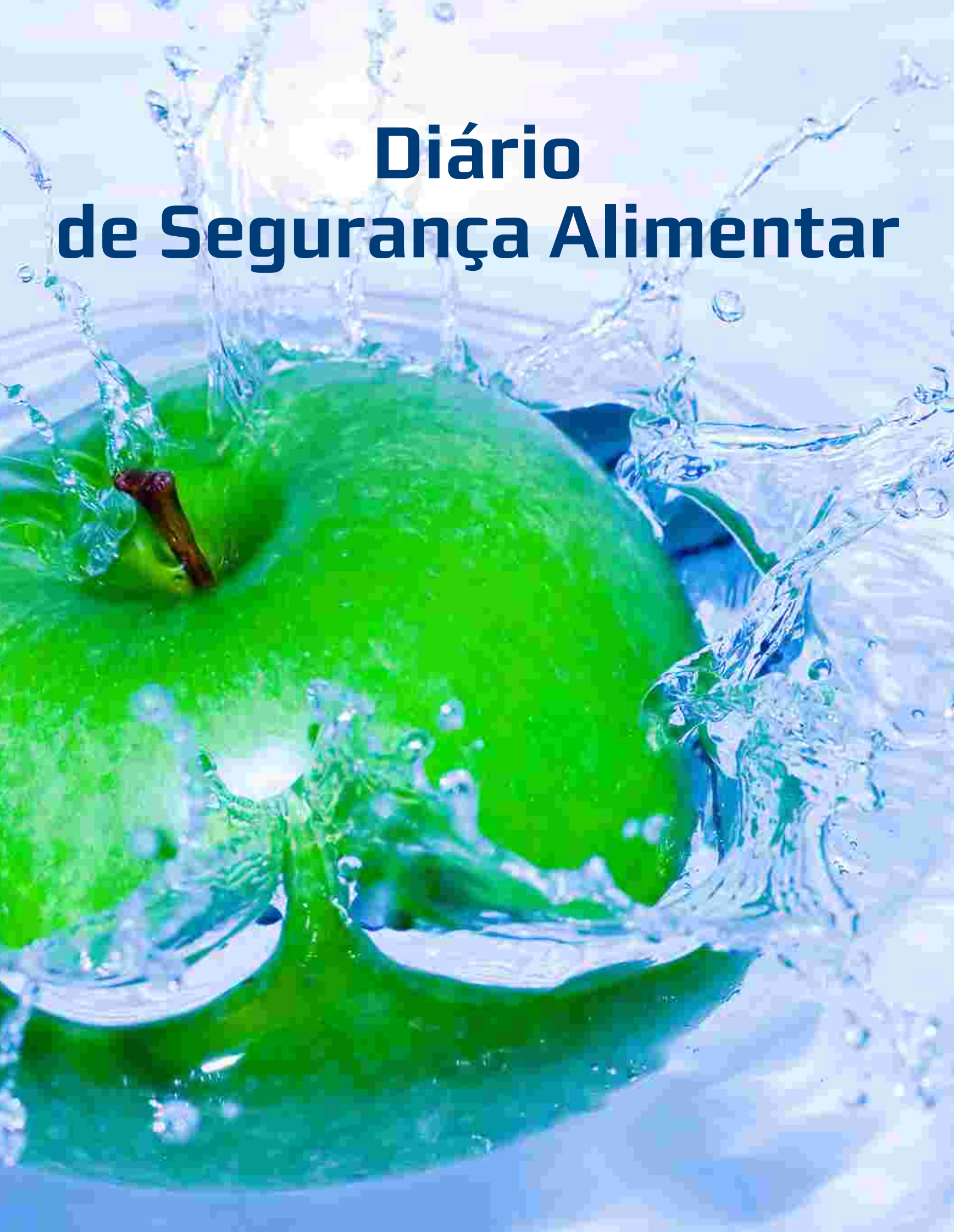


Diário de Segurança Alimentar





Diário de Segurança Alimentar

Todos os direitos reservados
Copyright © 2008 by Biostrument, S. A.
1ª Edição

Um produto



Biostrument - Segurança Alimentar

Sede:

Rua 5 de Outubro nº 309
4100-175 Porto
Portugal

Tel.: (+351) 225 020 172
Fax: (+351) 225 097 255

www.biostrument.com
info@biostrument.com

Bem-vindo ao Diário!

