

Aula 1 – HSA – 14/01/2017

Segurança Alimentar
- Definições dos alunos

Grupo 1

- Segurança alimentar são boas praticas para garantir o produto seguro ,de modo a não causar perigo ou doença ao consumidor .Tem como objectivo prevenir riscos físicos, químicos e biológicos ,que possam existir no alimento.

Deve ser feito a analise e controlo dos perigos/riscos, e que devem ser executados segundo as normas em vigor.

A segurança do produto não significa qualidade.

Grupo 2

- Conjunto de medidas (requisitos/normas) necessárias para um produto seguro que previnam a ação de agentes físicos, químicos ou biológicos que possam alterar o produto, tendo em conta a saúde do consumidor.

Grupo 3

- Conjunto de processos, normas, regras e procedimentos que visam a transformação e produção de alimentos, desde a sua origem até ao consumidor final, sem que ponham em risco a saúde do consumidor.

Grupo 4

- Ter produtos com as normas legais para não existir risco para a saúde dos consumidores, isto é, produtos seguros no ponto de vista microbiológico, entre outros fatores.