



SABER TRANSMITIR

ESCOLA DE NEGÓCIOS E DAS PROFISSÕES GLOBAIS



ONLINE:

SITE: <https://sabertransmitir.pt/>

PLATAFORMA DE APRENDIZAGEM:

<https://elearning.sabertransmitir.pt/>

PRESENCIAL:

ESCOLAS EM: Lourinhã e Torres vedras - Portugal



FORMADOR: JOSÉ LUÍS DE OLIVEIRA PINTO

SEGURANÇA ALIMENTAR

ÁRVORE DE DECISÃO HACCP

CARGA HORÁRIA: 5 HORAS



ÁRVORE DE DECISÃO HACCP

Uma vez identificados os perigos, tendo em conta o conhecimento das suas possíveis causas e dos pontos de contaminação, podem decidir-se as respetivas medidas preventivas e de controlo. Ao atingir esta etapa a equipa de HACCP deve ter uma lista completa dos perigos e suas fontes de contaminação e uma lista completa de ações preventivas. Em seguida é importante identificar os pontos do processo nos quais o controlo é crítico (PCC's). Para um dado perigo identificado pode existir mais do que um PCC e não existe um limite para o número de PCC's que cada processo produtivo pode ter.



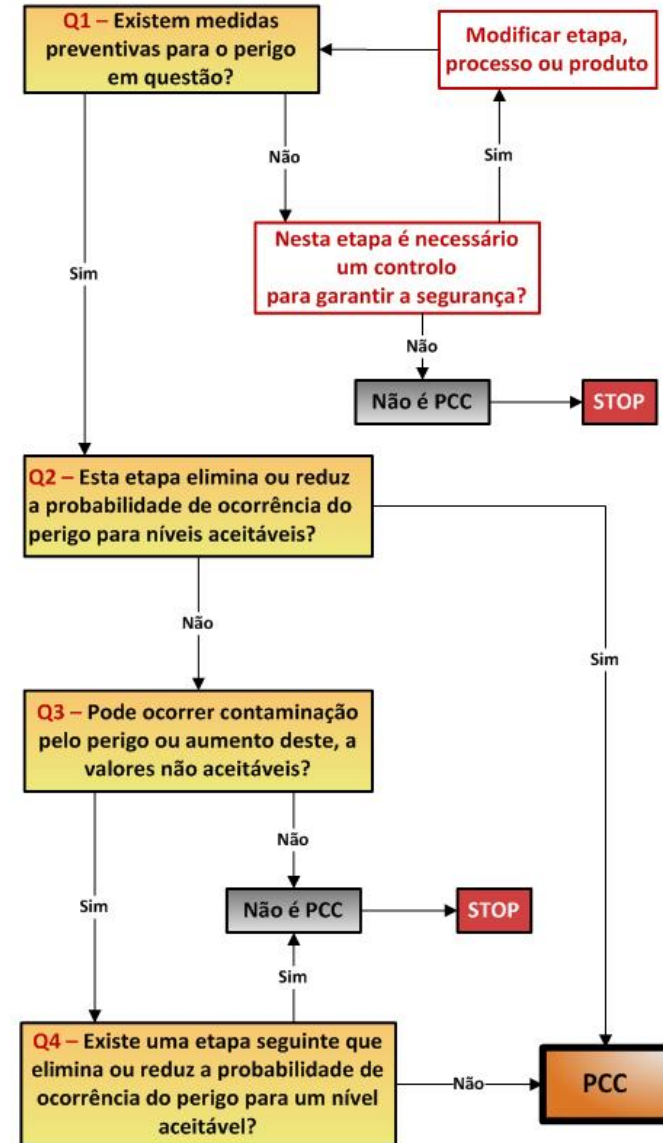
ÁRVORE DE DECISÃO HACCP

A ferramenta usada nesta identificação é a **Árvore de Decisão** recomendada pelo *Codex Alimentarius* representada abaixo. A aplicação da **Árvore de Decisão** deve ser flexível para adequação ao tipo de operação a analisar, por exemplo, produção, matadouro, processamento, armazenamento, distribuição e outras. Assim esta árvore de decisão deve ser usada como um guia e pode eventualmente não ser aplicável a todas as situações, podendo ser usadas outras abordagens para a identificação dos PCC's.



