

 <p>REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE MINISTÉRIO DAS PESCAS INSTITUTO NACIONAL DE INSPECÇÃO DO PESCADO</p>	<p>GUIÃO SISTEMA DE CONTROLO DE QUALIDADE (RESUMO)</p>	<p>EDIÇÃO: 2007</p>
---	---	---------------------

“HACCP”

Sistema de prevenção de perigos, diminuindo os riscos de ocorrência, com método de verificação/controlo (Auto-controlo), limites de aceitação e aplicando medidas correctivas.

Nota: Todos estes programas têm que informar sobre o Técnico que o elaborou:

Nome: _____ **Formação académica :** _____,

Nº de anos de trabalho na área de alimentos : _____ **Funcionário efectivo ou não da Empresa:** _____

As empresas que queiram exportar os produtos da pesca deverão ter um sistema de controlo de qualidade pelo sistema HACCP ou auto-controlo que é basicamente constituído por:

- 1) Organigrama da unidade produtiva com responsabilidades descritas.
- 2) Identificação dos produtos e sua descrição:
 - a) composição e sistema de classificação (espécie e composição química)
 - b) método de conservação (fresco, congelado, salgado etc)
 - c) processamento (Descrição das boas práticas de fabrico)
 - d) sistema de embalagem, rotulagem ou etiquetagem e codificação
 - e) condições de armazenamento (matéria prima e produtos) e distribuição dos produtos
 - f) tempo de vida de prateleira
 - g) instruções para o seu uso (como preparar)
- 3) Identificação da intenção do uso (grupo alvo e mercado a que se destina)
- 4) Fluxograma de produção e o fluxograma na planta
- 5) Listagem de todos os potenciais perigos (microbiológicos, físicos e químicos) e o risco de ocorrência a cada etapa do processamento (fluxograma de processamento) e de todas as medidas preventivas que evitam/diminuem o efeito dos perigos
- 6) Determinar os Pontos Críticos de Controlo (PCC) e Ponto Crítico (PC)
- 7) Para cada PCC estabelecer limites críticos
- 8) Estabelecer um sistema de monitoração (vigilância) para cada PCC (o quê, onde, quando, quem, como.)
- 9) Estabelecer Medidas Correctivas para quando ocorrerem perigos
- 10) Programa de calibração dos instrumentos (em termómetros, balanças, etc).
- 11) Estabelecer procedimentos de Verificação (alguns aspectos de Auto-Controlo a seguir neste Guião)
- 12) Estabelecer Registos e Documentação

Nota: A aplicação do sistema HACCP tem como base o Programa de Higiene

“MÉTODOS TRADICIONAIS”

- Aplicam-se também as alíneas 1), 2), 3), e 4)
- Método de controlo de qualidade de matéria-prima e do produto final (por exemplo: temperatura, qualidade sensorial, química e microbiológica)

BOAS PRÁTICAS DE FABRICO

- Tipo e qualidade da matéria-prima aceite para processamento. Critérios de controlo de qualidade aplicado.
- Método de processamento (descrição completa).
- Ingredientes empregues (identificação, concentrações, tempo aplicados)