



0 Essencial de HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Points - Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos, é uma abordagem sistemática e estruturada sobre o processo produtivo dos alimentos, que permite obter produtos com elevada segurança.

O sistema HACCP foi desenvolvido nos EUA e após vários anos de experiência, é hoje recomendado por organizações como a Organização Mundial de Saúde (OMS), a Comissão Internacional de Especificações Microbiológicas dos Alimentos (ICMSF) e a Organização das Nações Unidas para a Agricultura (FAO).

Em 1993 foi publicado o código de HACCP pela Comissão do *Codex Alimentarius* (FAO/OMS) o qual foi transposto para a legislação comunitária pela Directiva 93/43 do Conselho de 14 de Junho de 1993. Em Portugal, o sistema HACCP transcrito da Directiva Comunitária, foi publicado no Decreto-Lei nº67/98 de 18 de Março. Deverá ser realçada a sua compatibilidade com sistemas de qualidade já implementados, como por exemplo ISO 9000, onde os procedimentos de HACCP podem ser integrados em termos de segurança alimentar.

→ Princípios Gerais do Sistema de HACCP

O Sistema de HACCP baseia-se em 7 Princípios que devem ser usados e considerados na sua aplicação.

1º Princípio

Análise dos perigos.

2º Princípio

Determinação dos pontos críticos de controlo (PCC).

3º Princípio

Estabelecimento dos limites críticos para cada ponto crítico de controlo (PCC).

4º Princípio

Estabelecimento de procedimentos de monitorização para controlo de cada ponto crítico.

5º Princípio

Estabelecimento das acções correctivas a tomar quando um dado PCC se encontra fora dos níveis aceitáveis.

6º Princípio

Estabelecimento de procedimentos para a verificação que evidenciem que o sistema de HACCP funciona efectivamente.

7º Princípio

Estabelecimento de sistemas de registo e arquivo de dados que documentam todo o plano de HACCP.

→ Implementação do Sistema de HACCP

De acordo com recomendações do *Codex Alimentarius*, a aplicação prática destes princípios deve seguir os seguintes passos:

1. Definir os termos de referência - âmbito do Plano de HACCP
2. Formação da equipa HACCP
3. Descrição do produto
4. Identificação do uso pretendido do produto
5. Elaboração de diagrama de fluxo e esquema da área de fabrico
6. Verificação (*in loco*) do diagrama de fluxo e esquema da fábrica
7. Identificação de perigos associados a cada passo (Princípio 1)
8. Aplicação da árvore de decisão HACCP para determinação dos PCC's (Princípio 2)
9. Estabelecimento dos valores alvo e dos limites críticos para os PCC's (Princípio 3)
10. Estabelecimento dos procedimentos de monitorização (Princípio 4)
11. Estabelecimento das acções correctivas (Princípio 5)
12. Estabelecimento de procedimentos de verificação (Princípio 6)
13. Estabelecimento de sistemas de registo e arquivo de dados que documentam o plano de HACCP (Princípio 7)
14. Revisão do plano de HACCP

→ Definições

Acção Correctiva

Acção ou procedimento a tomar quando os resultados da monitorização dos PCC's indicam uma perda de controlo.

Análise de Perigos

Processo de recolha e avaliação de informação sobre os perigos potenciais associados ao alimento, que possam ser significativos no Plano de HACCP.

Árvore de Decisão

Sequência de questões que permitem determinar se um ponto de controlo é ponto crítico.

Controlar

Adoptar todas as medidas necessárias para assegurar e manter o cumprimento dos critérios estabelecidos no plano de HACCP.

Critério

Requisito no qual se baseia uma decisão.

Fluxograma

Representação esquemática da sequência das etapas ou operações usadas na produção de um determinado produto.

Limite Crítico

Valor/Critério que diferencia a aceitabilidade da inaceitabilidade do processo.

Medidas Preventivas

Actividades que reduzem ou eliminam a ocorrência de perigos a um nível aceitável.

Nível de Preocupação

É uma expressão da seriedade da falha em controlar um Ponto Crítico de Controlo. Deriva do conhecimento do perigo, incluindo a sua severidade e o risco de ocorrer.

Os níveis de preocupação podem ser:

- Elevada Preocupação: Sem controlo pode ameaçar a vida do consumidor;
- Média Preocupação: Uma ameaça ao consumidor que deve ser controlada;
- Baixa Preocupação: Pequena ameaça ao consumidor mas pode ser vantajoso controlar;
- Nenhuma preocupação: Nenhuma ameaça.

Perigo

Agente microbiológico, químico ou físico, presente no alimento ou a condição em que este ocorre, que pode causar um efeito adverso à saúde.

Ponto Crítico de Controlo (PCC)

Ponto, procedimento, operação ou etapa no qual o controlo deve ser aplicado sendo essencial para prevenir, reduzir a níveis aceitáveis ou eliminar um perigo, relacionado com a inocuidade dos alimentos.

