

1. OBJECTIVO

Para o desenvolvimento do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar seguimos a metodologia HACCP (em português, Análise de perigos e controlo de pontos críticos), descrita no *Codex Alimentarius* e referido no Regulamento nº 852/2004 de 29 de Abril e o Regulamento nº 178/2002 de 28 de Janeiro que permite identificar perigos específicos e medidas preventivas para o seu controlo.

A implementação de um Sistema que garanta a Segurança Alimentar tem como objetivo:

- ✓ Garantir a segurança dos processos e alimentos servidos nas nossas Unidades.
- ✓ Promover a aplicação das boas práticas de manipulação
- ✓ Identificar os perigos (biológicos, físicos, químicos) associados ao consumo dos alimentos;
- ✓ Estabelecer medidas preventivas que permitam obter níveis de perigo toleráveis no consumo de alimentos pelos clientes/consumidores

2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O Sistema de Gestão da Segurança Alimentar, definido neste Manual, que corresponde à prestação de serviços de restauração coletiva ou pública, abrange todas as categorias de matérias-primas definidas no Portal de Compras de acordo com o tipo de serviço definido no caderno de encargos ou contratualmente ao longo de todo o processo, isto é, desde a receção das matérias-primas até à distribuição ao Cliente/Consumidor final. (Ver “Manual de Gestão do Sistema Integrado”)

3. EQUIPA DE PROTEÇÃO ALIMENTAR (EPA)

3.1. RESPONSABILIDADES/ FUNÇÕES E AUTORIDADES

A Equipa de Protecção Alimentar (EPA) tem a responsabilidade da gestão do SGSA.

As funções/responsabilidades da EPA são:

- Implementação e validação anual do Programa de Segurança Alimentar e do Plano HACCP;
- Monitorização, autoavaliação, formação e verificação das atividades;

Todos os colaboradores da organização têm como compromisso a prevenção de toxi-infeções e incidentes de origem alimentar, tendo a responsabilidade de relatar problemas que detetem no exercício das suas funções.

As funções/responsabilidades e autoridades dos membros da EPA estão descritas na tabela seguinte:

FUNÇÕES/ RESPONSABILIDADES	Planear, implementar, operar, manter e atualizar um sistema destinado a fornecer produtos seguros de acordo com a utilização prevista;	Definição da metodologia de análise e avaliação de perigos, ameaças e vulnerabilidades, tendo por base o histórico a experiência, informação externa, epidemiológica, etc;
		Determinar o nível de aceitação/limites críticos no produto final, tendo em conta requisitos legais e de regulação, requisitos de clientes, utilização prevista e outros dados relevantes;
		Selecionar, avaliar e validar as medidas de controlo apropriadas ao perigo identificado para o eliminar ou reduzir para níveis aceitáveis; Selecionar medidas de controlo para as ameaças e vulnerabilidades identificadas;
		Planear a verificação do sistema de segurança alimentar, defesa e fraude alimentar;
		Controlo de não conformidades;

	Definir o Sistema de Rastreabilidade;
	Avaliar tendências dos resultados das monitorizações;
	Avaliar as necessidades de ação corretiva;
	<i>Recall</i> dos produtos;
	Planear e implementar processos de avaliação que evidenciem que o plano de HACCP é eficaz;
	Definir Planos de auditorias;
	Demonstrar a conformidade com os requisitos estatutários e regulamentares junto das partes interessadas mais relevantes;
	Avaliar e apreciar os requisitos do cliente e demonstrar a conformidade com os requisitos de segurança alimentar acordados mutuamente, de modo a melhorar a satisfação do cliente/consumidor;
	Comunicação interna e externa, em matéria de segurança alimentar, defesa e fraude alimentar;
	Assegurar que atua em conformidade com a Política QAS;
Definir Planos de contingência para potenciais situações de emergência e acidentes com impacto na segurança alimentar;	
AUTORIDADES ¹	Recolha de produto não conforme;
	Definições de limites caso não existam referenciais externos;
	Retirar produtos e fornecedores da lista de referenciados;
	De acordo com o Fluxograma Gestão de Crise;

3.2. CONSTITUIÇÃO DA EPA

A EPA é constituída por elementos multidisciplinares de forma a garantir uma análise completa do sistema, nas suas diversas valências teórico/ práticas.

A equipa deve estar devidamente sensibilizada e formada, para assegurar a elaboração, implementação e manutenção do Sistema de Segurança Alimentar.

