

Autoavaliação, não uma prova. A análise de perigos e os pontos de controlo têm de ser elaborados por cada empresa. São vinculativas a lei e a autoridade de segurança alimentar.

HACCP no âmbito do Codex Alimentarius CXC 1-1969 e do Regulamento (CE) n.º 852/2004

Análise de perigos e pontos de controlo crítico, uma obrigação legal

78 requisitos. Para esta norma não existe um certificado acreditado. Versão de 07/2026.

Esta lista de verificação é um instrumento de trabalho gratuito para a autoavaliação e a preparação próprias. Não constitui uma prova, nem um exame, nem substitui o plano HACCP próprio da empresa. A análise de perigos e os pontos de controlo crítico têm de ser elaborados por cada empresa, uma vez que dependem dos seus produtos e processos. Uma folha totalmente preenchida não significa que a empresa cumpre os requisitos do Regulamento (CE) n.º 852/2004. São vinculativos o texto da lei, os guias do setor e a autoridade competente em segurança alimentar. O HACCP não é uma norma: não existe certificado, e a sua implementação é fiscalizada pelas autoridades. A Leanshift não é um organismo de certificação nem uma autoridade de fiscalização.

Empresa

Data

Elaborado por

1 Fundamentos e cultura de segurança alimentar

1

- 1.1 A gestão de topo compromete-se de forma visível com a segurança alimentar e dá o exemplo através do seu próprio comportamento. Disponibiliza o tempo, o pessoal, o equipamento e os recursos financeiros necessários, designou o responsável pela higiene e segurança alimentar, e assegurou-se de que todos na empresa conhecem o seu próprio papel nisso. Todo o pessoal sabe o que se espera dele no comportamento higiénico do dia a dia, e conhece a regra de que desvios, erros e quase incidentes podem ser comunicados sem qualquer desvantagem. As preocupações levantadas no terreno são recolhidas e respondidas, e a forma como a segurança alimentar é efetivamente vivida é revista periodicamente e ajustada sempre que os produtos, os processos, as instalações ou o pessoal mudam. Este ponto está cumprido quando o comportamento do dia a dia o demonstra, não apenas quando existe um papel sobre isso.**

Como se comprova: Como evidência adequada servem: uma declaração de segurança alimentar datada e assinada pela gestão e afixada onde o pessoal a possa ver, um resumo de quem é responsável por quê, incluindo suplentes, registos de formação e instrução com data, tema e as assinaturas dos participantes, atas ou notas breves das reuniões de equipa que abordem a higiene, registos das rondas internas de higiene com a constatação, a medida, o responsável e a data de conclusão, além de um rasto do que aconteceu aos desvios comunicados. Também ajuda poder demonstrar que houve nova formação após uma alteração de produto, processo ou pessoal. Uma empresa pequena resolve isto sem qualquer aparato: uma folha com a declaração assinada no quadro de avisos, um livro de registo de higiene no qual se anotam três linhas com data e nomes após cada reunião breve de equipa, e uma ronda simples com uma lista de verificação assinada uma vez por mês. Os inspetores oficiais de alimentos falam com o pessoal, não apenas com a gestão: as respostas dadas no posto de trabalho são a evidência real.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

2 Produção primária: agricultura, pesca e caça, secção opcional

4

- 2.1 A empresa registou se realiza atividades de produção primária, ou seja, cultivo e colheita, ordenha, criação de animais antes do abate, pesca, caça ou recolha de produtos silvestres, incluindo o armazenamento, a manipulação e o transporte na própria exploração associados a estas atividades. Quando isto não se aplica, o capítulo é marcado como não aplicável e deixado em branco. Quando se aplica, a empresa sabe e deixou registado por escrito que, precisamente para estas atividades, não existe obrigação de implementar procedimentos baseados nos princípios do HACCP nos termos do artigo 5.º, n.º 3, do Regulamento 852/2004, e que em vez disso se aplicam as disposições gerais de higiene para a produção primária constantes do anexo I desse regulamento.**

Como se comprova: Uma nota datada com no máximo uma página, ou um registo na folha de rosto desta lista de verificação, que atribua cada atividade da empresa a uma fase: produção na própria exploração, depois transformação, fornecimento, comércio. Como evidência de apoio pode servir o registo junto da autoridade competente em segurança alimentar, a descrição da empresa, o registo de terrenos ou de efetivo pecuário. Uma empresa pequena sem produção primária indica-o numa frase e salta o capítulo. Esta atribuição é uma autoavaliação da empresa e não substitui o critério próprio da autoridade.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

Autoavaliação, não uma prova. A análise de perigos e os pontos de controlo têm de ser elaborados por cada empresa. São vinculativas a lei e a autoridade de segurança alimentar.

- 2.2 Na fase de produção primária, as medidas que evitam na medida do possível a contaminação dos produtos estão definidas e são eficazes na prática diária, em particular a contaminação através da água, do solo, dos alimentos para animais, dos fertilizantes, dos produtos fitofarmacêuticos e biocidas, dos medicamentos veterinários, dos resíduos, bem como através de pragas e animais doentes. As instalações, os equipamentos, os recipientes, as caixas e os meios de transporte são limpos e, quando necessário, desinfetados, a água utilizada é adequada à respetiva finalidade, e as pessoas que manipulam os produtos são saudáveis e formadas em higiene. Os resultados de análises que apontem para um problema são tidos em conta nestas medidas.**

Como se comprova: Um plano de higiene e limpeza da empresa com validação: instalação de ordenha, equipamento de colheita, caixas e tabuleiros reutilizáveis, câmara frigorífica, veículos. Além disso, evidência da qualidade da água, seja uma ligação à rede pública ou um relatório de análise datado do poço privado, a formação do pessoal e dos ajudantes de colheita com uma lista de assinaturas, um local de armazenamento fechado à chave para produtos fitofarmacêuticos e de limpeza. Uma empresa pequena afixa um plano de limpeza e inspeção preenchido no estábulo ou no pavilhão e arquiva atrás dele a análise da água e a lista de formação.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

- 2.3 São mantidos registos das medidas utilizadas para controlar os perigos, numa forma adequada à natureza e à dimensão da empresa, e estes registos são conservados. Abrangem, no mínimo, os produtos fitofarmacêuticos e biocidas utilizados, a ocorrência de pragas e doenças que possam afetar a segurança dos produtos, os resultados de análises de amostras relevantes para a saúde humana e, no caso de animais, a origem e a composição dos alimentos para animais e os medicamentos veterinários administrados, com data e período de suspensão. Os registos são disponibilizados à autoridade competente e às empresas recetoras quando solicitados.**

[Documento](#)

Como se comprova: Registo de campo ou caderno de estábulo, livro de existências de medicamentos veterinários juntamente com os documentos de aplicação e fornecimento do veterinário, guias de remessa e rótulos dos alimentos para animais, relatórios laboratoriais e de resíduos, registos de controlo de pragas. É útil definir um prazo de conservação e ter uma pasta por cada ano de colheita, para que os documentos estejam imediatamente disponíveis numa inspeção ou numa consulta de um cliente. Uma empresa pequena mantém um caderno por campo ou estábulo com as colunas data, produto, quantidade, utilizador, observação. O que importa é a cadeia ininterrupta, não o software.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

- 2.4 É identificada a transição da produção primária para todas as restantes atividades: assim que a empresa transforma, corta, embala, ou prepara e fornece alimentos numa loja da exploração, numa cozinha ou num serviço de restauração, aplicam-se a essas atividades os requisitos gerais de higiene e os procedimentos baseados nos princípios do HACCP, conforme estabelecido nos capítulos seguintes desta lista de verificação. Para as restantes atividades de produção primária, foi decidido e registado se se aplica um guia reconhecido de boas práticas de higiene para o setor. A aplicação voluntária dos princípios do HACCP nesta fase é possível, mas não obrigatória.**

Como se comprova: Uma lista de atividades com duas colunas, produção primária e além dela, em que cada linha remete para o capítulo desta lista de verificação que cobre o ponto. Além disso, o guia setorial utilizado, com edição e data, por exemplo de uma associação profissional ou de uma câmara agrícola, e uma breve nota sobre quais dos seus capítulos são implementados na empresa. Uma empresa pequena escreve um parágrafo, por exemplo: a produção de leite segue o guia da associação, a queijaria da exploração e a loja da quinta ficam abrangidas pelos capítulos seguintes desta lista de verificação. Onde exatamente passa a fronteira num caso concreto é esclarecido pela empresa junto da autoridade competente em segurança alimentar.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

Autoavaliação, não uma prova. A análise de perigos e os pontos de controlo têm de ser elaborados por cada empresa. São vinculativas a lei e a autoridade de segurança alimentar.

3 Instalações, disposição e equipamento

13

- 3.1-a** A empresa avaliou, para o seu local e os terrenos envolventes, quais as fontes externas de contaminação que poderiam afetar a segurança alimentar, por exemplo o uso de terrenos vizinhos, poeiras, fumo, odores, água estagnada, criação de animais ou tráfego, e implementou medidas de proteção eficazes para cada fonte que considerou relevante. As áreas exteriores estão dispostas e mantidas de modo a não oferecerem abrigo nem local de nidificação a pragas e a permitirem o escoamento da água superficial. Quais as fontes externas relevantes em cada caso concreto decorre da localização e dos produtos da empresa, e não é imposto de forma genérica.

Como se comprova: Como evidência serve uma breve avaliação do local com um esboço de disposição ou uma vista aérea, uma lista das fontes ambientais consideradas, a avaliação de cada uma e a medida daí resultante, por exemplo portões de fecho hermético, cais de descarga cobertos, superfícies seladas, manutenção controlada das áreas verdes. Fotografias datadas da área exterior e uma nota sobre a última ronda completam o quadro. Uma empresa pequena cobre isto numa única página: coluna esquerda fator ambiental, coluna central avaliação com o respetivo raciocínio, coluna direita medida e data alvo, revista uma vez por ano e sempre que a vizinhança muda.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

- 3.2-a** A disposição das salas e o percurso das matérias-primas, dos produtos intermédios, dos produtos acabados, dos materiais de embalagem, do pessoal e dos resíduos estão concebidos de modo a que as áreas limpas e sujas não se cruzem sem proteção. Quando a separação física não é estruturalmente possível, é definida uma separação no tempo ou por regras organizativas, conhecida em toda a empresa. A disposição tem expressamente em conta a manipulação de ingredientes que contêm alergénios, de modo a evitar a transferência involuntária para outros produtos. Quais as áreas que contam como limpas e quais como sujas é determinado pela empresa com base nos seus próprios produtos e processos.

