

Recomendações para a Implementação e Manutenção do Sistema HACCP

07-Abr-2008

Cabe a cada empresa conceber, implementar e manter um sistema HACCP válido e funcional, de forma a garantir a Segurança Alimentar em toda a cadeia de abastecimento, até ao consumidor final. Neste sentido, para a implementação de um Sistema HACCP no retalho recomendam-se os seguintes requisitos:

1. Entidades das Empresas envolvidas:

- a) Estruturas centrais (por exemplo: Direcções de Qualidade ou Autocontrolo);
- b) Unidades locais (por exemplo: lojas, entrepostos, plataformas, armazéns).

2. Responsabilidade:

- a) O desenvolvimento do sistema HACCP é da responsabilidade das estruturas centrais, quando existam;
- b) Após implementação, cabe às unidades locais a responsabilidade de cumprir os procedimentos de controlo e registos definidos.

3. Documentação:

A forma como o Sistema HACCP é delineado e implementado no sector da Distribuição resulta das particularidades inerentes à actividade retalhista, que se caracteriza pelo elevado número de unidades locais presentes numa mesma cadeia e pela sua ampla dispersão geográfica.

Tais circunstâncias condicionam o modo em como todo o Sistema HACCP se encontra estruturado forma como se processa o acesso à documentação afecta ao Sistema.

Deste modo, cabe às entidades definidas no número 1. demonstrar evidências objectivas da existência da seguinte documentação:

- a) Ao nível das estruturas centrais, se existirem

Deverão possuir tal a documentação relativa à concepção e manutenção do sistema, na qual se inclui:

- Documentação relativa ao HACCP (contendo, por exemplo: análise de perigos, o estabelecimento de limites críticos e um plano de monitorização);
- Documentação considerada relevante de suporte ao Sistema.

e eventualmente, a título facultativo o acesso a:

- Manual relativo a Segurança Alimentar da empresa ou equivalente e toda a documentação relacionada, incluindo modelos de impressos.

- b) Nas unidades locais:

Deverão possuir a documentação necessária à execução das tarefas de controlo e tomada de medidas correctivas e preventivas no âmbito das operações que decorrem nessas unidades, nomeadamente:

- Arquivo de Registos da HACCP.

e eventualmente, a título facultativo o acesso a:

- Manual relativo a Segurança Alimentar da empresa ou equivalente e toda a documentação relacionada, incluindo modelos de impressos.