A nível central constituição e responsabilidade da EPA é aprovada em reunião de Revisão de Sistema e/ou Reunião de Direcção. Para cada Direcção são seleccionados os técnicos participantes e/ou substitutos. A nível central a equipa é constituída pelos seguintes elementos:

Atividade
D. Qualidade (Coordenador da equipa)
D. Compras D. Técnica
D. Operacional
Sistemas de Informação

3.3. REQUISITOS, RESPONSABILIDADES E AUTORIDADES DOS MEMBROS DA EPA

Consultar R-001/G.

3.4. REUNIÕES DA EPA

As reuniões da EPA realizam-se de acordo com o definido em DTQ 009, no entanto, quando justificado são realizadas reuniões extraordinárias. Nas reuniões da EPA são analisados as saídas relacionadas com a segurança alimentar, descritas nos vários processos. Quando necessário realizar modificações, ao Sistema de Gestão da Segurança Alimentar, estas são registadas em ata de reunião, para comunicação à Direcção Geral, sendo entradas para a revisão do SGI.

¹ Aprovada pela Direcção Geral;

ENTRADA PARA EPA	SAÍDA DA EPA
Circunstâncias várias que podem afetar a segurança alimentar, defesa e fraude alimentar;	Decisões ou ações relativas a possíveis alterações de Política QAS ou âmbito de certificação;
Legislação aplicável;	Avaliação de requisitos de segurança alimentar, defesa e fraude alimentar; Requisitos legais cumpridos;
Atualização do Sistema de Segurança Alimentar	Indicar se o mesmo foi atualizado e quais as principais alterações,
Grau de cumprimento de metas e objetivos incluindo análise dos resultados de verificação dos PPR's, PCC's e PPRO's;	Monitorização do cumprimento das metas e objetivos - resultados de auditorias internas e externas, inspeções e avaliações de conformidade com os requisitos legais, análises, perigos físicos, inquérito consumidor e com outros que a organização subscreva; Estabelecimento de planos de formação, análises e de auditorias (técnicas e fornecedores);
Desempenho do processo e conformidade do produto;	Planeamento e realização de produtos seguros;
Novos produtos e fornecedores;	Fornecedores e produtos referenciados;
Revisão dos riscos e oportunidades e avaliação eficácia das ações definidas; Recomendações para melhoria;	Identificação de potenciais riscos e oportunidades; Alteração do sistema de segurança alimentar se aplicável;
Defesa e Fraude Alimentar	Alteração de procedimentos se aplicável;
Adequação de recursos: - Projetos de infraestruturas e equipamentos; - Definição de fichas técnicas;	Instalações e equipamento aprovados; Ficha técnica aprovada no SAPE;
Situações de emergência, incidentes e recolhas de produtos (Recall)	Planos de contingência para potenciais situações de emergência e acidentes com impacto na segurança alimentar; Planeamento, realização e avaliação de simulacros e eventuais situações reais de recall;
Retorno da informação do cliente, das partes interessadas, incluindo reclamações e boletins de NC;	Atividades de comunicação, interna e externa, ligados ao tema da segurança alimentar, defesa e fraude alimentar;
Oportunidades para melhoria contínua	Definição de decisões e ações de acordo com as oportunidades identificadas; Alteração do sistema de segurança alimentar se aplicável;

Para além da revisão anual ao sistema de Segurança Alimentar são realizadas **revisões extraordinárias**, pela EPA, sempre que ocorram as seguintes alterações:

- ✓ Das matérias-primas utilizadas e das características dos produtos;
- ✓ Da utilização prevista para o produto acabado;
- ✓ Dos processos ou etapas do processo;
- ✓ Novas informações sobre perigos;
- ✓ Situações de crise/emergência no âmbito da segurança alimentar;
- ✓ Deteção de falhas consecutivas na Monitorização dos PCC ou PPRO ou alteração das medidas de controlo;

Os resultados da revisão do Sistema de Segurança Alimentar ficam registados em ata de reunião. Caso as alterações supracitadas tenham impacto na garantia da Segurança Alimentar o plano implementado é revisto e é alterado o Plano HACCP caso a EPA considere necessário.

4. RISCOS E OPORTUNIDADES

São determinados os riscos e oportunidades, sempre que aplicável, de modo que seja:

- Assegurado que o Sistema de Segurança Alimentar atinge os resultados pretendidos;
- Possível melhorar os efeitos desejáveis;
- Prevenidos ou reduzidos os efeitos indesejáveis;

- Alcançada a melhoria contínua;

Para os riscos e oportunidades identificadas são definidas ações para que os mesmos sejam integrados no Sistema de Segurança Alimentar, bem como avaliada a eficácia dessas ações. As ações definidas devem ter em considerações:

- Impacto no Sistema de Segurança Alimentar;
- Conformidade dos produtos e dos serviços para os clientes;
- Requisitos das partes interessadas da cadeia alimentar.

