

Controlo da Qualidade Alimentar

CET – Qualidade Alimentar

Módulo Segurança Alimentar - Aula 1

30/11/12

Segurança alimentar

- Uma disciplina científica que trata do modo de manusear, processar e armazenar alimentos de modo a prevenir doenças transmitidas pelos alimentos
- Garantia que o alimento não causa dano ao consumidor se for preparado e/ou ingerido de acordo com a utilização pretendida
 - Codex Alimentarius – Basic Texts on food hygiene (2003)
- Segurança dos géneros alimentícios
 - garantia de que os géneros alimentícios não terão um efeito nocivo sobre a saúde dos consumidores finais aquando da sua preparação e do seu consumo
 - Regulamento (CE) n.º 852/2004

Qualidade Alimentar

Consumidor

“O alimento como algo que se come”

Requisitos do produto – “quê”

- Requisitos de Segurança
- (outros) Requisitos Legais
- Requisitos Nutricionais
- Requisitos Sensoriais

Requisitos “psicológicos” – “onde” e “como”

- Contexto de Produção (origem, tradição...)
- Requisitos Éticos

Claudi Perri – The universe of food quality
Food Quality and Preference 17 (2006) 3-8

Qualidade Alimentar

Cliente

“O alimento como objecto comercial”

Garantia – “quem”

- Certificação
- Rastreabilidade/Traceabilidade

Requisitos do sistema produto/embalagem

- Requisitos funcionais e estéticos da embalagem
- Informação
- Conveniência

Requisitos do sistema produto/mercado

- Existência do produto no mercado
- Preço

Segurança dos géneros alimentícios

garantia de que os géneros alimentícios não terão um efeito nocivo sobre a saúde dos consumidores finais aquando da sua preparação e do seu consumo

Regulamento (CE) n.º 853/2004

Como é que garantimos a Segurança Alimentar?

Como lá chegamos?

Controlo ao produto final

Tamanho da amostra	Nível de contaminação	Probabilidade de aceitar o lote
5	1%	95%
5	5%	77%
5	10%	59%
10	1%	90%
10	5%	60%
10	10%	35%

- Não podemos basear o controlo do processo em análises ao produto final
 - Distribuição não homogénea dos riscos
 - Doses baixas
 - Análises microbiológicas/químicas lentas/dispendiosas
 - Não permitem isolar o momento/local da “infecção”
- Temos de controlar os Pontos Críticos de Controlo
- As análises ao produto final poderão ajudar a ganhar confiança no processo mas não podem ser a base do controlo

Medidas preventivas
específicas
determinadas utilizando a metodologia HACCP
e com base numa
análise de perigos
particular para o produto/processo

Boas práticas de higiene/Boas Práticas de fabrico

- Higiene pessoal
- Limpeza e Desinfecção
- Controlo de pragas
- Temperatura e humidade das zonas de produção e armazenamento
- Evitar contaminação cruzada

Estado de conservação das instalações e equipamento

casa da higiene / casa da segurança alimentar

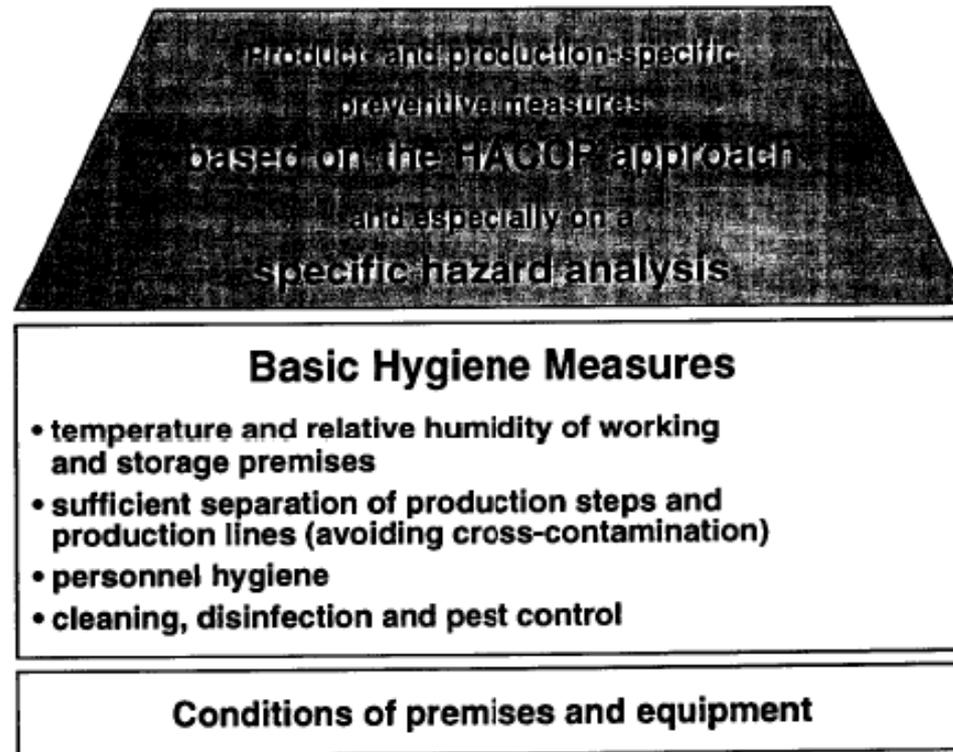


Figure 5 Hygiene concept for food processing companies

Porquê HACCP?