O Diário foi elaborado a pensar nos operadores do sector alimentar que pretendem otimizar o seu serviço e que estão sensibilizados para a delicada questão da Higiene e Segurança Alimentar, assumindo uma postura de profissionalismo e qualidade no mercado.

A implementação de Sistemas de Gestão de Higiene e Segurança Alimentar baseada nos princípios de HACCP torna-se por vezes um peso para um sector de actividade tão complexo como é o da restauração. Neste sentido a Biostrument, S.A. desenvolveu uma ferramenta simples, inovadora e intuitiva - o Diário de Segurança Alimentar.

Com este documento vai poder ter acesso a um conjunto de informação compilada, organizada e pertinente bem como todos os registos afectos à Higiene e Segurança Alimentar no âmbito de implementação e manutenção do sistema de HACCP na restauração e similares.

Trabalhando a pensar em si, a Biostrument, S.A. apresenta-se como o seu parceiro ideal, aliando ao conhecimento do sector, uma visão competitiva e diferenciadora a um vasto conjunto de produtos, sempre a tentar ir ao encontro das suas necessidades e a promover o sucesso e crescimento do seu negócio.

Neste sentido temos ao seu dispor:

Qualfood – Base de dados de Qualidade e Segurança Alimentar;

Labset – Portal de compra de consumíveis de Segurança Alimentar e Laboratório;

Softset rastreabilidade – Software de Gestão da rastreabilidade;

Serviços de consultoria em Higiene e Segurança Alimentar-HACCP;

Formação – Acções de formação desenvolvidas à medida das necessidades das empresas.

Consideramos uma mais-valia o seu sucesso e como tal colocamos ao seu inteiro dispor todos os nossos serviços assim como a nossa equipa de profissionais especializados.

Os nossos melhores cumprimentos,



Presidente da Administração

Introdução

Instruções de utilização

O Diário destina-se a empresas de restauração, cafetaria e *take-away*.

Foi desenvolvido pela Biostrument, S. A. para o(a) ajudar a gerir o seu negócio de forma prática, fácil e segura.

Baseado nos princípios de HACCP, a linguagem apresentada é acessível e simples facilitando a sua utilização.



Como é que o Diário o ajuda a cumprir os registos legais ?

Os regulamentos comunitários em vigor desde Janeiro de 2006 apresentam inúmeros procedimentos e metodologias a cumprir pelos operadores com o objectivo de produzir alimentos seguros para consumo, tendo que apresentar evidências físicas e documentais desse mesmo cumprimento. O Diário é o complemento ideal para o(a) auxiliar nesta tarefa.

Introdução

Instruções de utilização



A pessoa designada responsável pela gestão diária do estabelecimento é a pessoa mais indicada para se encarregar do diário.

Deve envolver o maior número de colaboradores de modo a otimizar o uso desta ferramenta no seu negócio.



Como funciona?

O Diário contém módulos para formação interna com campos de preenchimento designados “Conteúdos de Segurança”. Tem também associado como anexo o módulo “Diário” onde pode preencher todos os registos diários e outras informações que considere importantes.

Como usar o diário

O diário deve ser preenchido todos os dias pela pessoa responsável. Existe ainda uma revisão semanal que lhe permite avaliar a ocorrência de problemas e aferir a evolução do estabelecimento.

Preencha a data de início da semana.

No fim de cada dia assinale se foram ou não realizados todos os registos.

Caso ocorra alguma anomalia tome nota no respectivo dia.

Todas as anotações descritas devem estar devidamente assinadas pelo responsável.

Revisão Semanal MÊS / AAAA

Segunda-feira Semana de ____ / ____

Problemas / Anomalias detectadas: _____ Controlos diários

Registos efectuados correctamente Se não perguntar porquê?