As ações podem:

- Evitar riscos;
- Assumir riscos para alcançar uma oportunidade;
- Eliminar a fonte de risco;
- Alterar a probabilidade ou as consequências;
- Partilhar o risco;
- Aceitar o risco através de uma decisão informada;

5. EQUIPA DA UNIDADE

Em cada unidade, o Gestor de Unidade, representa localmente o cumprimento do SGSA e as normas definidas pela EPA.

Um componente essencial num programa de segurança alimentar é o envolvimento e empenho de todos os Colaboradores da Unidade, com a coordenação do Gestor de Unidade.

Todos os colaboradores têm como compromisso a prevenção de toxinfecções e incidentes de origem alimentar.

O **objetivo de todos os Colaboradores**, na Unidade, é o desempenho correto de cada tarefa, desde o início, para **garantir a absoluta segurança e qualidade dos alimentos**.

Em caso de não conformidade, o Colaborador toma imediatamente as medidas necessárias para assegurar que a saúde e segurança do consumidor não é ameaçada. Os Colaboradores deverão informar imediatamente a sua Chefia Operacional de quaisquer práticas incorretas de manipulação de alimentos, falta de condições sanitárias ou alimentos suspeitos. A Chefia operacional é informada imediatamente se a ação corretiva não foi ou não pode ser tomada. Ver **R-011**.

6. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS, DAS MATÉRIAS-PRIMAS E PRODUTOS ACABADOS

O serviço inclui todas as etapas desde a seleção de matérias-primas, encomenda, receção, armazenamento, preparação, confeção até à distribuição ao cliente/consumidor final.

A produção de refeições é efetuada de acordo com o receituário tradicional português e cozinha internacional.

6.1. MATÉRIAS-PRIMAS

Devido à elevada variedade de matérias-primas usadas pela Eurest sempre que é necessário obter alguma informação são consultadas, preferencialmente, as fichas técnicas das mesmas no Portal dos Fornecedores e/ou Manual de receção de matérias primas. A descrição das matérias-primas foi realizada na extensão necessária à condução da análise de perigos (ver tabela 1).

Os produtos que são proibidos em todas as unidades da Eurest Portugal estão descritos no **R-009**. Para mais informações, ver plano de processo das compras (**P-06**).

Tabela 1 - Categorias e subcategorias definidas para as matérias-primas

CATEGORIA	SUB-CATEGORIA
CARNE E DERIVADOS	CARNE DE AVES (FRANGO, GALINHA, PERU, PATO, ETC) - está incluído fresca, congelada, picada e preparados.
	CARNE DE SUÍNO - está incluído fresca, congelada, picada e preparados.
	CARNE DE BOVINO, OVINOS, CAPRINOS, ETC - está incluído fresca, congelada, picada e preparados.
	PRODUTOS À BASE DE CARNE (Ex: fiambre, salsichas, enchidos, rissóis, croquetes, etc.)
	LEITÃO ASSADO
	FRANGO E PATO COZIDO DESFIADO
PEIXE E DERIVADOS	PASTA PARA SANDES DE CARNE
	PEIXE E MOLUSCOS (inclui fumado, conserva, fresco e congelado)
	MARISCO
	PRODUTOS TRANSFORMADOS DE PEIXE E MARISCO (Ex: rissóis, pastéis, etc.)
CEREAIS E DERIVADOS	PASTA PARA SANDES DE PEIXE
	PÃO, FARINHA E PRODUTOS AFINS (Ex: pão ralado, tostas)
	ARROZ
	MASSA
	CEREAIS DE PEQUENO-ALMOÇO
FRUTAS	FÓRMULAS INFANTIS PRONTAS A CONSUMIR E/OU DESIDRATADAS
	FRUTA
	FRUTA CONSERVA
PRODUTOS AÇÚCARADOS	FRUTOS SECOS
	CACAU E CHOCOLATES DERIVADOS
	PRODUTOS DE PASTELARIA
	SOBREMESAS INSTANTÂNEAS
GORDURAS E TEMPEROS	AÇÚCAR
	MANTEIGA
	MARGARINAS E CREMES PARA BARRAR
	AZEITE
	ÓLEOS VEGETAIS
	MOLHOS TIPO MAIONESE
HORTÍCOLAS	VINAGRE
	PRODUTOS HORTÍCOLAS FRESCOS E CONGELADOS (inclui leguminosas e batatas)
	PRODUTOS HORTÍCOLAS EM CONSERVA
	ERVAS AROMÁTICAS (SALSA, COENTROS, ETC)
	PRODUTOS HORTÍCOLAS (4ª GAMA)
	BATATAS PRÉ-FRITAS
	PRODUTOS HORTÍCOLAS DESIDRATADOS
LEITES E DERIVADOS	ESPECIARIAS E CONDIMENTOS
	GELADOS
	QUEIJOS
	LEITE SIMPLES E LEITE AROMATIZADO (Ex: chocolate, morango, etc.)
	LEITE EM PÓ E SORO DE LEITE
OVOS E OVOPRODUTOS	IOGURTES
	OVO INTEIRO, GEMA E CLARA LÍQUIDA PASTEURIZADA
	OVO COZIDO PASTEURIZADO
BEBIDAS QUENTES	OVO EM NATUREZA
	CAFÉ
BEBIDAS FRIAS	CHÁ
	SUMOS / REFRIGERANTES / NÉCTARES
	VINHO
	CERVEJAS

