

Instituto Politécnico de Coimbra
Escola Superior Agrária de Coimbra
Gestão da Qualidade



O Sistema HACCP no âmbito da NP EN ISO 9001:2000

O Sistema HACCP

- **Princípios:**

- 1 – Identificação dos perigos e análise dos riscos de severidade e probabilidade;
- 2 – Determinação dos pontos críticos de controlo necessários para controlar os perigos identificados;
- 3 – Especificação dos limites críticos para garantir que a operação está sob controlo nos pontos críticos de controlo (PCC);
- 4 – Estabelecimento e implementação da monitorização do sistema;
- 5 – Execução das acções correctivas quando os limites críticos não são respeitados;
- 6 – Verificação do sistema;
- 7 – Manutenção de registos.

- **Passos segundo o *Codex Alimentarius*:**

- 1 – Reunir a equipa HACCP;
- 2 – Descrição do produto;
- 3 – Identificação do uso pretendido;
- 4 – Construção do fluxograma;
- 5 – Confirmação no local das etapas descritas no fluxograma;
- 6 – Listagem dos perigos potenciais associados a cada etapa e estabelecimento de medidas preventivas;
- 7 – Determinação dos PCC's;
- 8 – Estabelecimento de limites críticos para os PCC's;
- 9 – Estabelecimento de sistemas de monitorização para os PCC's;
- 10 – Estabelecimento de acções correctivas;
- 11 – Estabelecimento de procedimentos de verificação;
- 12 – Estabelecimento de documentação e manter registos;
- 13 – Revisão do sistema HACCP.

O *Codex Alimentarius* (1999) é reconhecido internacionalmente como o “documento de referência” para a implementação do Sistema de HACCP.

O Decreto-Lei nº 67/98 de 18 de Março, “...estabelece as normas gerais de higiene a que devem estar sujeitos os géneros alimentícios, bem como as modalidades de verificação do cumprimento dessas normas.”

Em Portugal, a partir de 1 de Janeiro de 2004 passou a ser obrigatória a adopção do Sistema HACCP de acordo com os princípios, pelo *Codex Alimentarius* (1999), por parte de todas as indústrias do sector alimentar.

Algumas vantagens do Sistema HACCP para a empresa:

- 1 – Garantia do cumprimento da legislação;
- 2 – Aumento da confiança e satisfação dos clientes e mercados;
- 3 - Melhoria dos conhecimentos e práticas dos colaboradores;
- 4 – Certificação da inocuidade dos produtos;
- 5 – Comunicar uma imagem positiva da empresa;

O Sistema ISO

ISO - International Organization for Standardization

Objectivos:

- desenvolvimento da normalização e actividades relacionadas com a intenção de facilitar o intercâmbio internacional de bens e de serviços;
- desenvolvimento da cooperação nas esferas intelectual, científica, tecnológica e de actividade económica.

Vantagens do sistema para a empresa:

- Focalização no cliente;
- Aumento do desempenho da empresa;
- A empresa é vista pelos funcionários como um todo;
- Redução de desperdícios;
- Criação de uma cultura voltada para a qualidade;

A Certificação de S.G.Q. segundo a série 9000

S.G.Q. - Conjunto das medidas organizacionais capazes de transmitirem a máxima confiança de que um determinado nível de qualidade aceitável está a ser alcançado ao mínimo custo;

- Abrange todas as áreas de actividade da empresa.



- A implementação de um **S.G.Q. segundo a NP EN ISO 9001:2000** mobiliza todos os colaboradores da empresa e requer a definição de novas práticas e/ou reestruturação das práticas já existentes
- **NP EN ISO 9001:2000** possibilita à empresa um desenvolvimento sustentado e uma rentabilização dos seus recursos.

HACCP e S.G.Q. segundo a NP EN ISO 9001:2000

- Ambos os sistemas exigem o empenho dos colaboradores da empresa e da gestão de topo, são suportados documentalmente e sua eficácia é evidenciada através de registos.

HACCP – Exigência legal

S.G.Q. – Adoptado por iniciativa própria

- As empresas ao optarem pela certificação segundo a referida norma, devem integrar os dois sistemas por forma a dar cumprimento quer aos requisitos legais, quer aos requisitos normativos.

NP EN ISO 9001:2000 vs Sistema HACCP

NP EN ISO 9001:2000	Sistema HACCP
4. Sistema G.Q. 4.1. Requisitos gerais 4.2. Requisitos da documentação	Princípio 1, Passo 2-6 Princípio 6, Passo 12
5. Responsabilidade da gestão 5.1. Comprometimento da gestão 5.2. Focalização no cliente 5.3. Política da qualidade 5.4. Planeamento 5.5. Responsabilidade, autoridade e comunicação 5.6. Revisão pela gestão	Princípio 3, Passo 2 e 8 Princípio 3, Passo 2, 3 e 8 Passo 1 Passo 13
6. Gestão de recursos 6.1. Provisão dos recursos 6.2. Recursos humanos 6.3. Infraestrutura 6.4. Ambiente de trabalho	Requisitos do HACCP Passo 1 Requisitos do HACCP Requisitos do HACCP