Assinatura (legível) _____

Terça-feira Semana de ____ / ____

Problemas / Anomalias detectadas: _____ Controlos diários

Registos efectuados correctamente Se não perguntar porquê?

Assinatura (legível) _____

Quarta-feira Semana de ____ / ____

Problemas / Anomalias detectadas: _____ Controlos diários

Registos efectuados correctamente Se não perguntar porquê?

Assinatura (legível) _____

Quinta-feira Semana de ____ / ____

Problemas / Anomalias detectadas: _____ Controlos diários

Registos efectuados correctamente Se não perguntar porquê?

Assinatura (legível) _____

Caso realize alguma verificação extra tome nota nesta secção no final da semana.

Revisão Semanal MÊS / AAAA

Sexta-feira Semana de ____ / ____

Problemas / Anomalias detectadas: _____ Controlos diários

Registos efectuados correctamente Se não perguntar porquê?

Assinatura (legível) _____

Sábado Semana de ____ / ____

Problemas / Anomalias detectadas: _____ Controlos diários

Registos efectuados correctamente Se não perguntar porquê?

Assinatura (legível) _____

Domingo Semana de ____ / ____

Problemas / Anomalias detectadas: _____ Controlos diários

Registos efectuados correctamente Se não perguntar porquê?

Assinatura (legível) _____

Verificações extra Semana de ____ / ____

Problemas / Anomalias detectadas: _____ Controlos diários

Registos efectuados correctamente Se não perguntar porquê?

Assinatura (legível) _____

Como usar os conteúdos

A coluna “Ponto de segurança” aponta os pontos mais importantes sobre a preparação / confecção de alimentos seguros.

A coluna “Porquê?” explica-lhe porque é que esse ponto de segurança é importante.

A coluna “Como procede?” serve para apontar o que faz no seu estabelecimento. Pode ser necessário assinalar com uma cruz ou fazer uma breve descrição.

As ilustrações ajudam-o(a) a perceber os pontos de segurança.

Descongelação

A descongelação deve ser efectuada a temperatura segura e pressupõe uma gestão do stock diário ou semanal necessário

Ponto de segurança	Porquê?	Como procede?
<p>Todos os alimentos devem ser correctamente descongelados antes de confeccionados (exceto se for indicação do fabricante a confecção do produto congelado).</p>	<p>Se o alimento estiver congelado ou parcialmente congelado demorará mais tempo a confeccionar.</p> <p>A parte mais exterior do alimento pode já estar cozinhada, enquanto o centro pode ainda não estar, podendo assim permanecer congelado.</p>	<p>Verifica se os produtos a confeccionar estão totalmente descongelados antes de proceder à confecção? Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/></p> <p>Se não, como procede?</p>
<p>1. Em refrigeração Atenção: a maneira de descongelar os seus alimentos é em refrigeração 4°C. Para tal deve planear quais as suas necessidades diárias e colocar os alimentos em descongelação numa câmara refrigerada, um ou dois dias antes da utilização prevista. Coloque sempre os alimentos nas prateleiras inferiores das câmaras. Use caixas de descongelação com grelhas sob os alimentos</p>	<p>Em refrigeração os alimentos estão a uma temperatura correcta para descongelar. Assim evita que fiquem em contacto directo líquido da descongelação, meio ideal para crescimento de microorganismos prejudiciais.</p>	<p>Usa este método? Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/></p> <p>Quanto tempo dura a sua descongelação?</p>
<p>2. Microondas Se não for possível planear antecipadamente as suas necessidades pode descongelar recorrendo ao microondas, no modo “Descongelar”.</p>	<p>Esta é uma maneira segura e rápida de descongelar, no entanto pode interferir com as qualidades organolépticas (cor, sabor, etc) do seu produto.</p>	<p>Usa este método? Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/></p> <p>Que alimentos descongela deste modo?</p>
<p>3. Em água corrente fria Caso não possa recorrer a nenhuma das alternativas anteriores, pode optar por colocar o produto a descongelar sob água corrente fria, mantendo o produto protegido (com embalagem de plástico original ou outra). A água deve ser fria, corrente e potável.</p>	<p>A água fria permite uma descongelação mais rápida sem promover um aumento da temperatura do alimento para temperaturas de risco (5-65°C).</p>	<p>Usa este método? Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/></p> <p>Que alimentos descongela deste modo?</p>
<p>4. Se usa outro método de descongelação diga detalhadamente como procede:</p>		<p>Que alimentos descongela deste modo?</p>