Como se comprova: Como evidência serve uma planta com zonas codificadas por cores e setas para os fluxos de produto, pessoal e resíduos, juntamente com uma breve explicação da lógica de separação e, quando a separação é temporal, um plano de ocupação ou um plano de sequência de produção, por exemplo lotes sem alergénios antes dos que os contêm. Uma empresa pequena satisfaz isto com um esboço de cozinha desenhado à mão numa folha A4 que mostre os percursos, mais uma sequência de produção afixada. Quando o edifício é alterado ou são adicionadas novas linhas de produto, o plano é atualizado, reconhecível pela versão e pela data.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

- 3.2-b** Os pavimentos, paredes, tetos, janelas, portas e instalações fixas nas áreas onde se manipulam alimentos são feitos de materiais que podem ser limpos e, quando necessário, desinfetados com os procedimentos previstos. Estão isentos de fendas, juntas abertas, revestimentos descascados e outros danos onde se possa acumular sujidade ou dos quais possa desprender-se material para o alimento. As janelas e as aberturas para o exterior estão protegidas contra a entrada de pragas e sujidade, e as portas fecham hermeticamente.

Como se comprova: Como evidência serve um registo de ronda por sala com linhas para pavimento, parede, teto, janela, porta e uma nota do estado, juntamente com fotografias de antes e depois de corrigidos os defeitos e faturas ou confirmações de trabalho das reparações realizadas. As fichas técnicas dos revestimentos utilizados demonstram a sua capacidade de limpeza. Uma empresa pequena faz isto como uma ronda mensal com uma lista de verificação assinada e uma lista aberta de defeitos em que cada item recebe uma data de correção; azulejos rachados e juntas de silicone soltas aparecem aí de forma individual, não como uma observação coletiva.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

Autoavaliação, não uma prova. A análise de perigos e os pontos de controlo têm de ser elaborados por cada empresa. São vinculativas a lei e a autoridade de segurança alimentar.

- 3.2-c** Nas áreas onde se manipulam alimentos está disponível um número adequado de lava-mãos, facilmente acessíveis, equipados com água quente e fria, produto de limpeza e um meio higiénico de secagem das mãos. Os lava-mãos destinam-se exclusivamente à lavagem das mãos e são distinguíveis dos lava-loiças utilizados para equipamento ou alimentos. As instalações sanitárias não abrem diretamente para salas onde se manipulam alimentos, e existem vestiários e locais de armazenamento adequados para o pessoal e para o vestuário de trabalho.

Como se comprova: Como evidência serve a planta com os pontos de lavagem das mãos, as instalações sanitárias, os vestíbulos e os vestiários, complementada com fotografias das instalações com os doseadores de sabão e toalhas cheios, e com os registos de compra de consumíveis. Um cartão de controlo no ponto de lavagem com data e iniciais documenta a verificação diária do funcionamento e do abastecimento. Uma empresa pequena que não dispõe de um vestíbulo estrutural para a instalação sanitária documenta a solução alternativa acordada com a autoridade competente, por exemplo uma porta de fecho automático e um ponto adicional de lavagem das mãos imediatamente a seguir à instalação sanitária, juntamente com uma regra escrita sobre a mudança de roupa.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

- 3.2-d** Para estabelecimentos móveis ou temporários, como bancas de mercado, veículos de venda, tendas, montagens de restauração e máquinas de venda automática, é definido e implementado como se alcançam aí os mesmos objetivos de proteção que num estabelecimento fixo: localização protegida, superfícies limpáveis, um ponto de lavagem das mãos com água de qualidade potável, refrigeração e recolha separada de resíduos. A adequação do local é avaliada antes de o trabalho começar, em particular quanto à superfície do terreno, à água, à eletricidade e às influências ambientais.

Como se comprova: Como evidência serve uma lista de equipamento por unidade móvel, fotografias da banca montada, um breve registo de montagem e desmontagem por cada dia de funcionamento com localização, data, responsável e uma nota sobre a ligação de água e eletricidade, além dos registos de manutenção das unidades de refrigeração e das máquinas de venda automática. Para as máquinas de venda automática acresce um registo de limpeza e reabastecimento por máquina e data. Uma empresa pequena trabalha com um cartão de montagem plastificado que é assinalado como lista de verificação e fotografado ou assinado uma vez por cada utilização.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

- 3.3-a** O equipamento, as superfícies de trabalho e os recipientes que entram em contacto com alimentos são feitos de materiais adequados, não libertam substâncias indesejáveis para o alimento e estão construídos e colocados de modo a poderem ser limpos e, quando necessário, desinfetados e mantidos com os procedimentos previstos. Para os materiais em contacto com alimentos existe uma confirmação de adequação do fornecedor. Existe distância suficiente entre os itens de equipamento e em relação às paredes para limpeza e inspeção. Quando se manipulam substâncias alergénicas e não é possível demonstrar uma limpeza segura entre produtos, utilizam-se equipamentos ou componentes exclusivos e claramente identificados.

Como se comprova: Como evidência serve uma lista de equipamento com localização, ano de fabrico e utilização prevista, as declarações de conformidade ou confirmações do fornecedor para os materiais em contacto com alimentos, fotografias da instalação que mostrem a distância às paredes, e o plano de manutenção com os trabalhos de manutenção realizados. Para a separação de alérgenos utilizam-se utensílios e recipientes codificados por cores, com o código de cores registado por escrito e afixado na empresa. Uma empresa pequena mantém a lista de equipamento como uma tabela de cinco colunas e arquiva logo atrás as declarações de conformidade do fornecedor; para novas aquisições a confirmação é solicitada no momento da encomenda.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

Autoavaliação, não uma prova. A análise de perigos e os pontos de controlo têm de ser elaborados por cada empresa. São vinculativas a lei e a autoridade de segurança alimentar.

3.3-b

Os dispositivos com que a empresa monitoriza a eficácia das suas medidas de controlo, por exemplo termómetros, balanças, temporizadores ou instrumentos de medição para outros parâmetros que a empresa definiu por si própria, são adequados à finalidade prevista, suficientemente precisos e utilizáveis dentro da gama em que a medição ocorre. A sua exatidão é verificada em intervalos definidos e após eventos que possam afetar a sua precisão. São mantidos e conservados registos destas verificações e das medidas tomadas quando são detetados desvios. Quais os dispositivos que pertencem a este grupo e qual a precisão que devem ter decorre dos procedimentos de monitorização que a empresa definiu por si própria.

[Documento](#)

Como se comprova: Como evidência serve uma lista dos dispositivos de monitorização com um identificador único por dispositivo, um intervalo de verificação definido e uma responsabilidade atribuída, juntamente com os registos de verificação que mostram data, referência, valor apresentado, desvio e resultado, além de uma nota sobre o que acontece ao produto controlado com um dispositivo desviado desde a última verificação válida. Os certificados de calibração de prestadores de serviços externos também pertencem aqui, mas não substituem a verificação intercalar interna. Uma empresa pequena verifica regularmente os termómetros de sonda em água gelada e água a ferver e regista data, leitura e iniciais num cartão por dispositivo; um único termómetro de referência calibrado na empresa é suficiente para isso.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

3.3-c

Para resíduos, subprodutos e substâncias não destinadas ao consumo estão disponíveis recipientes exclusivos e claramente identificados, distinguíveis dos recipientes para alimentos, estanques e que podem ser fechados quando necessário. Os produtos de limpeza, os desinfetantes e outros produtos químicos são armazenados separadamente dos alimentos, do material de embalagem e das superfícies em contacto com alimentos, nas suas embalagens originais ou em recipientes de trasfega claramente rotulados que não possam ser confundidos com recipientes para alimentos.

Como se comprova: Como evidência servem fotografias dos recipientes de resíduos e de produtos químicos identificados no seu local real, um conceito de rotulagem ou de cores numa página, a lista dos produtos químicos em uso com as respetivas fichas de dados de segurança, e o local de armazenamento fechado à chave ou fisicamente separado. Uma empresa pequena resolve isto com baldes de pedal com tampa na produção, uma prateleira ou armário rotulado para produtos de limpeza fora da zona de preparação, e a regra escrita de que nenhum produto químico é alguma vez trasfegado para um recipiente de alimentos.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

3.4-a

A água que entra em contacto com alimentos, é usada como ingrediente, serve para produzir gelo ou vapor, ou é usada para limpar superfícies em contacto com alimentos, tem qualidade potável, e essa adequação é demonstrada. A água não adequada como água potável, por exemplo para proteção contra incêndios ou refrigeração, corre em canalizações separadas e claramente identificadas, sem ligação ao sistema de água potável e sem possibilidade de retorno. O gelo e o vapor são produzidos e armazenados nas mesmas condições higiénicas que os alimentos. São mantidos e conservados registos da adequação da água.

[Documento](#)

Como se comprova: Quando a empresa está ligada à rede pública, é suficiente a análise de água potável atual do fornecedor e um esboço da canalização interna que identifique os pontos de captação; quando a água provém de um poço próprio, a empresa conserva os seus próprios resultados de ensaio de um laboratório acreditado com o intervalo acordado com a autoridade. A isto acrescem registos dos dispositivos antirretorno, manutenção dos filtros de água e das unidades de descalcificação, e limpeza das máquinas de gelo. Uma empresa pequena arquiva juntos a análise, o esboço da canalização e o registo de manutenção da máquina de gelo, e acrescenta, para torneiras de utilização pouco frequente, uma nota sobre a purga regular contra a estagnação.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

Autoavaliação, não uma prova. A análise de perigos e os pontos de controlo têm de ser elaborados por cada empresa. São vinculativas a lei e a autoridade de segurança alimentar.

- 3.4-b** A drenagem está concebida e mantida de modo a que as águas residuais escoem em segurança, não ocorra retorno para as áreas onde se manipulam alimentos e as canalizações de águas residuais não sejam instaladas sem proteção por cima de alimentos manipulados a céu aberto ou de superfícies em contacto com alimentos. Os resíduos são removidos prontamente das salas onde se manipulam alimentos e são recolhidos até à sua recolha final num local que possa ser fechado, limpo e protegido contra pragas. O ponto de recolha de resíduos está posicionado de modo a não interferir com as entregas ou com os fluxos de mercadorias.

