente o Roteiro do Curso para conhecer todos os elementos relevantes para o sucesso da sua aprendizagem, tais como Conteúdos, Competências a desenvolver, e-Atividades a realizar e Critérios de Avaliação. Este documento vai orientá-lo em todo o seu percurso de aprendizagem online.

Neste tópico dispõe ainda de um Fórum Informações, onde o formador divulgará notícias importantes e de um Fórum de Dúvidas e Questões Gerais, onde poderá formular as suas dúvidas ao longo de todo o Curso.

Votos de uma Boa Formação!

 Roteiro do Curso

 Fórum Informações

 Fórum de Dúvidas e Questões Gerais

Roteiro do Curso

- Estrutura e conteúdos dos Módulos
- Identificação dos objetivos de cada Módulo
- Duração e Datas de cada Módulo
- Sequência das atividades associadas aos vários Módulos – testes, trabalhos propostos para apresentar (individualmente ou em equipa) ou tarefas/iniciativas
- Recursos - Identificação dos documentos de apoio e bibliografia associada
- Apresentação dos critérios de avaliação e respetiva ponderação de cada Módulo e correspondentes atividades.

1.

Módulo 1: Conceitos Gerais de Segurança Alimentar e Legislação Alimentar (duração estimada de 4h)

- A importância da Segurança Alimentar
- História do HACCP e a sua evolução
- Principal legislação aplicável à Segurança Alimentar

2.

Módulo 2: Perigos e Segurança Alimentar (duração estimada de 3h)

- Os principais Perigos Alimentares:
 - Perigos Microbiológicos
 - Perigos Químicos
 - Perigos Físicos

3.

Módulo 3: Código de Boas Práticas de Higiene Alimentar (duração estimada de 3h)

- As Boas Práticas de Higiene Alimentar:
 - Higiene Pessoal
 - Higiene das Instalações e Equipamentos
 - Higiene da Produção

4.

Módulo 4: Pré-Requisitos do HACCP (duração estimada de 6h)

- Os 14 Pré-Requisitos do HACCP

5.

Módulo 5: Os 7 Princípios do HACCP (duração estimada de 10h)

- Metodologia de implementação do HACCP

Módulo 1: Conceitos Gerais de Segurança Alimentar e Legislação Alimentar (duração estimada de 4h) - **28/01 a 31/01**

Módulo 2: Perigos e Segurança Alimentar (duração estimada de 3h) - **01/02 a 04/02**

Módulo 3: Código de Boas Práticas de Higiene Alimentar (duração estimada de 3h) - **05/02 a 08/02**

Módulo 4: Pré-Requisitos do HACCP (duração estimada de 6h) - **09/02 a 12/02**

Módulo 5: Os 7 Princípios do HACCP (duração estimada de 10h) - **13/02 a 24/02**

Módulo 5: Os 7 Princípios do HACCP

+ Módulo 5 - Metodologia de implementação do sistema HACCP - Os 7 Princípios do HACCP Editar ▾

O diagrama apresenta os 7 princípios do HACCP em torno de um círculo centralizado com o texto 'HACCP'. Os princípios são:

1. Análise de perigos
2. Identificação e definição de PCC's
3. Estabelecimento de limites críticos de controlo
4. Monitorização de PCC's
5. Definição de ações corretivas
6. Procedimentos de verificação do sistema HACCP
7. Registo documental

+ INSTRUÇÕES Editar ▾

Este Módulo decorre de 20 de fevereiro a 5 de março de 2017 e tem uma duração estimada de 10 horas.

Pretende-se que elabore um fluxograma e um Plano de Autocontrolo para uma situação específica, para que possa posteriormente extrapolar para uma outra situação real, da sua prática profissional.

Confronte o Roteiro do Curso para saber o que se espera de si.

+ RECURSOS Editar ▾

- + 📄 **Módulo 5-Os 7 Princípios do HACCP-Metodologia de Implementação de um Sistema HACCP** Editar ▾
 Disponível a partir de 20 Fevereiro 2017

+ ATIVIDADES Editar ▾

- + 📄 **Instruções para elaboração do Trabalho Final** Editar ▾
- + 📄 **Trabalho Final - Elaboração de um Plano de Autocontrolo** Editar ▾ 👤
 Disponível a partir de 20 Fevereiro 2017
- + 📄 **Tabela de Auto controlo** Editar ▾
- + 📄 **Exemplo Explicativo de Elaboração de um Plano de Autocontrolo** Editar ▾
- + 🗨️ **FÓRUM - DEBATE** Editar ▾ 👤

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

- Testes Interativos nos Módulos 1 e 2, para aferição de conhecimentos (Testes de escolha múltipla) - releva 10%/cada para a classificação final do curso.
- Fóruns de Dúvidas e Questões Gerais - é formativa.
- Participação em 2 Fóruns nos Módulos 2 e 3 – releva 5%/cada para a classificação final do curso.
- Trabalho Final – elaboração do Plano de Auto Controlo – releva 50% para a classificação final do Curso.
- **A aprovação no Curso requer classificação mínima de 60%, numa escala de 100%.**

Inscriva-se em:

<http://formacao.apq.pt/Inscricoes/Candidaturas/Secretaria.aspx?idCaracterizacao=724&idAcao=820>

Ou contacte-nos para:

214 996 210 | formacao@apq.pt

QUESTÕES ?



Obrigada pela participação!