



### Higiene Alimentar

Segurança Alimentar, HACCP Auto Controlo, Planos de Formação

[Anúncios Goooooogle](#)

### Segurança Alimentar HACCP

Desengordurantes e Desinfetantes adequados a sistemas HACCP

[Anuncie neste site](#)

Faça download do software de fotografia do [Google](#)

[ [Página inicial](#) ] [ [Nível superior](#) ] [ [AgroNotícias](#) ] [ [Pesquisar](#) ] [ [Dossiers](#) ] [ [Info](#) ] [ [Adicionar URL](#) ] [ [Novidades](#) ] [ [Mapa](#) ] [ [Contacte-nos](#) ]

## OPINIÃO

# O Sistema HACCP numa adega



Iris Salgueiro

Os diversos incidentes alimentares que ocorreram nos últimos tempos (BSE, dioxinas, nitrofuranos, etc.) alertaram os consumidores para a temática da segurança alimentar.

Numa tentativa de ganhar novamente a confiança dos consumidores, a CE lançou uma série de legislação com o objectivo de impor um quadro legal mais exigente que garanta uma elevado nível de protecção da vida e da saúde humana. Nesta nova legislação inclui-se o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios. Este regulamento, entre outros pontos, refere que todas as empresas do sector alimentar "deverão criar e aplicar programas de segurança dos géneros alimentícios e processos baseados nos princípios HACCP", tornando deste modo obrigatória, por todas as empresas que operam no sector alimentar (à excepção da produção primária), a implementação de sistemas de segurança alimentar baseados nos princípios HACCP.

O HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points, em português: Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo) é um sistema de segurança alimentar, reconhecido internacionalmente, concebido para prevenir a ocorrência de perigos para a saúde do consumidor. Este é um sistema altamente especializado que envolve a identificação de potenciais perigos ao longo de todo o processo produtivo e a identificação de Pontos Críticos (PCCs) que têm de ser controlados de modo a garantir a segurança do produto.

Centralizando-nos no sector vinícola. O vinho é, e sempre foi, considerado um alimento relativamente seguro, pois o seu teor alcoólico confere-lhe uma elevada estabilidade microbiológica, e, além disso, consciente ou inconscientemente, a grande maioria dos operadores deste sector, numa tentativa de atingir melhores padrões de qualidade, acabaram por controlar diversos potenciais perigos para a saúde do consumidor. Por todos estes motivos, existe, muitas vezes, uma tendência para menosprezar a importância e os benefícios da implementação deste sistema, sendo visto apenas como mais uma obrigação legal que tem de ser cumprida.

No entanto, contaminações são sempre susceptíveis de ocorrer, e em casos extremos poderão levar a problemas de saúde pública sendo, nesta óptica, o Sistema HACCP uma importante ferramenta na garantia da segurança alimentar, que através da sua flexibilidade pode ser implementada e validada com sucesso em grandes, médias e pequenas empresas. Por isso, sempre que o desenvolvimento e implementação do sistema forem bem conduzidos, advêm importantes benefícios para a empresa.

A auditoria inicial de verificação do cumprimento dos pré-requisitos do sistema (auditoria de verificação do cumprimento, ao nível das instalações e modo operativo, do estabelecido legalmente e do necessário para garantir a segurança do vinho produzido) e o estabelecimento, em reunião da Equipa HACCP, de correcções e acções correctivas para todas as situações detectadas garante, através de medidas adequadas à dimensão, estrutura e funcionamento da empresa, a correcção de todas as situações que poderiam levar a problemas de contaminação do produto e a melhoria da organização interna com a consequente melhoria de produtividade.

O levantamento de todos os possíveis perigos para a segurança do produto e o estabelecimento de medidas para prevenir a ocorrência dos mesmos é uma arma muito forte para a sistematização de medidas de controlo, muitas vezes já implementadas, e para a implementação de novas medidas necessárias. Além disso, como consequência de, frequentemente, os perigos para a segurança alimentar estarem ligados, num nível mais baixo, a perigos para a qualidade do vinho, é de enorme benefício o alargamento do estudo HACCP para perigos para qualidade do vinho. Actualmente, as adegas, para além da segurança do vinho produzido, procuram qualidade, e a garantia desta qualidade só é assegurada através de uma série de boas práticas e de controlos ao longo de todo o processo de fabrico. É exemplo disto a aplicação de Sulfuroso: ainda muito antes da quantidade aplicada atingir valores tais que possam por em causa a saúde do consumidor, já foram atingidos níveis que depreciam consideravelmente a qualidade do vinho, pelo que o

controlo é efectuado de modo a não ultrapassar os níveis estabelecidos para garantir a qualidade desejada, antes de garantir a segurança do produto.

A consciencialização de todos que existem uma série de procedimentos que têm de ser efectuados com uma periodicidade estabelecida e a sua monitorização garante o funcionamento de um autêntico sistema de auto-controlo, no qual todos estes procedimentos passam a fazer parte do integrante do processo produtivo.

As verificações periódicas às quais o sistema é submetido, garantem a sua constante adaptação à realidade da empresa e proporcionam o levantamento de necessidades ao nível de mão-de-obra, formação, equipamento, manutenções, etc.

Em suma, a implementação efectiva do Sistema HACCP contribui fortemente para a manutenção de uma adega limpa e organizada, onde todos os perigos para a segurança e qualidade do produto são minimizados e onde todos os colaboradores trabalham pela causa comum da melhoria contínua.

Tudo isto traz inúmeros benefícios como: melhoria de processos e produtos, melhoria da relação cliente/fornecedor, redução de custos, satisfação do consumidor e principalmente a garantia da saúde através do fornecimento de vinho seguros.

*Iris Salgueiro*

Departamento Técnico da [CONSULAI](#)

Publicado em 14/03/2006

---

2654

>>>>>> ----- Seleccionar outro artigo de opinião ----- <<<<<<<<

[ [Página inicial](#) ] [ [Nível superior](#) ] [ [AgroNotícias](#) ] [ [Pesquisar](#) ] [ [Dossiers](#) ] [ [Info](#) ] [ [Adicionar URL](#) ] [ [Novidades](#) ] [ [Mapa](#) ] [ [Contacte-nos](#) ]

**HACCP standard here**

New PDF format same day delivery Including worksheets, plans etc.

**Trabalho segurança**

Empregos com as suas preferências Insira o seu cv gratuitamente

**Manual HST**

Higiene, Segurança, Saúde e Prevenção no Trabalho. Veja aqui!

**Tartésios, Lda. - HACCP**

Legalize o seu Negócio Acesso a preços especiais

Anúncios Goooooogle

Anuncie neste site

Produzido por Camares ® - © 1999-2006. [Todos os direitos reservados.](#)  
Optimizado para o IE 5.#, resolução 800 x 600 e 16 bits