Como se comprova: Como evidência serve um esboço que mostre os ralos de pavimento, o separador de gorduras e o ponto de recolha de resíduos, os registos de manutenção e esvaziamento do separador de gorduras, registos de eliminação ou contratos de recolha com o operador de resíduos, e um registo de limpeza dos ralos e da zona de resíduos. Quando surgem subprodutos animais, acrescentam-se os documentos comerciais do operador de eliminação aprovado. Uma empresa pequena regista o esvaziamento do separador de gorduras e a limpeza dos ralos como linhas no plano de limpeza que de qualquer forma mantém, e arquiva atrás os recibos de recolha por ordem cronológica.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

- 3.4-c** Para aquecimento, arrefecimento, refrigeração, congelação e manutenção a quente estão disponíveis instalações com uma capacidade que corresponde aos volumes e ao rendimento reais da empresa, e as temperaturas podem ser medidas nos pontos que a empresa definiu para a sua monitorização. Para a falha destas instalações está definido quem é informado, como é tratado o produto afetado e quando a produção é interrompida. Quais as temperaturas e os tempos a cumprir é algo que a empresa deriva dos seus próprios produtos, processos e requisitos legais.

Como se comprova: Como evidência serve uma lista das instalações de refrigeração, congelação e aquecimento com a capacidade indicada e uma comparação com o volume de pico, os registos de manutenção e reparação, os registos de monitorização da temperatura, seja por registor de dados ou manuscritos, e um breve procedimento de falha com a via de comunicação e a pessoa de contacto. Uma empresa pequena afixa um cartão com uma leitura diária e iniciais em cada unidade de refrigeração e arquiva junto dele uma folha que descreve o que fazer em caso de falha da refrigeração, incluindo a retirada de emergência, a refrigeração de reserva e a regra para descartar o produto.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

- 3.4-d** As salas em que se manipulam alimentos são adequadamente ventiladas, de forma natural ou mecânica, de modo a remover calor, vapores e odores e a impedir a formação de condensação sobre alimentos ou superfícies em contacto com alimentos. O fluxo de ar está organizado de modo a que o ar não se desloque de áreas sujas para áreas limpas. Os filtros e as aberturas de ventilação são acessíveis, limpáveis e mantidos em intervalos definidos. A iluminação está concebida de modo a que o trabalho e as inspeções visuais sejam possíveis com fiabilidade, e as luminárias sobre alimentos a céu aberto são inquebráveis ou dispõem de proteção contra estilhaços.

Como se comprova: Como evidência servem os registos de manutenção e substituição de filtros dos sistemas de ventilação e extração com data e a pessoa que realizou o trabalho, uma nota sobre a direção do fluxo de ar, por exemplo a partir do esquema da instalação ou de um simples teste de fumo com fotografia, e uma lista das luminárias em áreas com alimentos a céu aberto que indique a proteção contra estilhaços existente. Uma empresa pequena regista a limpeza dos filtros do exaustor como uma linha fixa no plano de limpeza e comprova as coberturas de proteção ou os tubos inquebráveis com uma fotografia por sala e a data da instalação.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

- 3.4-e** Para matérias-primas, produtos intermédios, produtos acabados, materiais de embalagem, produtos de limpeza e resíduos estão disponíveis instalações de armazenamento que permitem um armazenamento separado e identificado e que mantêm as condições de armazenamento que a empresa definiu para os respetivos produtos. Os ingredientes que contêm alergénios são armazenados de modo a evitar a transferência para outros produtos, por exemplo em recipientes fechados e rotulados e numa disposição em que nada possa cair de cima. As mercadorias armazenadas não assentam diretamente no pavimento e estão dispostas de modo a que a limpeza e o controlo de pragas continuem possíveis.

Como se comprova: Como evidência serve um plano de armazenamento ou uma atribuição de prateleiras com zonas designadas, fotografias dos recipientes rotulados para ingredientes alergénicos abertos, os registos das temperaturas de armazenamento, e uma nota de trasfega e rotulagem que mostre que a informação de lote ou de validade é conservada após a trasfega. Uma empresa pequena rotula as prateleiras de forma permanente, armazena ingredientes alergénicos como farinha ou frutos de casca rija em caixas fechadas e diferenciadas por cor em prateleiras inferiores, e mantém a distância ao pavimento através de estrados ou pés de prateleira.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

Autoavaliação, não uma prova. A análise de perigos e os pontos de controlo têm de ser elaborados por cada empresa. São vinculativas a lei e a autoridade de segurança alimentar.

4 Formação e competência do pessoal

4

- 4.1 Para cada tarefa que envolve contacto com alimentos é definido o conhecimento de higiene de que a pessoa que a realiza necessita; o pessoal novo, os ajudantes temporários e os trabalhadores sazonais recebem esta instrução antes de trabalharem pela primeira vez sem supervisão, e o conhecimento é atualizado em intervalos definidos.**

Como se comprova: Uma matriz de formação com as colunas tarefa, tema e intervalo, mais registos de presença com data, conteúdo, duração e assinatura. Além disso, o certificado da instrução inicial nos termos do artigo 43.º da Infektionsschutzgesetz (a lei alemã de proteção contra infeções) e os registos das instruções posteriores. Uma empresa pequena mantém uma folha por pessoa numa pasta: uma sessão de 20 minutos no final de um turno é suficiente desde que o tema, a data e a assinatura fiquem registados.

Aberto	Em curso	Cumprido	Não aplicável
--------	----------	----------	---------------

Evidência / justificação

- 4.2 As pessoas que elaboram a análise de perigos e definem os pontos de controlo da empresa têm conhecimento prático das doze etapas de aplicação e dos sete princípios, e a empresa consegue indicar de onde provém esse conhecimento; qualquer pessoa que mais tarde monitorize, meça ou corrija um ponto de controlo foi instruída precisamente para essa tarefa.**

Como se comprova: Certificado de presença num curso de HACCP, um perfil de qualificação das pessoas envolvidas, e o contrato de consultoria quando se recorre a apoio externo. Para a monitorização: um registo de instrução por pessoa e por ponto de controlo, mais uma breve observação da gestão que confirme que a pessoa aplica realmente o limite próprio da empresa, o seu próprio método de medição e a sua própria via de correção. Quais os perigos e quais os limites críticos aplicáveis decorre dos produtos e processos da empresa e tem de ser elaborado na própria empresa; a formação apenas fornece as ferramentas para isso. Uma empresa pequena utiliza um curso da câmara de comércio ou da associação empresarial e trabalha com o guia setorial de boas práticas de higiene.

Aberto	Em curso	Cumprido	Não aplicável
--------	----------	----------	---------------

Evidência / justificação

- 4.3 O pessoal conhece os alergénios de declaração obrigatória nos produtos da sua área, as regras internas contra a transferência involuntária durante o armazenamento, a preparação e a limpeza, e a via definida para responder a uma pergunta de um cliente sobre os ingredientes.**

Como se comprova: Material de formação que contenha a lista própria de alergénios da empresa por receita, comprovativo de presença, e uma breve verificação de conhecimentos no trabalho do dia a dia, por exemplo perguntando a um funcionário de sala que ingredientes um determinado prato contém e onde é que ele consulta essa informação. Uma empresa pequena afixa o resumo atual de ingredientes num local visível, designa uma pessoa de contacto fixa por turno para este tipo de perguntas, e regista a sessão numa única folha.

Aberto	Em curso	Cumprido	Não aplicável
--------	----------	----------	---------------

Evidência / justificação

- 4.4 A gestão torna visível, através do seu próprio comportamento, abordando os desvios de forma aberta e sem procurar culpados, e transmitindo os resultados de volta à equipa, que a segurança alimentar tem prioridade sobre a velocidade e o volume; a eficácia da formação é verificada face à prática e não apenas face à presença, e o pessoal externo, como limpeza, manutenção ou pessoal de agência, também recebe instrução antes de começar a trabalhar.**

Como se comprova: Atas breves da reunião de higiene com temas e decisões, rondas de observação da gestão com notas sobre o que foi observado e como foi respondido, uma via de comunicação de fácil acesso para os contributos da equipa juntamente com evidência de que esses contributos foram respondidos, e registos de instrução para empresas externas assinados antes do primeiro trabalho. Uma empresa pequena reserva um quarto de hora por mês com a equipa, anota três linhas sobre isso, e verifica a eficácia fazendo perguntas específicas e observando no posto de trabalho. As folhas preenchidas documentam o estado próprio da empresa; não substituem nem a análise de perigos da empresa nem a avaliação da autoridade oficial de controlo alimentar.

Aberto	Em curso	Cumprido	Não aplicável
--------	----------	----------	---------------

Evidência / justificação

Autoavaliação, não uma prova. A análise de perigos e os pontos de controlo têm de ser elaborados por cada empresa. São vinculativas a lei e a autoridade de segurança alimentar.

5 Manutenção, limpeza, controlo de pragas e resíduos

9

5.1 Os pavimentos, paredes, tetos, portas, janelas e superfícies nas salas onde se manipulam alimentos encontram-se num estado que permite uma limpeza a fundo, e os defeitos como fendas, tinta descascada, azulejos partidos ou juntas abertas são registados e reparados dentro de um prazo rastreável.

Como se comprova: Lista de defeitos ou registo de manutenção que indique a data em que o defeito foi detetado, o responsável e a data da reparação, apoiada por faturas de empreiteiros ou fotografias de antes e depois. Uma empresa pequena mantém uma única lista corrente na parede ou numa folha de cálculo onde cada colaborador pode registar um defeito, e a gestão valida a conclusão.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

5.2 Para equipamento, maquinaria e instalações que contactam com alimentos ou afetam a segurança do produto, como unidades de refrigeração, fornos, fatiadoras, máquinas de lavar loiça e canalizações de água, estão definidos os intervalos de manutenção, e a manutenção efetivamente realizada é comprovada.

Como se comprova: Plano de manutenção ou registo de equipamento que indique o intervalo e a data do último serviço, apoiado por registos de manutenção, relatórios de serviço do técnico ou faturas. Uma empresa pequena gere-se com uma lista de equipamento em que cada linha indica o item, o intervalo e a data do último serviço, com os relatórios de serviço arquivados logo atrás.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

5.3 Os instrumentos de medição utilizados para monitorizar parâmetros relevantes para a segurança, em particular termómetros para refrigeração, aquecimento e manutenção a quente, são verificados quanto à sua precisão em intervalos definidos, e os dispositivos que apresentam desvios ou estão defeituosos são retirados de serviço.

