

Esta informação é para si...



Sabe o que é um Sistema HACCP?

O HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points, que pode ser traduzido como Sistema de Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos, é uma metodologia preventiva reconhecida internacionalmente e utilizada pelas empresas do sector alimentar com o objectivo de evitar potenciais riscos que possam causar danos aos consumidores.

O sistema HACCP baseia-se na aplicação de princípios técnicos e científicos na produção e manipulação dos géneros alimentícios desde «o prado até ao prato».

Será que o Sistema HACCP se aplica à sua empresa?

Os sistemas de HACCP podem ser implementados em todas as fases relacionadas com a produção de alimentos, desde a produção primária até ao fornecimento directo de alimentos ao consumidor, ou seja, em toda a cadeia alimentar, por exemplo em cafés, pastelarias, snack-bares, bares, discotecas, restaurantes, casas de pasto, pizzerias, self-services, take-aways, quintas de eventos, hotéis (e similares), infantários, creches, escolas, lares, etc..

É obrigatório ter um sistema HACCP implementado na sua empresa?

Sim, é obrigatório, se o seu estabelecimento trabalhar em alguma das fases com alimentos. O Regulamento (CE) n.º 852/2004,

de 29 Abril, tornou obrigatória a implementação de um sistema de segurança alimentar baseado nos princípios do HACCP, a partir de Janeiro de 2006.

Já tem o sistema HACCP?

Caso se encontre em incumprimento e não possua o Sistema HACCP essa transgressão é punível com coima mínima de 99,76 € e máxima de 3.740,98 € para pessoas singulares e de 44.891,81 € para pessoas colectivas. Se por outro lado, já tem o sistema HACCP implementado, deve mantê-lo actualizado com manutenções periódicas, auditorias, reuniões e sensibilizações, cumprindo, deste modo, a lei actualmente em vigor.

Vai necessitar de orientação para implementar ou manter actualizado o Sistema HACCP na sua empresa?

A Prévia, Saúde Ocupacional, Higiene e Segurança, Lda. poderá apoiá-lo na elaboração e manutenção do plano HACCP, de modo prevenir a ocorrência de potenciais problemas durante operações com alimentos.

Contacte-nos e peça um orçamento consoante as suas necessidades:

Telefones: 289 824 861 ou 289 393 711

Faxes: 289 828 797 ou 289 397 529

E-mails: hst@previa.pt ou hsa@previa.pt