Ponto de Controlo

Qualquer ponto, etapa ou procedimento, no qual o controlo pode ser exercido ou aplicado.

Plano de HACCP

Documento escrito, preparado de acordo com os princípios do HACCP e que refere os procedimentos a serem seguidos, de modo a garantir o controlo de um processo ou procedimento específico.

Risco

Hipótese ou probabilidade de um dado perigo ocorrer.

Severidade

Seriedade ou impacto do perigo.

Sistema de Monitorização

Conjunto de observações ou medições dos parâmetros de controlo para avaliar se um ponto crítico de controlo está dentro dos valores aceitáveis.

Sistema de HACCP

É o resultado da implementação de um Plano de HACCP.

Tolerância

Grau de latitude à volta do valor alvo que é permitido, isto é, valores que estão abaixo e acima do valor alvo mas ainda dentro do limite crítico.

Validação

Item da verificação que tem como objectivo a recolha e avaliação de informação técnica e científica necessária para garantir que o plano de HACCP, quando devidamente implementado, controla os perigos de forma efectiva.

Valores Alvo

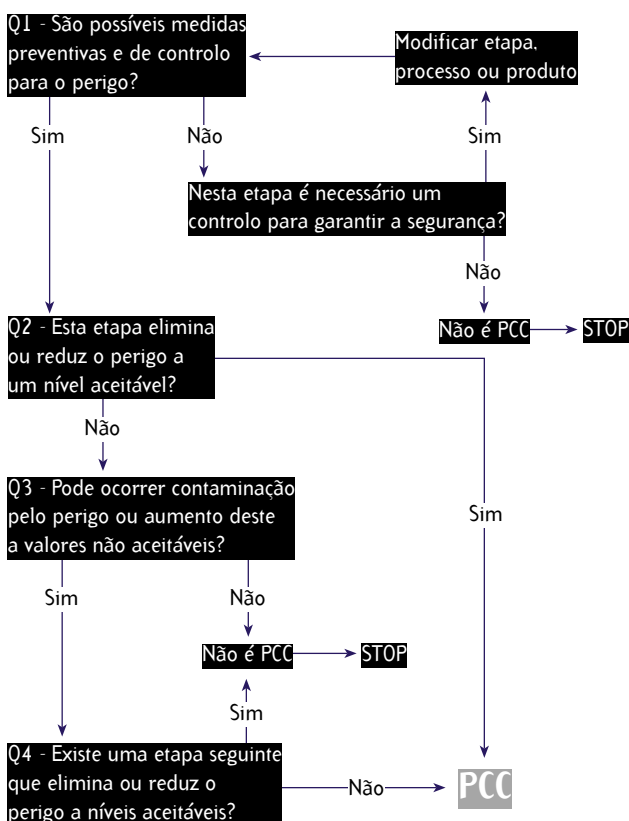
Valores de um parâmetro, num Ponto Crítico de Controlo, que provaram eliminar ou controlar um perigo.

Verificação

Métodos, procedimentos ou testes, adicionais aos utilizados na monitorização, que permitem determinar a eficácia do sistema e se este está de acordo com o plano.

→ Árvore de Decisão

Seguindo as recomendações do *Codex Alimentarius* (Joint FAO/WHO Food Standards Programme), a determinação dos pontos críticos de controlo deve seguir a árvore de decisão da figura.



→ Bibliografia

Codex Alimentarius Comission

Joint FAO/WHO Food Standards Programme

Food hygiene - Basic Texts

Rome: FAO/WHO 1999

Directiva do Conselho 93/43/CEE. Jornal Oficial da Comunidades Europeias. 1994.

Decreto-Lei n 67/98, 18 de Março 1998. Higiene dos géneros alimentícios.

Flair (Food Linked Agro Industrial Research), HACCP User Guide Concerted Action n7.

Donald Corlett, Jr., HACCP - User's Manual, Aspen Publication, Inc., 1998.

Mortimore, S., Wallace, C., HACCP a practical approach.

London: Chapman & Hall, 1998, 2nd edition.

→ Internet Homepages

<http://www.usda.gov>

<http://vm.cfsan.fda.gov/list.html>

http://www.ourfood.com/HACCP_ISO_9000.html

<http://www.cfia-acia.agr.ca/english/ppc/haccp.html#models>

<http://www.nsf-isr.org/haccp/haccp.html>

<http://www.nal.usda.gov/fnic/foodborne/haccp/consult.html>

→ Informações

AESBUC - Associação para a Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica

Serviços de Tecnologia e Inovação

Rua Dr. António Bernardino de Almeida · 4200-072 Porto

Tel.: 22 5580085 · Fax: 22 5580088

Email: aesbuc@esb.ucp.pt

Encontram-se disponíveis manuais de Boas Práticas de Fabrico e HACCP para fazer download na página ESB

www.esb.ucp.pt ↳ AESBUC ↳ Projectos Europeus e Internacionais ↳ SPIRAL ↳ Produtos