Como se comprova: Registo de verificação com identificação do dispositivo, data da verificação, valor de referência, valor real e resultado, apoiado por certificados de calibração para os dispositivos de referência. Uma empresa pequena verifica os seus termómetros portáteis num banho de água gelada e regista a data e a leitura numa lista, em que um único termómetro de referência certificado é suficiente como padrão.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

5.4 Existe um plano de limpeza e desinfeção que indica, para cada área, superfície e item de equipamento, o que é limpo, com que produto, a que concentração, com que tempo de contacto, com que frequência e quem é o responsável.

[Documento](#)

Como se comprova: Plano de limpeza e desinfeção afixado na parede ou guardado numa pasta, cruzado com as fichas técnicas e as fichas de dados de segurança dos produtos utilizados, de modo que a concentração e o tempo de contacto correspondam às especificações do fabricante. Uma empresa pequena elabora o plano como uma tabela organizada por sala e afixa-o na sala correspondente, para que seja legível no local de trabalho.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

5.5 A conclusão da limpeza planeada é confirmada e a sua eficácia é verificada, e quando uma verificação revela um estado insatisfatório, o retrabalho e a eliminação da causa são rastreáveis.

Como se comprova: Registos de limpeza assinados por turno ou por dia, resultados de verificações visuais realizadas por uma segunda pessoa e, quando útil, resultados laboratoriais de zaragatoas ou placas de contacto recolhidas em superfícies em contacto com alimentos com data, local e constatação. Uma empresa pequena combina a validação do plano de limpeza com uma verificação visual semanal pela gestão e manda analisar externamente uma ou duas zaragatoas todos os trimestres.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

Autoavaliação, não uma prova. A análise de perigos e os pontos de controlo têm de ser elaborados por cada empresa. São vinculativas a lei e a autoridade de segurança alimentar.

5.6 Os produtos de limpeza, os desinfetantes e outros produtos químicos são conservados na embalagem original rotulada ou em recipientes claramente marcados, armazenados separadamente dos alimentos, do material de embalagem e dos artigos em contacto com alimentos, o acesso é controlado, e para os produtos utilizados em superfícies em contacto com alimentos o fabricante confirma a sua adequação.

Como se comprova: Fotografias ou um esboço do armazém de produtos químicos separado ou fechado à chave, uma lista dos produtos em uso com referência à ficha de dados de segurança e à confirmação do fabricante quanto à sua adequação ao setor alimentar, mais a formação dada aos colaboradores sobre a manipulação segura. Uma empresa pequena utiliza um armário fechado à chave fora das salas de produção e proíbe expressamente trasfegar produtos químicos para garrafas de bebidas.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

5.7 A empresa mantém pragas e animais domésticos afastados das áreas onde se manipulam alimentos: as vias de entrada estão protegidas, o edifício oferece o menor abrigo e alimento possível, existe um sistema de vigilância com pontos de inspeção definidos, e as inspeções realizam-se em intervalos fixos.

[Documento](#)

Como se comprova: Planta do local com pontos de vigilância numerados para roedores e insetos voadores, relatórios de inspeção do prestador de serviços de controlo de pragas ou registos internos de inspeção com data e constatação por ponto, apoiados por evidência de medidas estruturais como vedantes de portas, redes mosquiteiras ou passagens de tubagem seladas. Uma empresa pequena pode numerar e fotografar ela própria os pontos de vigilância e percorrê-los semanalmente com uma breve lista de verificação.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

5.8 Para uma infestação confirmada ou suspeita estão definidas a via de comunicação, as medidas imediatas e a decisão sobre como tratar o produto potencialmente afetado, as medidas de controlo são realizadas por pessoas competentes sem colocar em risco os alimentos, e é feito o seguimento tanto da eficácia como da causa raiz.

Como se comprova: Relatórios de infestação com data, local, extensão e medida tomada, registos de bloqueio ou eliminação do produto afetado, relatórios de intervenção e comprovativo da competência do prestador de serviços contratado, mais verificações de seguimento que mostrem que a infestação terminou. Uma empresa pequena regista a via de comunicação e o número de emergência do prestador de serviços numa única folha na pasta de limpeza, para que também o pessoal temporário saiba a quem ligar.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

5.9 Os resíduos, as sobras de alimentos e o produto que já não é próprio para venda são recolhidos em recipientes marcados, suficientemente estanques e que podem ser fechados, removidos com rapidez suficiente para não se acumularem nas salas de trabalho, armazenados separadamente quando tal é exigido, e a sua entrega a operadores de resíduos aprovados é comprovada.

Como se comprova: Contratos de eliminação de resíduos e guias de transferência ou documentos comerciais do operador, conservados separadamente para subprodutos animais e gorduras usadas, juntamente com os requisitos de limpeza dos contentores de resíduos e da zona de resíduos no plano de limpeza. Uma empresa pequena recolhe os recibos de recolha por ordem cronológica numa única pasta e regista por escrito os dias de recolha e a responsabilidade pela limpeza dos contentores.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

Autoavaliação, não uma prova. A análise de perigos e os pontos de controlo têm de ser elaborados por cada empresa. São vinculativas a lei e a autoridade de segurança alimentar.

6 Pessoal: saúde, comportamento higiénico e formação

5

- 6.1 O local definiu quais os sintomas e doenças que uma pessoa deve comunicar antes de trabalhar com alimentos, a quem é feita a comunicação, e quem decide sobre uma reafetação temporária de funções. A mesma regra aplica-se ao pessoal eventual, ao pessoal de agência, aos estagiários e aos familiares que colaboram, e as pessoas em causa conhecem-na.**

Como se comprova: Regra de comunicação escrita que designe uma pessoa de contacto responsável, aviso dos sintomas de declaração obrigatória afixado no vestiário, registos da instrução inicial e das instruções posteriores nos termos da legislação de proteção contra infeções com data e assinatura, uma nota informal para cada afastamento do serviço e para o regresso ao trabalho. Um local pequeno mantém uma única lista na pasta de pessoal com a data da última instrução de cada pessoa.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

- 6.2 Estão definidos os momentos em que as mãos têm de ser lavadas para as tarefas realmente desempenhadas no local, incluindo o início do trabalho, a utilização da instalação sanitária, o fim de uma pausa, o contacto com resíduos, e qualquer mudança entre produto cru e produto pronto para consumo. Os pontos de lavagem das mãos necessários para isso são acessíveis a partir do posto de trabalho sem desvio e estão equipados com produto de limpeza e um meio higiénico de secagem.**

Como se comprova: Plano de higiene das mãos que indique o momento, o produto e o tempo de contacto, aviso colocado diretamente por cima do lava-mãos, registos de compra ou entrega de sabão e toalhas descartáveis como evidência do consumo real, iniciais do supervisor em verificações pontuais. Num local pequeno o plano cabe numa página, e a verificação pontual é uma marca mensal com iniciais nessa mesma folha.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

- 6.3 Para cada área está definido que roupa de trabalho e equipamento de proteção, incluindo cobertura de cabelo, é usado, com que frequência é trocado, e quem o lava e em que condições. A roupa de rua pessoal e a roupa de trabalho são guardadas separadamente, e a roupa visivelmente suja é trocada antes de o trabalho continuar.**

Como se comprova: Regra de vestuário por área com a frequência de troca, lista de entrega de roupa assinada pela pessoa que a recebe, evidência da lavagem como um contrato com um serviço de lavandaria ou como uma especificação interna da temperatura de lavagem, cacifos separados ou pelo menos compartimentos separados. Um local pequeno comprova isto com uma lista de entrega e uma breve nota que indique quem lava e a que temperatura.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

- 6.4 Existem regras de comportamento para cada área onde se manipulam alimentos não embalados; aplicam-se também a visitantes, empreiteiros e motoristas e são-lhes comunicadas antes de entrarem. Abrangem, no mínimo: joias, relógios, unhas artificiais e objetos pessoais, a cobertura de feridas com pensos de alta visibilidade e, quando necessário, detetáveis, e o comer, beber e fumar apenas nas zonas designadas para o efeito.**

Como se comprova: Instrução do local que estabeleça as regras de comportamento com confirmação assinada por pessoa, regra de entrada para pessoas externas com um registo na folha de visitantes e entrega de vestuário descartável, um ponto fixo de entrega de pensos de cor contrastante com controlo de existências. Num local pequeno, um aviso na entrada e uma única folha de visitantes junto à porta são suficientes.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

Autoavaliação, não uma prova. A análise de perigos e os pontos de controlo têm de ser elaborados por cada empresa. São vinculativas a lei e a autoridade de segurança alimentar.

- 6.5 Toda a pessoa em contacto com alimentos recebe formação antes de começar a trabalhar e posteriormente em intervalos definidos, adaptada à sua tarefa. Além da higiene básica, a formação aborda expressamente a manipulação de ingredientes alergénicos e a transferência através das mãos, da roupa e dos utensílios; é ministrada de uma forma que todos os envolvidos compreendem, e a gestão demonstra através do seu próprio comportamento que os desvios de higiene podem ser comunicados sem qualquer desvantagem.**

Como se comprova: Plano de formação com tema, data e público-alvo, lista de presenças com assinaturas, materiais que usam imagens em vez de textos longos onde existem barreiras linguísticas, uma verificação simples da eficácia, como uma placa de contacto das mãos ou um breve questionário, mais registos dos desvios comunicados e da medida tomada em resposta. Um local pequeno forma durante a reunião da manhã e regista data, tema e iniciais num único formulário.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

7 Controlo das operações

17

- 7.1 O fluxo desde a receção de mercadorias até à expedição é registado num mapa de processo próprio que cobre cada etapa, cada ponto de armazenamento intermédio, cada retrabalho e cada retorno de produto ao fluxo, e que foi percorrido e confirmado no terreno durante a produção real. Quais as etapas que têm de ser controladas, e com que medida, é algo que a empresa deriva da sua própria análise de perigos, porque depende dos produtos fabricados, do equipamento em uso e dos clientes servidos, e não pode ser imposto do exterior.**

Como se comprova: Um fluxograma ou uma lista numerada de etapas com data, autor, e uma nota que indique quem o verificou no terreno e quando. Junto a isso, uma tabela que atribui a medida de controlo prevista a cada etapa e remete para a análise de perigos própria da empresa. Uma via prática para a derivação: tomar como ponto de partida os códigos setoriais de boas práticas de higiene, as folhas de orientação das autoridades e a bibliografia técnica, e depois percorrê-los etapa a etapa decidindo o que realmente se aplica a esta empresa. Uma empresa pequena desenha o mapa numa única página e regista nele as alterações de receita, equipamento ou salas com uma nova data.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