6.2. PRODUTO ACABADO

Relativamente ao produto acabado, tendo em conta a elevada variedade de produtos finais (pratos) que poderão ser servidos em restauração deverá ser usado o programa interno da Eurest - SAPE (Sistema de Apoio ao Plano de Ementas) onde podem ser consultadas as fichas técnicas dos diferentes produtos, previamente aprovados pela EPA.

Na elaboração de novas fichas técnicas, caso exista algum constrangimento sobre os processos de produção definidos no plano HACCP, é sempre efetuada uma análise de perigos pela EPA.

Os produtos (matérias-primas e produtos acabados) que são similares aos que se encontram em linha/Portal da Unidade só carecem da aprovação da Direcção de Compras. As matérias-primas e produtos acabados novos, antes de entrarem em linha / Portal da Unidade, são avaliados e sujeitos a aprovação pela EPA.

Tabela 2 - Categorias definidas para os produtos acabados;

CATEGORIA
SOPAS
PRATOS DE PEIXE/MOLUSCOS/MARISCO
PRATOS DE CARNE
PRATOS DE OVOS
SUSHI
GUARNIÇÕES
PRODUTOS HORTÍCOLAS COM TRATAMENTO TÉRMICO
PRODUTOS HORTÍCOLAS SEM TRATAMENTO TÉRMICO
PÃO E PRODUTOS DE PASTELARIA (COM E SEM CREME)
SANDES
SOBREMESAS COM TRATAMENTO TÉRMICO.
SOBREMESAS SEM TRATAMENTO TÉRMICO.
FRUTAS SEM TRATAMENTO TÉRMICO.
BEBIDAS QUENTES
BEBIDAS FRIAS E GELO FEITO NA UNIDADE.

7. USO PRETENDIDO DO PRODUTO ACABADO / POPULAÇÃO ALVO

Serviço de restauração coletiva, pública e catering, com produção de refeições e/ou serviço de cafetaria, com distribuição direta e/ou indireta, no caso das refeições transportadas e máquinas automáticas.

Tendo em consideração a abrangência dos clientes/ consumidores dos vários segmentos de mercado em que a Eurest atua, o sistema de Segurança Alimentar é definido de acordo com, os parâmetros mais restritivos. Em termos de população alvo é pertinente afirmar que todos, em geral, são abrangidos incluindo os grupos de risco (idosos, crianças e imunodeprimidos).

Assim, o Plano HACCP Eurest aplica-se a:

- Crianças e jovens
- Adultos
- Grávidas
- Doentes/ imunodeprimidos
- Idosos

8. PRÉ-REQUISITOS DO PLANO

Para que a aplicação do Sistema HACCP seja eficaz é necessário que todos os Pré-Requisitos estejam identificados e implementados. A Eurest Portugal estabeleceu Programas de Pré-requisitos que previnem, reduzem ou eliminam a contaminação dos alimentos e fornecem as bases para uma aplicação efetiva do HACCP.