44

Alguns conteúdos têm uma secção “Faça-o” que lhe indica o que fazer para avaliar a eficácia de aplicação do método.

A secção “O que fazer se algo correr mal...” dá-lhe algumas dicas de modo a resolver alguns problemas.

A coluna “Como evitar que ocorra de novo” ajuda-o a prevenir alguns problemas.

Se algo ocorrer mal ou quiser tomar algum apontamento faça-o no Módulo Diário, na revisão semanal.

Pense melhor

Mantenha os alimentos em descongelação separados dos outros alimentos - nas prateleiras inferiores das câmaras de refrigeração. Os alimentos descongelados devem ser usados o mais rápido possível após a descongelação (em menos de um dia).

Faça-o	Porquê?	Como?
<p>Quando considerar que os produtos estão descongelados é importante verificar se realmente estão.</p>	<p>O exterior pode parecer descongelado e no entanto o interior pode ainda estar congelado.</p>	<p>1. Procure cristais de gelo no alimento. Faz isto? Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/></p> <p>2. Nas carnes de aves verifique se as articulações estão flexíveis. Faz isto? Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/></p> <p>3. Se usa outros métodos de verificação refira-os detalhadamente:</p>
<p>O que fazer se algo correr mal...</p> <ul style="list-style-type: none"> > Se o alimento não estiver totalmente descongelado, deixe a descongelação continuar até que os cristais de gelo desapareçam; > Se necessitar agilizar o processo de descongelação recorra ao microondas; > Se não tiver tempo suficiente para descongelar opte por usar outro prato no menu que esteja pronto a preparar/confeccionar. 	<p>Como evitar que ocorra de novo...</p> <ul style="list-style-type: none"> > Atire o seu método de descongelação tornando-o mais seguro (p.ex.: descongelar porções menores); > Asegure-se de que os alimentos têm tempo suficiente para descongelar; > Garanta formação ao seu pessoal neste conteúdo; > Optimize a formação; > Caso este seja um problema recorrente no seu estabelecimento considere adquirir uma câmara ou espaço similar dedicado à descongelação. 	

Escreva no diário o que correu mal e quais foram as suas acções.

Questões

O que fazer a seguir?

Leia atentamente uma secção de cada vez. Cada secção deve demorar cerca de uma hora a completar. Para otimizar o seu tempo aconselhamos que leia uma secção por semana.

Quando tiver terminado todas as secções garanta que os seus colaboradores:

- > Seguem os procedimentos com segurança;
- > Preenchem todos os campos do diário cada dia.

Quais os benefícios do diário?

O Diário ajuda-lo(a)-á a:

- > Cumprir os registos legais;
- > Produzir alimentos seguros;
- > Formar os seus colaboradores;
- > Proteger a reputação do seu estabelecimento;
- > Melhorar a rentabilidade e qualidade do seu negócio (*exemplo*: diminuir desperdícios).

Necessito guardar todos os registos do diário?

A grande vantagem do diário é condensar todos os registos que necessita preencher cada dia.

Depois de ler atentamente todos os conteúdos só necessita de preencher os registos apontados na secção “Diário”.

Recorda-se que deve manter os registos arquivados depois de preenchidos, bem como todas as facturas e guias referentes a produtos alimentares.

Onde posso obter mais informação?

Para mais informação, poderá entrar em contacto com o departamento de Segurança Alimentar da Biostrument, S. A.

www.biostrument.com | info.biosa@biostrument.com

Rua 5 de Outubro 309, 4100-175 Porto

Tel. 225 020 172 | Fax. 225 097 255