- 7.2 Para cada etapa em que a empresa se apoia no tempo e na temperatura para manter um perigo sob controlo, como aquecimento, arrefecimento, conservação a frio, congelação, manutenção a quente ou maturação, os valores a aplicar são fixados e justificados pela própria empresa. Está definido quem mede, com que frequência, em que ponto, e o que tem de acontecer quando o valor definido não é atingido.**

Como se comprova: Uma descrição do procedimento por etapa que indique o valor próprio da empresa, o ponto de medição, a frequência e a regra de atuação em caso de desvio, juntamente com os registos das medições realizadas. A justificação de um valor provém de requisitos legais, de orientações setoriais publicadas, ou da própria série de medições da empresa sobre o produto real, por exemplo curvas de temperatura no núcleo da peça mais grossa ou curvas de arrefecimento no recipiente mais cheio. Os valores utilizados por outra empresa não constituem evidência por si só, têm de ser confirmados no próprio produto. Uma empresa pequena documenta essa confirmação com um registo de medições que abrange alguns lotes e repete-o sempre que a quantidade, o equipamento ou a receita mudam.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

- 7.3 Os instrumentos de medição e ensaio utilizados para demonstrar o controlo, como termómetros, registadores de dados, balanças, medidores de pH ou de atividade da água, são adequados à utilização prevista, a sua precisão é verificada em intervalos definidos, e são ajustados, reparados ou retirados de serviço quando apresentam desvios. Quando se verifica que um dispositivo mediu de forma incorreta, é feita uma avaliação de que produto foi apreciado com esse dispositivo durante o período afetado.**

Como se comprova: Uma lista de equipamento que mostre a localização, o intervalo de verificação e a data da última verificação, mais os próprios registos de verificação. Na prática isto pode ser gerido com um termómetro de referência com certificado de calibração, contra o qual se comparam os termómetros de trabalho em água gelada a 0 graus Celsius e em água a ferver, anotando o valor de referência, o valor real e o desvio. Para medições erradas detetadas basta uma nota breve que indique que lotes foram revistos e como se decidiu sobre eles.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

Autoavaliação, não uma prova. A análise de perigos e os pontos de controlo têm de ser elaborados por cada empresa. São vinculativas a lei e a autoridade de segurança alimentar.

7.4 Para matérias-primas, ingredientes, aditivos, auxiliares tecnológicos e produtos acabados comprados existem requisitos definidos pela própria empresa que indicam o que aceita e o que não aceita. No mínimo, abrangem a origem, a rotulagem, as declarações de alergénios, o estado da embalagem, a temperatura exigida na entrega, e o prazo de validade.

Como se comprova: Fichas de especificação ou uma tabela de matérias-primas que indique os critérios de aceitação por item, apoiada pelas fichas técnicas do fornecedor e pela informação de alergénios. Uma empresa pequena mantém uma única lista com uma linha por item e colunas para fornecedor, temperatura de entrega exigida, alergénios e particularidades. As fichas técnicas são atualizadas sempre que o fornecedor altera uma receita.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

7.5 Cada entrega é verificada face aos requisitos definidos antes de ser aceite, o resultado é registado, e o produto que não cumpre é rejeitado ou mantido em quarentena até o assunto ser resolvido. O produto não é aceite quando é evidente que está tão deteriorado, contaminado ou mal manuseado que não seria seguro mesmo após tratamento posterior.

Como se comprova: Um registo de receção de mercadorias com data, fornecedor, item, número de lote, temperatura medida para produtos refrigerados e congelados, uma avaliação do estado, e uma assinatura. As rejeições com o motivo e a evidência de apoio, por exemplo uma fotografia e uma nota de devolução, ou um registo na guia de remessa. Uma empresa pequena usa um formulário simples, ou carimba e assina a guia de remessa com a temperatura acrescentada à mão.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

7.6 Os fornecedores e os itens fornecidos por eles são conhecidos, são selecionados com base em critérios rastreáveis, e são reavaliados em intervalos definidos. Constatações provenientes da receção de mercadorias, de análises, de reclamações de clientes ou de alertas oficiais retroalimentam essa avaliação e conduzem a uma resposta junto do fornecedor.

Como se comprova: Uma lista de fornecedores com os itens atribuídos a cada um e a data da última avaliação, apoiada pela evidência subjacente: questionários de autoavaliação, evidência de terceiros, relatórios de análise, o número de registo ou aprovação do estabelecimento, e um histórico de reclamações. As respostas são comprovadas por correspondência ou por uma nota da conversa. Uma empresa pequena gere isto como uma tabela com uma linha por fornecedor e uma coluna para as ocorrências do ano em curso.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

7.7 A água que entra em contacto com os alimentos, com superfícies em contacto com alimentos ou com as mãos do pessoal tem qualidade potável. O mesmo se aplica ao gelo que toca nos alimentos ou é usado para os arrefecer, e ao vapor que contacta diretamente com alimentos ou superfícies de contacto. A origem da água é conhecida, e a sua qualidade é verificada em intervalos definidos.

Como se comprova: Quando a empresa está ligada à rede pública: uma análise de água potável atual ou o relatório de qualidade do fornecedor, mais uma planta dos pontos de saída próprios da empresa que mostre onde se situa um filtro, um descalcificador ou uma máquina de gelo, porque a qualidade pode alterar-se a jusante desses pontos. Quando a água provém de um poço ou nascente próprios: um plano de amostragem com parâmetros, pontos de amostragem e frequência, juntamente com os resultados de um laboratório acreditado. Uma empresa pequena arquiva os resultados junto de uma breve nota sobre como vai atuar perante um resultado desfavorável, quem é informado, e em que momento a utilização é interrompida.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

Autoavaliação, não uma prova. A análise de perigos e os pontos de controlo têm de ser elaborados por cada empresa. São vinculativas a lei e a autoridade de segurança alimentar.

- 7.8 A água que não tem qualidade potável e é usada apenas para fins sem contacto com alimentos, como combate a incêndios, produção de vapor sem contacto com o produto, ou refrigeração, corre num sistema de canalizações separado e claramente identificado, sem ligação à rede de água potável e sem possibilidade de retorno a esta. Quando a água é tratada e reutilizada, foi verificado e justificado que daí não resulta qualquer prejuízo para o alimento.**

Como se comprova: Uma planta de canalizações ou um registo fotográfico das linhas e saídas identificadas por cor, evidência dos dispositivos antirretorno e das respetivas verificações. Para a água reutilizada, por exemplo na lavagem em contracorrente, uma breve avaliação escrita que abranja a etapa de tratamento, os parâmetros monitorizados, e os critérios de libertação. Uma empresa pequena sem rede de água não potável indica exatamente isso numa frase, para que a verificação continue rastreável.

Aberto	Em curso	Cumprido	Não aplicável
--------	----------	----------	---------------

Evidência / justificação

- 7.9 O produto cru e não tratado está separado do produto pronto para consumo e tratado, por espaço, por tempo, ou por equipamento e superfícies de trabalho exclusivos. O pessoal, os utensílios, os recipientes, os utensílios de limpeza e os percursos de circulação estão organizados de modo a que nada se transfira de um lado para o outro, e é assegurada uma limpeza eficaz entre as mudanças de atividade.**

Como se comprova: Uma planta de salas ou zonas que mostre os percursos do pessoal, do produto e dos resíduos, a codificação por cores de tábuas, facas e utensílios de limpeza com uma legenda, e uma instrução de trabalho sobre a lavagem das mãos e a troca de vestuário de proteção. Quando a separação só é possível no tempo, o programa de produção e o registo de limpeza comprovam a sequência. Uma empresa pequena com uma única cozinha resolve isto através de faixas horárias fixas e uma limpeza intermédia validada no plano de limpeza.

Aberto	Em curso	Cumprido	Não aplicável
--------	----------	----------	---------------

Evidência / justificação

- 7.10 A empresa conhece todas as substâncias alergénicas presentes no local, e não apenas as das receitas, mas também as dos materiais auxiliares, dos auxiliares tecnológicos, do retrabalho, dos agentes de revestimento e desmoldantes, dos ingredientes reservados para a zona do pessoal, e das mercadorias que são apenas mantidas em armazenamento intermédio ou reembaladas. O resumo pode ser atribuído a um produto e a uma área, e é atualizado a cada alteração de receita ou de fornecedor.**

Como se comprova: Uma matriz de alergénios com os produtos ou receitas nas linhas e os grupos de substâncias de declaração obrigatória nas colunas, alimentada a partir das especificações e fichas técnicas dos fornecedores. O que importa é uma data de alteração em cada linha e um responsável nomeado, para que uma alteração silenciosa de receita por parte de um fornecedor seja detetada. Uma empresa pequena mantém a matriz numa folha de cálculo e arquiva logo atrás as fichas técnicas dos fornecedores.

Aberto	Em curso	Cumprido	Não aplicável
--------	----------	----------	---------------

Evidência / justificação

- 7.11 A empresa avaliou as vias pelas quais uma substância alergénica pode chegar involuntariamente a um produto quando este não deve conter tal substância, e derivou dessa avaliação as suas próprias medidas, como armazenamento segregado, recipientes fechados com rotulagem inequívoca, uma sequência de produção definida, equipamento exclusivo, ou uma limpeza intermédia com eficácia demonstrada. A eficácia destas medidas é verificada e não simplesmente presumida.**

Como se comprova: Uma avaliação escrita para cada via de entrada que indique a medida escolhida e o responsável, um programa de produção que mostre a sequência definida, e evidência de eficácia: inspeção visual após a limpeza com assinatura, amostras de zaragatoa ou testes rápidos de alergénios nos pontos críticos, e quando necessário um resultado laboratorial sobre o primeiro produto após a mudança. Uma empresa pequena começa com uma sequência fixa, primeiro sem alergénios, e comprova a limpeza intermédia no plano de limpeza com a hora e uma assinatura. Uma menção de precaução sobre possíveis vestígios não substitui a medida.

Aberto	Em curso	Cumprido	Não aplicável
--------	----------	----------	---------------

Evidência / justificação

Autoavaliação, não uma prova. A análise de perigos e os pontos de controlo têm de ser elaborados por cada empresa. São vinculativas a lei e a autoridade de segurança alimentar.