Os Pré-requisitos estão implementados e mantidos com o objetivo de controlar:

- A probabilidade de introdução de perigos para a segurança alimentar no produto através do ambiente de trabalho;
- A contaminação biológica, química e/ou física dos produtos, incluindo a contaminação cruzada;
- Os níveis dos perigos para a segurança alimentar no produto e no ambiente de processamento;

Programa de Pré-Requisitos:

PRÉ-REQUISITO	DOCUMENTOS ASSOCIADOS
1 - Plano de manutenção das Condições estruturais, verificação e calibração dos equipamentos	P-04 Processo Gestão de Infraestruturas
	R-033 Gestão de Infraestruturas e Equipamentos
	Q-004 Dispositivos de Monitorização e Medição (DMM)
	IQ-002 Regulamento da Qualidade, Ambiente e Segurança da Eurest
2 - Plano de formação de manipuladores de alimentos	P-03 Processo Recursos Humanos
	RH-003 Formação
3 - Gestão de fornecedores	P-06 Processo compras
	R-009 Produtos e Processos Proibidos
	R-011 Não Conformidade - como atuar?
4 - Boas práticas de higiene pessoal	R-004 Fardamento
	R-005 Boas práticas de Higiene do Pessoal
	Plano de higiene
5 - Plano de Higiene e limpeza das instalações, equipamentos e utensílios	R-028 Plano de Higiene e Limpeza das Instalações, Equipamentos e Utensílios
	Plano de higiene
6 - Boas Práticas de Fabrico e de prevenção da contaminação cruzada	R-012 Temperaturas e Data Limite de Utilização (DLU)
	IR-012 Temperatura Receção e Data Limite de Utilização (DLU)
	R-013 Armazenagem em Temperatura Ambiente
	R-014 Armazenagem em Temperatura Positiva e negativa
	R-016 produção de sandes
	R-017 Preparação de Carne, Pescado, ovos e Preparados Infantis
	R-018 Pratos Frios (Saladas, sushi e sobremesas)
	R-019 Preparação de Frutas e Saladas
	R-020/A Arrefecimento Rápido e Armazenamento de Refeições Refrigeradas – unidades com células de arrefecimento rápido
	R-020/B Regeneração de Refeições Refrigeradas
	R-021 Controlo dos óleos de fritura
	R-023 Alergias e Declaração Nutricional
	R-029 Unidades Recetoras de Refeições Transportadas a Quente - Manual de Procedimento no Local de Consumo
	R-30 Unidades Recetoras de Refeições Transportadas a Frio - Manual de Procedimentos no Local de Consumo
R-031 Transporte de Refeições e Serviços Especiais	
7 - Abastecimento de água de origem controlada e gelo	R-007 Água e gelo
8 - Plano de Controlo de Pragas	R-032 Controlo de Pragas
9 - Gestão de resíduos	A-002 Gestão de Resíduos
10 – Defesa e Fraude Alimentar	R-002 Plano de Proteção Alimentar
	DTR-001 Defesa Alimentar - Avaliação do risco das ameaças e vulnerabilidades identificadas

(Fonte interna EPA baseado: "Código Boas Práticas - Restauração Colectiva" de 2001 da ARESP, "Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygiene; incorporates Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system and guidelines for

its application" revisão 4 do Codex Alimentarius, "Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked foods in mass Catering" de 1993 do Codex Alimentarius e "European Guide to Good Practice for Food Hygiene in the Contract Catering Sector" de 2009 da FERCO)

9. ELABORAÇÃO DO PLANO DE SEGURANÇA ALIMENTAR

Descrição do produto, definição e identificação do uso esperado e população a que se destina

- **Diagrama de fluxo dos processos de fabrico** → R 001/A
- **Princípio 1: Análise de perigos e seleção e avaliação de medidas de controlo** → R 001/B e R001/C
- **Princípio 2: Identificação de PCC's e PPRO's** → R 001/C
- **Princípio 3: Estabelecimento de limites críticos para cada PCC** → R 001/D
- **Princípio 4: Estabelecimento de um sistema de vigilância em cada PCC e PPRO** → R 001/D
- **Princípio 5: Estabelecimento de correções e ações corretivas** → R 001/D
- **Princípio 6: Estabelecimento de procedimentos de verificação** → R 001/E
- **Princípio 7: Estabelecimento de um sistema de documentação e registo** → Q-001 e Q-001/A

Motivo da revisão:

V.	Data	Motivo
20	04-08-2021	Revisão geral do documento no seguimento da alteração da árvore de decisão;
19	29-07-2019	Inserção da menção aos riscos e oportunidades; Revisão de acordo com ISO 22000:2018;
18	22/02/2019	Revisão geral do documento de acordo com requisitos para a certificação pela FSSC 22000 (ISO/TS 22002-2:2013); Alteração do nome da equipa de ESA (Equipa de Segurança Alimentar) para EPA (Equipa de proteção alimentar); Atualização da listagem de pré-requisitos e documentos associados;

[Fim de Procedimento]