ÁRVORE DE DECISÃO HACCP

A **Árvore de Decisão** pode ser utilizada para determinar quando uma interrupção, ponto ou procedimento particular no processo ou preparação dos alimentos, deve ser considerada ponto de controlo crítico (PCC) (Anon, 1997)

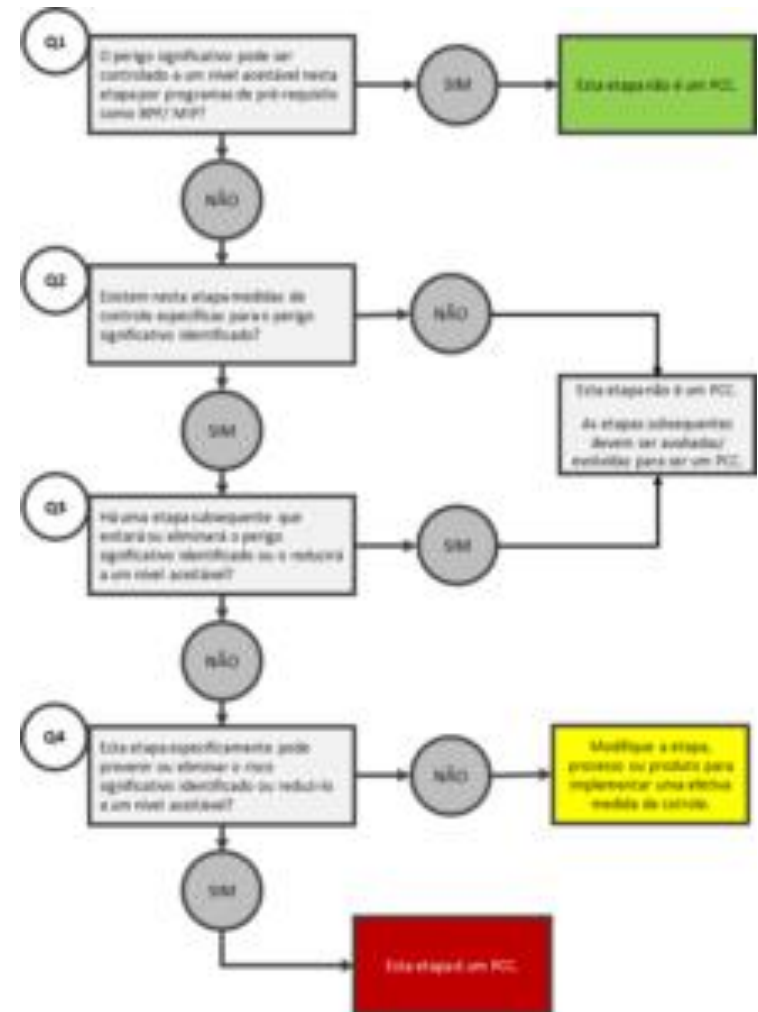




ÁRVORE DE DECISÃO HACCP

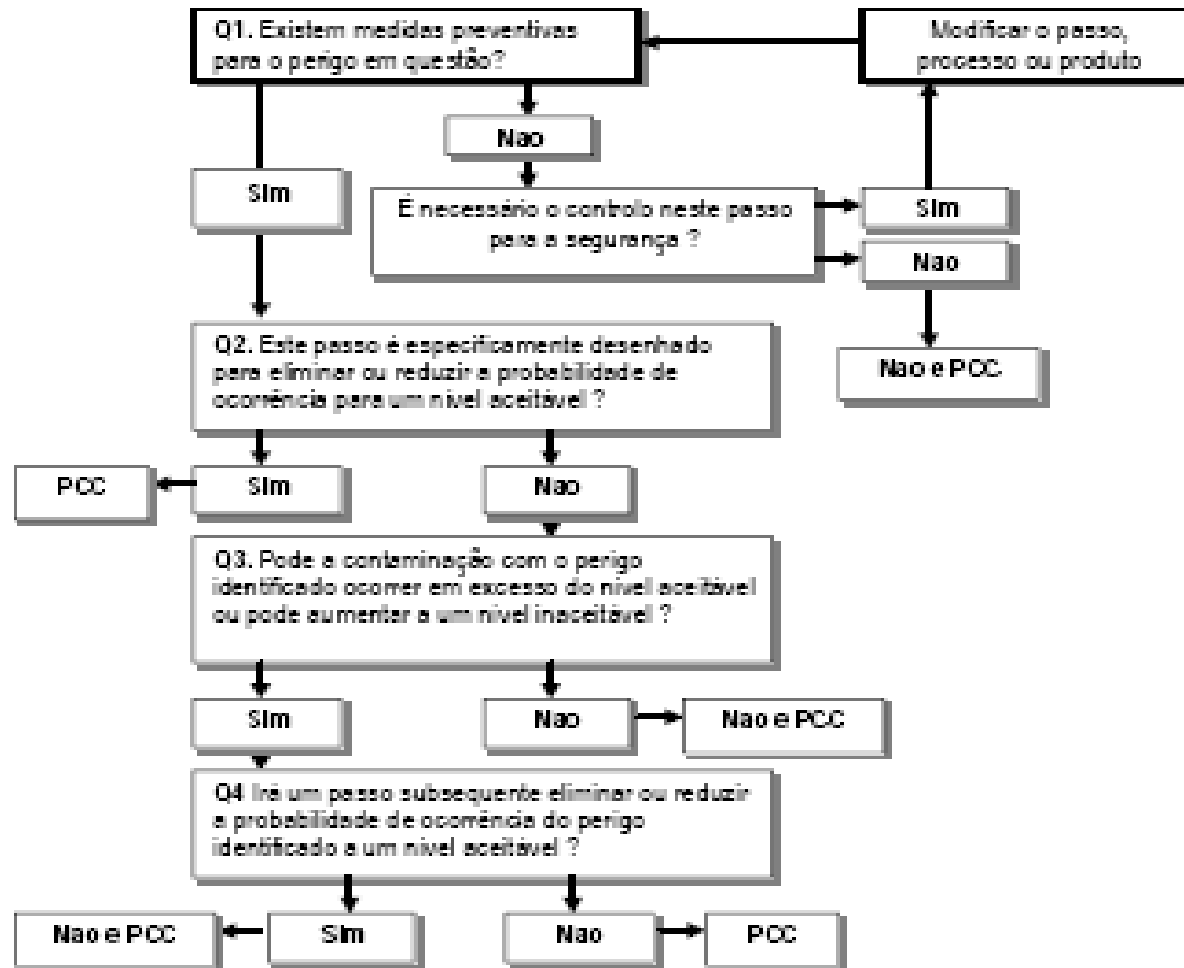
Importante informar que esta árvore decisória é um EXEMPLO, portanto uma sugestão que você pode usar ou não. Outros modelos de árvores ou ferramentas lógicas continuam sendo utilizadas.