NP EN ISO 9001:2000	Sistema HACCP
7. Realização do produto 7.1. Planeamento e realização do produto 7.2. Processos relacionados com o cliente 7.3. Concepção e desenvolvimento 7.4. Compras 7.5. Produção e fornecimento do serviço 7.6. Controlo de dispositivos de monitorização e de medição	Princípios 2 – 7, Passos 6 – 12 Passo 2 Passos 1 – 13 Princípio 1 e 2, Passos 6 e 7 Princípio 6, Passo 12, requisitos do HACCP
8. Medição, análise e melhoria 8.1. Generalidades 8.2. Monitorização e medição 8.3. Controlo do produto não conforme 8.4. Análise de dados 8.5. Melhoria	Princípio 4, Passo 9 Princípio 5, Passo 10 Princípio 7, Passos 11 e 13 Princípio 7, Passos 11 e 13

NP EN ISO 9001:2000 vs DS 3027 E:2002

NP EN ISO 9001:2000	DS 3027 E:2002
4. Sistemas de G. Q. 4.1. Requisitos gerais 4.2. Requisitos da documentação	4.2. Requisitos do sistema 4.2.1. Geral 4.2.2. Plano HACCP 4.2.3. GMP 4.4. Análise de perigos 4.6.2. Documentação das medidas GMP
5. Responsabilidade da gestão 5.1. Comprometimento da gestão 5.2. Focalização no cliente 5.3. Política da qualidade 5.5. Responsabilidade, autoridade e comunicação 5.6. Revisão pela gestão	4. Requisitos do sistema HACCP 4.1. Comprometimento da gestão 4.1.1 Política da segurança alimentar 4.1.3 Revisão da gestão 4.1.1. Política da segurança alimentar 4.1.2. Empresa 4.1.2.1. Responsabilidade e autoridade 4.1.2.3. Equipa HACCP 4.1.3. Revisão da gestão 4.8. Manutenção do sistema HACCP

NP EN ISO 9001:2000	DS 3027 E:2002
6. Gestão de recursos 6.1. Provisão de recursos 6.2. Recursos humanos 6.3. Infraestrutura 6.4. Ambiente de trabalho	4.1.2.1. Responsabilidade e autoridade 4.1.2.4. Competência, formação e assegurar a segurança alimentar 4.2.2. Plano HACCP 4.2.3. GMP 4.6.1. Determinação das medidas GMP 4.2.3. GMP 4.6.1. Determinação das medidas GMP
7. Realização do produto 7.1. Planeamento da realização do produto 7.2. Processos relacionados com o cliente	4.4.2. Descrição da matéria-prima e dos produtos 4.2.3. GMP 4.4. Análise dos perigos 4.5. Controlo dos perigos relevantes 4.6. Medidas GMP 4.4.3. Identificação do uso pretendido para o produto 4.4.5. Identificação e avaliação dos perigos

NP EN ISO 9001:2000	DS 3027 E:2002
7.3. Concepção e desenvolvimento 7.4. Compras 7.5. Produção e fornecimento do serviço 7.6. Controlo dos dispositivos de monitorização e de medição	4.4. Análise dos perigos 4.5. Controlo dos perigos relevantes 4.6. Medidas GMP 4.4.2. Descrição da matéria-prima e dos produtos 4.4.5. Identificação e avaliação dos perigos 4.6. Medidas GMP 4.4. Análise dos perigos 4.5. Controlo dos perigos relevantes 4.6. Medidas GMP 4.7.4. Controlo de equipamentos e métodos de medição
8. Medição, análise e melhoria 8.1. Generalidades 8.2. Monitorização	4.4. Análise dos perigos 4.5. Controlo dos perigos relevantes 4.6. Medidas GMP 4.8.3. a)

NP EN ISO 9001:2000	DS 3027 E:2002
8.3. Controlo do produto não conforme 8.4. Análise de dados 8.5.Melhoria	4.5.5. Medidas correctivas para cada PCC 4.7.2. Controlo do produto não conforme 4.7.3. Notificação e devolução 4.4. Análise dos perigos 4.6.1. Determinação das medidas GMP 4.8.1. Generalidades da manutenção do sistema HACCP 4.8.1. Generalidades da manutenção do sistema HACCP 4.8.2. Comunicação com a equipa HACCP

Conclusão

- A implementação do sistema HACCP no âmbito da ISO 9001:2000 permite que a empresa obtenha vários benefícios.
- A adopção da NP EN ISO 9001:2000 permite à empresa um desenvolvimento sustentado e uma rentabilização dos seus recursos.
- A implementação do sistema HACCP permite às empresas dar cumprimento à legislação em vigor, e simultaneamente dar garantias ao consumidor final.

Obrigado pela atenção!!!

Trabalho realizado por:

Pedro Adão nº3524

Paulo Duarte nº3530

Carla Teodósio nº3555