7.12

A informação sobre as substâncias alergénicas presentes chega ao cliente de forma fiável, através do rótulo para produtos pré-embalados e através de uma forma de divulgação definida e conhecida internamente para os produtos vendidos a granel. Cada alteração de uma receita, de um ingrediente ou de um fornecedor desencadeia uma revisão da rotulagem e da divulgação, e os rótulos ou avisos ultrapassados são retirados de circulação.

[Documento](#)

Como se comprova: Uma etapa de aprovação para rótulos e ementas com data e o nome de quem aprova, um registo de conciliação entre a receita atual e o texto do rótulo, e para produtos a granel o aviso, a pasta ou o cartão com a informação, mais evidência de que o pessoal de vendas foi instruído sobre isso. Uma empresa pequena mantém um dossiê com uma folha por prato que estabelece os ingredientes e os alergénios, e anota nele cada alteração com uma data. Os rótulos antigos destruídos são anotados brevemente.

Aberto	Em curso	Cumprido	Não aplicável
--------	----------	----------	---------------

Evidência / justificação

7.13

Para cada produto, o prazo de validade e as condições de armazenamento são fixados e justificados pela própria empresa, e cada unidade produzida tem uma identificação através da qual pode ser atribuída a um lote de produção ou a um dia de fabrico. A mesma atribuição aplica-se ao produto que é retrabalhado ou reutilizado dentro da empresa.

Como se comprova: Uma folha por produto que indique a codificação de datas, a condição de armazenamento e a justificação, apoiada por ensaios de conservação em condições reais, resultados laboratoriais sobre o tempo de conservação, ou orientações setoriais publicadas que tenham sido confirmadas no próprio produto. Junto a isso, a regra sobre como é construída a identificação do lote, por exemplo data de fabrico mais um número sequencial. Uma empresa pequena regista os lotes no livro de produção e cola o mesmo número no recipiente e na amostra testemunha.

Aberto	Em curso	Cumprido	Não aplicável
--------	----------	----------	---------------

Evidência / justificação

7.14

Os materiais de embalagem e revestimento são adequados ao contacto com o alimento em causa, são armazenados protegidos e separados das matérias-primas e dos produtos químicos de limpeza, e são verificados visualmente quanto à limpeza e integridade antes da utilização. Os recipientes reutilizados só são colocados em serviço depois de terem sido limpos e estarem adequados à finalidade.

Como se comprova: Declarações de conformidade ou evidência de adequação dos fornecedores de materiais para cada item, arquivadas junto com as especificações, mais um local de armazenamento que proteja os materiais do pó, das pragas e da humidade. A verificação visual antes da utilização é validada no registo de produção. Uma empresa pequena arquiva as declarações do fornecedor numa pasta e solicita ativamente uma sempre que é introduzido um novo material.

Aberto	Em curso	Cumprido	Não aplicável
--------	----------	----------	---------------

Evidência / justificação

7.15

O produto só sai da empresa após uma verificação de que as etapas de controlo previstas foram concluídas e de que os registos associados estão completos. Durante o carregamento e o transporte são mantidas as temperaturas exigidas, e os veículos e recipientes estão limpos, são adequados, e são carregados de modo que os produtos não possam afetar-se negativamente entre si.

Como se comprova: Uma nota de aprovação com nome e data por cada lote ou entrega, uma medição de temperatura no carregamento, uma verificação de limpeza do veículo com assinatura, mais a guia de remessa e o documento de transporte, e em percursos mais longos a impressão do registador de temperatura. Quando é utilizado um transportador externo, o acordo contratual sobre o controlo de temperatura. Uma empresa pequena que entrega ela própria usa uma linha por rota com a hora de saída, a temperatura no espaço de carga, e uma assinatura.

Aberto	Em curso	Cumprido	Não aplicável
--------	----------	----------	---------------

Evidência / justificação

Autoavaliação, não uma prova. A análise de perigos e os pontos de controlo têm de ser elaborados por cada empresa. São vinculativas a lei e a autoridade de segurança alimentar.

7.16	A empresa consegue indicar, para cada produto, o fornecedor imediato e o cliente empresarial imediato, e consegue disponibilizar essa informação às autoridades quando solicitada. A ligação entre os lotes utilizados e os lotes produzidos é suficientemente fechada para permitir delimitar um lote afetado em ambas as direções, e os registos são conservados por um período adequado.				Documento
	Como se comprova: Guias de remessa e faturas das mercadorias recebidas, registos de produção que ligam os lotes utilizados ao lote produzido, e documentos de saída que mostrem cliente, data, item e quantidade. A robustez só se torna visível num simulacro: escolher aleatoriamente um produto acabado, rastreá-lo para trás até aos lotes de matéria-prima e para a frente até a cada cliente, com o tempo despendido e uma conciliação de quantidades, e registar o resultado com uma data. Uma empresa pequena gere isto com um livro de produção e guias de remessa arquivadas, desde que o número de lote apareça em ambos.				
	Aberto	Em curso	Cumprido	Não aplicável	

Evidência / justificação

7.17	Existe um procedimento que a empresa segue quando tem razões para crer que um alimento que colocou no mercado não é seguro: o produto afetado é bloqueado e identificado de forma inequívoca, uma pessoa designada decide o que lhe acontece, o produto é retirado do mercado e, quando já possa ter chegado ao consumidor, recolhido publicamente, e a autoridade competente é notificada sem demora. As responsabilidades e as vias de contacto estão também resolvidas fora do horário de trabalho, e o procedimento é exercitado em intervalos definidos para confirmar que funciona.				Documento
	Como se comprova: Um procedimento escrito que estabeleça as vias de decisão e os nomes e números de telefone dos responsáveis, da autoridade, dos laboratórios, dos clientes e, quando relevante, da imprensa, juntamente com cartas modelo para a informação aos clientes e para a notificação à autoridade, e um rótulo de bloqueio para o produto. A evidência é o registo de quarentena com lote, quantidade, motivo e a decisão sobre o destino, os registos de destruição ou devolução, e o registo do exercício com data, duração, quantidade recuperada, e os pontos fracos detetados. Uma empresa pequena expõe o procedimento numa página, afixa a lista de contactos no escritório, e verifica uma vez por ano, com um lote real, se a cadeia funciona. Esta lista não substitui uma avaliação oficial nem constitui aconselhamento jurídico.				
	Aberto	Em curso	Cumprido	Não aplicável	

Evidência / justificação

8 Informação do produto e sensibilização do consumidor

4

8.1	Cada lote que sai do local tem um identificador único visível no produto ou na sua embalagem, e esse identificador pode ser ligado, dentro do local, à data de produção ou de expedição, às matérias-primas utilizadas e aos registos de monitorização relacionados, de modo que uma quantidade afetada possa ser delimitada quando necessário.				Documento
	Como se comprova: Uma regra de definição de lote que indique o que delimita um lote, por exemplo o dia de produção, a cuba ou o lote de entrega recebido, juntamente com uma amostra de rótulo que mostre o identificador e uma lista de lotes ou um registo de produção que ligue, por lote, os lotes de matéria-prima utilizados e os clientes fornecidos. Uma empresa pequena usa a data de produção como código de lote e mantém uma única folha diária na qual aparecem lado a lado a data, os itens produzidos, os lotes do fornecedor utilizados e os clientes fornecidos.				
	Aberto	Em curso	Cumprido	Não aplicável	

Evidência / justificação

8.2	O produto é libertado com a informação de que o elo seguinte da cadeia necessita para o manipular com segurança: designação, lote, data de durabilidade mínima ou de validade, a temperatura de armazenamento e transporte exigida e, quando relevante, indicações de preparação ou de tratamento posterior.				
	Como se comprova: Rótulos, guias de remessa ou documentos comerciais por item, cruzados com uma lista mestra de produtos que estabelece o prazo de validade e a temperatura exigida para cada produto, juntamente com a evidência em que se baseia a declaração de prazo de validade, como ensaios de conservação, resultados laboratoriais ou informação do fornecedor. Uma empresa pequena mantém a lista mestra de produtos como uma tabela simples e arquiva junto dela o raciocínio do prazo de validade como uma breve nota datada.				
	Aberto	Em curso	Cumprido	Não aplicável	

Evidência / justificação

Autoavaliação, não uma prova. A análise de perigos e os pontos de controlo têm de ser elaborados por cada empresa. São vinculativas a lei e a autoridade de segurança alimentar.

8.3 Para cada produto libertado é conhecido, e está acessível ao cliente, quais os ingredientes alergénicos que contém, também no caso de produto a granel ou não embalado; a informação corresponde aos ingredientes efetivamente utilizados e às receitas, e é atualizada sempre que uma receita ou um fornecedor muda.

[Documento](#)

Como se comprova: Receitas com os alergénios assinalados, derivadas das especificações e rótulos das matérias-primas compradas, juntamente com a informação de alergénios para o cliente sob a forma de aviso, pasta, anexo de ementa ou rótulo, mais um registo de alterações que mostre quando cada declaração foi atualizada. Uma empresa pequena mantém uma pasta de alergénios com uma linha por prato e arquiva atrás os rótulos das matérias-primas, de modo que cada declaração possa ser rastreada até à sua origem a qualquer momento.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

8.4 Quando a segurança do produto depende de o consumidor o manipular corretamente, por exemplo com produto que tem de ser bem aquecido antes do consumo, com produtos refrigerados ou com ofertas dirigidas a grupos vulneráveis, o consumidor recebe informação compreensível sobre isso, e o pessoal é capaz de responder corretamente a perguntas sobre ingredientes e manipulação.

Como se comprova: Amostras da informação ao consumidor no rótulo, aviso, ementa ou sítio web, juntamente com a sessão de instrução ao pessoal com data e lista de presenças, que estabeleça quem presta a informação e de onde essa informação provém. Uma empresa pequena mantém uma folha no balcão com as respostas padrão e uma nota de que, em caso de dúvida, se deve consultar a pasta de alergénios em vez de adivinhar a resposta.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

9 Transporte e entrega

3

9.1 Os veículos, reboques, compartimentos de carga e recipientes reutilizáveis usados para transportar alimentos estão concebidos e mantidos de modo a poderem ser limpos a fundo, são limpos em intervalos definidos e sempre que a carga muda entre produtos críticos, e os recipientes ou cisternas usados para mercadoria a granel não embalada estão visivelmente destinados em exclusivo ao uso alimentar.