Note que esta árvore decisória, justamente por seguir o HACCP clássico do Codex Alimentarius, não apresenta em sua linha de raciocínio um caminho que diferencie conceitualmente PCCs e PPROs (Programa de Pré-Requisitos Operacionais), o que a torna menos útil para quem tem, por exemplo, um SGSA com base na FSSC 22000.





Árvore de Decisão





EXEMPLO DE DIAGRAMA DE FLUXO



O que é um plano HACCP? Antes de mais, é necessário admitir que um plano HACCP possa variar no seu formato, podendo em muitos casos ser necessário adaptá-lo a um produto ou processo produtivo específico. Aqui, referir-nos-emos a um plano de carácter geral, exemplificativo, capaz de fornecer linhas orientadoras ao desenvolvimento de planos específicos a desenvolver em contexto real.



VERIFICAÇÃO DO DIAGRAMA DE FLUXO

Após a conclusão do diagrama de fluxo do processo e esquema da área de fabrico, estes devem ser verificados por comparação no local, de modo a serem corrigidos ou adicionados pormenores que entretanto, possam ser considerados importantes. A confirmação do fluxograma deve ser efetuada junto do processo, várias vezes ao longo das horas de operações, cobrindo todas as operações e envolvendo todos os elementos da equipa HACCP.



VERIFICAÇÃO DO DIAGRAMA DE FLUXO

7 Princípios do Sistema HACCP.

1. Identificação de perigos e medidas preventivas
2. Identificação dos pontos críticos de controlo (PCC)
3. Definição de limites críticos associados a cada medida, de cada PCC
4. Monitorização de cada PCC
5. Definição de medidas corretivas para cada caso de desvio
6. Definição de procedimentos de verificação do próprio sistema
7. Criação de um sistema de registo para todos os controlos efetuados



COMO IMPLEMENTAR UM PLANO HACCP?

Uma boa forma de garantir o sucesso da implementação de um plano HACCP é a **definição de uma cronologia rigorosa a respeitar pelos diferentes envolvidos na organização**. Essa cronologia deve incluir a formação adequada dos indivíduos responsáveis pela monitorização e implementação do plano, mas também de todos os trabalhadores em contacto com os processos de fabrico — cada colaborador deve estar ciente das suas responsabilidades e dos riscos que a sua ação sobre o produto pode causar.



COMO IMPLEMENTAR UM PLANO HACCP?

Uma vez desenvolvido o plano HACCP em si, é **importante produzir documentação de suporte**, como manuais, procedimentos, instruções de trabalho quer para a linha produtiva quer para as equipas de monitorização, definindo e assegurando consistência nas ações previstas. É importante reter a noção de que qualquer plano HACCP necessitará de monitorização e medidas de correção constantes.

Um plano eficaz depende de ações de verificação regulares e de atualizações sempre que tal se justifique.



OBRIGADO

QUESTÕES



SABER TRANSMITIR
ESCOLA DE NEGÓCIOS E DAS PROFISSÕES GLOBAIS