Como se comprova: Um registo de veículos e recipientes com o intervalo de limpeza, registos de limpeza assinados por veículo com data e responsável, a inclusão dos compartimentos de carga e das caixas de transporte no plano de limpeza, mais a marcação de uso alimentar em cisternas ou recipientes. Uma empresa pequena que entrega com uma carrinha ou um reboque frigorífico mantém uma única folha no veículo na qual o condutor assina a limpeza e uma verificação visual antes de cada rota, e regista danos em vedantes ou revestimentos de parede na lista de defeitos em curso.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

9.2 As mercadorias estão protegidas contra a contaminação durante o transporte, embaladas ou cobertas, e o carregamento é organizado de modo que alimentos crus e prontos para consumo, mercadorias com e sem alergénios, e produtos alimentares e não alimentares não possam afetar-se entre si, e quando o mesmo veículo transportou anteriormente outras mercadorias, foi realizada uma limpeza eficaz antes da carga de alimentos seguinte.

Como se comprova: Uma regra de carregamento ou um plano de carga que defina a separação por grupo de produto e por alergénio, uma verificação visual do compartimento de carga antes de carregar com validação e, quando o veículo é usado para cargas mistas, um registo da carga anterior que indique a última carga não alimentar e a limpeza que se seguiu. Uma empresa pequena resolve isto com caixas de transporte fecháveis separadas por cor ou por rótulo com uma atribuição escrita, e proíbe expressamente transportar produtos de limpeza, ferramentas ou objetos pessoais no compartimento de carga.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

Autoavaliação, não uma prova. A análise de perigos e os pontos de controlo têm de ser elaborados por cada empresa. São vinculativas a lei e a autoridade de segurança alimentar.

- 9.3 Para alimentos que têm de ser mantidos refrigerados, congelados ou quentes, a temperatura é mantida e monitorizada dentro da gama exigida durante todo o transporte, incluindo o carregamento e a descarga, os desvios conduzem a uma decisão rastreável sobre as mercadorias afetadas, e quando é contratado um transportador ou serviço de entrega, os requisitos de temperatura e o dever de manutenção de registos são acordados contratualmente e o seu cumprimento é verificado.**

Como se comprova: Registos de temperatura do veículo frigorífico ou do registador de dados para cada rota, leituras tomadas no carregamento e na entrega registadas na guia de remessa, registos de retenção e decisão quando os limites são ultrapassados, mais um acordo de transporte com o prestador de serviços juntamente com verificações pontuais das mercadorias entregues. Uma empresa pequena coloca um simples registador de dados na caixa isotérmica, mede com um termómetro de sonda à saída e à chegada e regista ambas as leituras na guia de remessa, que o destinatário contra-assina.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

10 O plano HACCP: as doze etapas de aplicação

12

- 10.1 A empresa nomeou uma equipa para elaborar e manter o plano HACCP, a equipa cobre a experiência disponível sobre produtos, tecnologia, higiene e matérias-primas, a experiência em falta é deliberadamente trazida do exterior, e o âmbito do plano está definido: quais os produtos, quais as etapas de processo e quais os locais que cobre e onde termina.**

Como se comprova: Nomeação individual das pessoas envolvidas com a sua função e evidência de qualificação, certificados de formação ou contratos de consultoria para a experiência contratada externamente, mais uma página que descreva o âmbito e os seus limites. Numa empresa pequena a equipa é muitas vezes uma única pessoa, caso em que basta uma declaração escrita: quem é responsável, que formação essa pessoa tem e a que entidade especializada externa se recorre quando surgem dúvidas.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

- 10.2 Existe uma descrição para cada produto ou grupo de produtos que regista as características relevantes para a segurança, como a composição e as matérias-primas, as propriedades físicas e químicas, o tratamento antes da libertação, a embalagem, as condições de armazenamento e transporte, o prazo de validade e os alergénios presentes de declaração obrigatória.**

Como se comprova: Ficha de produto ou ficha de receita por grupo de produtos, com base nas especificações do fornecedor e nas declarações de alergénios. Uma empresa pequena agrupa itens semelhantes, por exemplo por método de produção, e descreve o grupo em vez de cada artigo individual, desde que as características relevantes para a segurança sejam as mesmas dentro do grupo.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

- 10.3 Para cada produto é registado como está previsto ser usado, que tratamento posterior o cliente aplica e a que grupos de pessoas é fornecido, considerando explicitamente os grupos de consumidores particularmente vulneráveis, e tendo também em conta a utilização indevida razoavelmente previsível.**

Como se comprova: Utilização prevista e público-alvo indicados na ficha de produto, cruzados com a rotulagem real, as instruções de preparação no rótulo e a via de fornecimento. Uma empresa pequena anota em uma ou duas frases por grupo de produtos se o alimento é aquecido antes do consumo e se entre os consumidores estão crianças, idosos, grávidas ou doentes, porque isto afina a avaliação posterior.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

- 10.4 É elaborado um fluxograma para cada processo que mapeia todas as etapas em sequência e sem lacunas, desde a receção de mercadorias, passando pelo armazenamento intermédio, a transformação e a embalagem, até à libertação, e tornam-se visíveis tanto as entradas no processo como as saídas dele, ou seja, matérias-primas compradas, aditivos, água, embalagem, retrabalho, produto devolvido e resíduos.**

[Documento](#)

Como se comprova: Fluxograma por grupo de produtos com etapas numeradas, data e versão, para que avaliações posteriores possam referir-se sem ambiguidade a um número de etapa. Uma empresa pequena desenha o fluxograma à mão como uma cadeia de caixas numa folha e digitaliza-o, não é necessário software de desenho, o que importa é que as etapas estejam completas.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

Autoavaliação, não uma prova. A análise de perigos e os pontos de controlo têm de ser elaborados por cada empresa. São vinculativas a lei e a autoridade de segurança alimentar.

- 10.5 O fluxograma foi verificado no local durante o funcionamento face à forma como o trabalho é realmente realizado, em todos os turnos e horários de funcionamento em que o processo decorre, as diferenças entre o papel e a realidade foram corrigidas no fluxograma, e a verificação é comprovada com data e responsável.**

Como se comprova: Nota no fluxograma ou um breve registo de ronda com data, hora, turno e a assinatura da pessoa que realizou a verificação, juntamente com a versão anterior para comparação. Uma empresa pequena percorre uma vez todo o caminho do produto com o fluxograma impresso na mão, corrige-o diretamente na folha e assina-o com uma data.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

- 10.6 Para cada etapa do fluxograma confirmado, a própria empresa identificou quais os perigos biológicos, químicos, físicos e relacionados com alergénios que podem surgir, aumentar ou persistir nela, avaliou cada um destes perigos pela gravidade do possível efeito na saúde e pela probabilidade de ocorrência, nomeou as causas dos perigos avaliados como significativos e atribuiu-lhes medidas de controlo, e a avaliação assenta em fontes rastreáveis e nas condições próprias da empresa, não numa lista adotada de outro lado. O resultado desta etapa não está predeterminado, é diferente para cada empresa, cada produto e cada processo, e tem de ser elaborado aqui de forma independente.**

[Documento](#)

Como se comprova: Análise de perigos sob a forma de tabela em que cada linha é um perigo numa etapa de processo numerada, com colunas para tipo de perigo, causa, avaliação da gravidade e da probabilidade, justificação da avaliação, referência da fonte e medida de controlo atribuída. Fontes adequadas são a bibliografia técnica, os guias de boas práticas de higiene do setor em causa, os avisos de retirada, os alertas oficiais, as reclamações próprias da empresa e os resultados laboratoriais. Uma empresa pequena percorre o guia setorial etapa a etapa, verifica a relevância de cada perigo aí referido na sua própria empresa e documenta também o raciocínio de por que um perigo não é significativo para ela.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

- 10.7 A partir dos perigos avaliados como significativos, a própria empresa derivou em que etapas de processo o controlo é essencial para prevenir ou eliminar o perigo ou reduzi-lo a um nível aceitável, a derivação é justificada de forma rastreável para cada etapa, e é igualmente justificado por que uma etapa não constitui um ponto essencial deste tipo apesar de existir uma medida de controlo, porque uma etapa posterior traz o perigo sob controlo. Quais são estas etapas decorre unicamente da própria análise de perigos da empresa e do seu próprio processo, e não é imposto aqui.**

[Documento](#)

Como se comprova: Derivação rastreável por cada perigo significativo, por exemplo com uma árvore de decisão ou uma tabela de avaliação fundamentada que mostre que perguntas foram colocadas, como foram respondidas e que conclusão se segue. Importa que tanto as decisões afirmativas como as negativas estejam justificadas, porque durante uma inspeção oficial o raciocínio dos pontos rejeitados é questionado com o mesmo rigor que o dos selecionados. Uma empresa pequena anexa a árvore de decisão preenchida de cada perigo como anexo à análise de perigos.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

- 10.8 Para cada ponto de controlo definido é fixado um critério mensurável que separa o estado seguro do estado que já não o é, o valor é escolhido de modo que o seu cumprimento controle efetivamente o perigo significativo, e essa adequação foi comprovada antes da utilização, por exemplo através de requisitos legais, literatura científica, guias setoriais, dados do fabricante do equipamento ou ensaios e séries de medições próprios da empresa. O próprio valor depende do produto, da receita, da quantidade, do equipamento e do método, pelo que tem de ser estabelecido e comprovado pela empresa e não pode ser copiado de um modelo.**

[Documento](#)

Como se comprova: Uma folha por ponto de controlo com o critério escolhido, a variável medida, a gama de tolerância e a fonte que sustenta o valor, juntamente com a própria evidência: extrato do requisito legal, referência bibliográfica, documentação do fabricante do equipamento ou o registo da própria série de medições da empresa com data, condições e resultados. Também é útil fixar um nível de ação interno mais rigoroso antes do critério real, de modo que uma tendência seja detetada antes de se sair da gama segura. Uma empresa pequena apoia-se nos valores do guia setorial, mas documenta que o seu produto e o seu equipamento se enquadram no âmbito desse guia.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

Autoavaliação, não uma prova. A análise de perigos e os pontos de controlo têm de ser elaborados por cada empresa. São vinculativas a lei e a autoridade de segurança alimentar.

10.9

Para cada ponto de controlo fica estabelecido quem mede ou observa, quando, com quê e com que frequência, o método deteta um desvio da gama segura com antecedência suficiente para que a intervenção continue a ser possível, o equipamento de medição utilizado é verificado, as pessoas que realizam a monitorização estão formadas para esta tarefa, e os resultados são registados de imediato no momento da observação e contra-assinados por uma pessoa designada.

Como se comprova: Plano de monitorização com uma linha por ponto de controlo, colunas para a variável medida, o método, a frequência, o equipamento de medição e o responsável, juntamente com os registos preenchidos da operação diária que mostrem data, hora, valor medido, iniciais e contra-assinatura. Os registos são feitos de imediato, não preenchidos posteriormente. Uma empresa pequena usa folhas diárias pré-impressas no ponto de medição ou registo automático por registadores de dados, mas a verificação do registador continua a ser tarefa de uma pessoa.

Aberto	Em curso	Cumprido	Não aplicável
--------	----------	----------	---------------

Evidência / justificação

Documento

10.10

Para cada ponto de controlo é definido antecipadamente o que acontece quando a monitorização mostra um desvio da gama segura: quem decide, como o processo é reconduzido à gama segura, como o produto afetado desde a última medição segura é identificado, retido e avaliado, quem decide sobre o seu destino posterior e como a causa é encontrada e eliminada. Todos os desvios e todas as medidas tomadas em resposta são registados.

Como se comprova: Plano de ações corretivas por ponto de controlo que indique o gatilho, a medida imediata, o tratamento do produto afetado, a autoridade de decisão e a via de comunicação, juntamente com os relatórios de desvio da operação diária que mostrem data, quantidade afetada, identificação do lote, decisão sobre o produto, causa e verificação da eficácia. Uma empresa pequena mantém o plano como uma tabela de se então diretamente junto à folha de monitorização, de modo que mesmo um trabalhador temporário do turno da tarde saiba a quem ligar e que o produto não sai à venda até ser tomada uma decisão.

Aberto	Em curso	Cumprido	Não aplicável
--------	----------	----------	---------------

Evidência / justificação

Documento

10.11

Em intervalos definidos, a empresa verifica, por meios distintos da monitorização de rotina, se o plano funciona realmente na prática e se continua adequado à empresa; isto inclui cotejar os registos com os requisitos, verificar o equipamento de medição, analisar o produto ou o ambiente e avaliar reclamações e comentários recebidos, e o plano é também revisto e ajustado sempre que exista motivo para tal, quando a receita, a matéria-prima, o equipamento, o método, a embalagem, a utilização ou a situação legal mudam, ou quando surge novo conhecimento sobre um perigo.

Como se comprova: Plano de verificação com as verificações previstas, a sua frequência e o responsável, juntamente com os resultados: notas de revisão sobre os registos de monitorização, achados laboratoriais, certificados de calibração, análise de reclamações e um registo da revisão periódica do plano no seu conjunto com data, motivo, participantes e decisões sobre alterações. Uma empresa pequena fixa uma revisão anual do plano completo e acrescenta uma regra que desencadeia uma reavaliação imediata da etapa de processo afetada sempre que uma receita ou um equipamento muda.

Aberto	Em curso	Cumprido	Não aplicável
--------	----------	----------	---------------

Evidência / justificação

10.12

A informação documentada do plano e os registos criados na empresa são adaptados em âmbito e nível de detalhe à natureza e à dimensão da empresa, estão atualizados, são claramente atribuíveis a uma versão, protegidos contra alteração não autorizada ou retroativa e disponíveis à autoridade quando solicitados, os prazos de conservação estão definidos e seguem pelo menos o prazo de validade dos produtos, e o pessoal encontra no seu posto de trabalho os documentos de que necessita para o seu trabalho.

Como se comprova: Resumo de todos os documentos e registos aplicáveis com versão, data, responsável, local de arquivo e prazo de conservação, juntamente com amostras do arquivo atual que mostrem que as folhas são de facto preenchidas prontamente. Uma empresa pequena mantém uma única pasta com separadores para o plano, os planos de controlo e os registos, e coloca à frente um índice com a data de versão. Uma folha totalmente preenchida comprova que uma verificação foi realizada; não substitui nem a avaliação técnica independente nem o critério da autoridade oficial de controlo alimentar.

Aberto	Em curso	Cumprido	Não aplicável
--------	----------	----------	---------------

Evidência / justificação

Documento

Autoavaliação, não uma prova. A análise de perigos e os pontos de controlo têm de ser elaborados por cada empresa. São vinculativas a lei e a autoridade de segurança alimentar.

11 Competência e formação para o sistema HACCP

1

- 11.1** Todas as pessoas que manipulam alimentos recebem instrução em higiene e nas medidas de controlo que se aplicam às suas tarefas antes de começarem a trabalhar e em intervalos repetidos posteriormente, e isto inclui pessoal temporário, pessoal de agência e pessoal de limpeza; as pessoas que elaboram, atualizam e revêem o plano HACCP conseguem demonstrar a competência necessária para essa função, o conteúdo é ministrado numa língua e a um nível que os participantes realmente compreendem, e é adaptado sempre que os produtos, os processos, o equipamento, os alérgenos ou os requisitos legais mudam, ou sempre que desvios, reclamações ou resultados de inspeções revelam uma lacuna de compreensão.

Como se comprova: Um plano de formação com temas, públicos-alvo e intervalos, registos de presença com data, tema, duração, assinatura e o nome do formador, instrução inicial documentada para pessoal novo antes de começar a trabalhar, e evidência de competência dos responsáveis pelo HACCP, como certificados de curso, qualificações profissionais relevantes ou registos de aconselhamento externo, juntamente com alguma forma de verificação da compreensão, por exemplo um breve questionário ou uma observação no posto de trabalho, com o resultado anotado por escrito. Uma empresa pequena mantém uma única folha por pessoa em que cada sessão de instrução é registada com data e iniciais, usa conversas de dez minutos junto à bancada de trabalho em vez de longos dias de formação, disponibiliza cartazes ou folhetos ilustrados nas línguas que o pessoal realmente fala, e arquiva a instrução sanitária obrigatória para manipuladores de alimentos juntamente com os registos de competência no mesmo processo pessoal.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

12 Obrigações legais do operador da empresa do setor alimentar perante a autoridade competente

5

- 12.1** Todo o estabelecimento em que se produzem, transformam, armazenam, transportam ou fornecem alimentos foi notificado à autoridade competente em segurança alimentar antes de a atividade começar, os dados sobre a atividade, a morada e o responsável são mantidos atualizados, e também são comunicadas alterações como uma mudança de titularidade, uma nova gama de produtos, um local adicional ou o encerramento da empresa.

Como se comprova: Uma cópia da notificação ou do registo apresentado junto da autoridade competente, o comprovativo de receção ou o registo de inscrição da autoridade, juntamente com a licença de atividade e, quando a atividade exige uma aprovação e não uma simples notificação, a decisão de aprovação incluindo o número de aprovação. Uma empresa pequena conserva a notificação, a resposta da autoridade e cada comunicação de alteração posterior numa única pasta por ordem cronológica, para que durante uma inspeção possa demonstrar de imediato que o estado atual da empresa foi comunicado.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

- 12.2** A empresa consegue demonstrar à autoridade, quando solicitado, que os requisitos de higiene e os procedimentos baseados nos princípios do HACCP são efetivamente aplicados na prática diária, e a informação documentada e os registos necessários para isso são mantidos de uma forma que reflete o decurso real das operações e não são produzidos a posteriori.

[Documento](#)

Como se comprova: Os registos efetivamente mantidos no estabelecimento: verificações de temperatura, verificações de mercadorias recebidas, registos de limpeza, registos de formação, resultados da monitorização dos pontos de controlo que a empresa definiu por si própria, e a evidência das ações corretivas tomadas quando ocorreram desvios. Cada registo tem a data, o valor ou a constatação, e as iniciais da pessoa que o elaborou. Uma empresa pequena consegue gerir-se com alguns formulários preenchidos no local de trabalho. O que importa não é o volume, mas que os registos sejam genuínos e feitos no momento.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

- 12.3** Para a informação documentada e os registos relevantes para a higiene está definido durante quanto tempo são conservados, onde são guardados e quem os administra, o prazo de conservação está ajustado ao prazo de validade dos produtos e às necessidades de rastreabilidade, e os documentos permanecem legíveis e localizáveis durante todo esse período.

[Documento](#)

Como se comprova: Um resumo dos tipos de documentos com o prazo de conservação, o local de arquivo e o responsável, mais amostras retiradas do arquivo que demonstrem que existem efetivamente registos de todo o período. Uma empresa que armazena registos de forma digital mostra também como estão protegidos contra perda de dados. Uma empresa pequena etiqueta uma pasta por ano, conserva os registos de mercadorias recebidas e os registos de lote pelo menos enquanto as mercadorias permanecem próprias para consumo, e fixa um prazo mínimo justificado para produtos frescos de curta duração em vez de descartar os registos de imediato.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

Autoavaliação, não uma prova. A análise de perigos e os pontos de controlo têm de ser elaborados por cada empresa. São vinculativas a lei e a autoridade de segurança alimentar.

12.4 O âmbito e a forma dos procedimentos e registos são adaptados à natureza e à dimensão da empresa, e a empresa consegue justificar por que a solução escolhida é adequada aos seus produtos e processos, em particular quando se apoia num guia setorial de boas práticas de higiene ou mantém deliberadamente os seus registos reduzidos.

Como se comprova: O guia setorial ou a solução modelo utilizada, com editor e edição, mais uma breve justificação escrita que indique que partes foram adotadas e quais foram adaptadas à própria empresa. A adaptação à dimensão da empresa reduz o esforço de documentação, mas não isenta a empresa de controlar os perigos. Uma empresa pequena expõe numa página que produtos e processos tem, que guia utiliza e em que pontos se afasta desse guia, para que a autoridade possa acompanhar o raciocínio.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação

12.5 As relações com a autoridade competente estão reguladas: está definido quem acompanha o inspetor e presta informação durante uma inspeção, as constatações levantadas são registadas, resolvidas com um prazo e um responsável e examinadas quanto à sua causa raiz, e a autoridade é notificada sem demora sempre que se suspeite que um alimento não é seguro.

Como se comprova: Relatórios de inspeção da autoridade e resultados de análises oficiais, juntamente com a lista de ações própria da empresa que regista cada constatação com a sua causa, a medida tomada, o prazo, o responsável e a data de conclusão, e ainda a evidência das notificações à autoridade e das retiradas ou recolhas. Uma empresa pequena anota o número de telefone do serviço competente e o suplente da gestão numa folha da pasta de higiene e arquiva atrás cada relatório de inspeção juntamente com a lista de ações preenchida correspondente.

Aberto Em curso Cumprido Não aplicável

Evidência / justificação