

NEWSLETTER

a confiança
é o melhor ingrediente
da segurança alimentar

EDITORIAL

Cumprimos sempre o que prometemos! Depois de algumas mudanças cá estamos para o n.º 2 da nossa newsletter. O destaque desta edição vai para a apresentação do nosso novo serviço – Acompanhamento nutricional na restauração.

A era da alimentação saudável não passa impune aqui na VLM Consultores. Devido às crescentes preocupações com a qualidade nutricional das refeições preparadas nos nossos clientes, houve necessidade de adicionar mais uma competência às já existentes na área da segurança alimentar e está direccionada para a nutrição, podem saber um pouco mais se continuarem a ler...

Apreciem,
Catarina Parreira

O NOVO SERVIÇO DA DSA..... ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL

O que comemos e a forma como comemos revela-se determinante na saúde e bem-estar das pessoas. Os especialistas têm vindo a provar esta tendência nas últimas décadas e os consumidores têm, cada vez mais, motivações nutricionais na escolha dos alimentos e das refeições que adquirem. A preocupação com um estilo de vida e uma alimentação saudável é crescente e cada vez mais valorizada na nossa sociedade.

No sentido de prevenir as diversas patologias do foro alimentar, profissionais competentes são procurados para acompanhar a elaboração de ementas nas diversas instituições sociais nomeadamente lares de idosos, escolas, infantários e cantinas de outro tipo garantindo desta forma que as refeições servidas são nutricionalmente adequadas. No mesmo sentido, ao fornecer aos seus utentes as quantidades de alimentos aconselhadas melhoram o controlo de custos, a qualidade e segurança das matérias primas.



O acompanhamento nutricional visa oferecer refeições balanceadas de acordo com os padrões dietéticos e higiénicos e satisfazer as necessidades nutricionais dos utentes, enquadrando-as nos limites financeiros da instituição.

Os objectivos gerais do novo serviço passam por dar orientações sobre a gestão eficiente de todas as fases de produção das refeições, desde o planeamento (ementa adaptada aos utentes), a aquisição de matérias primas (com base nas fichas técnicas e nas capacitações), o armazenamento, a preparação, confecção e distribuição das refeições aos utentes (de acordo com as boas práticas de segurança alimentar) bem como a avaliação da satisfação dos utentes.

Tem como principais vantagens:

- Disseminar hábitos alimentares saudáveis;
- Promover alimentação saudável;
- Avaliar e aconselhar grupos de risco (diabéticos; hipertensos);
- Controlar custos (planeamento de ementas);
- Educar para alimentar.

Como servir cada vez melhor os nossos clientes é uma preocupação constante da VLM Consultores, disponibilizamos na direcção da segurança alimentar este novo serviço – Acompanhamento nutricional, que acompanhará todas as instituições interessadas em servir aos seus utentes uma alimentação completa, variada e equilibrada!

Os hábitos alimentares dos consumidores têm sofrido importantes alterações ao longo do tempo, as técnicas de produção, preparação e distribuição de alimentos têm evoluído para acompanhar estas tendências. Cada vez mais pessoas fazem refeições fora das suas casas decorrente das vidas agitadas e preenchidas e por isso também é maior a exposição dos consumidores aos perigos de origem alimentar. Deste modo torna-se imprescindível um controlo eficaz da higiene, de modo a evitar as doenças, deterioração dos alimentos e suas consequências na saúde e na economia.

Actualmente, no nosso país, é crescente a preocupação com a Higiene e Segurança Alimentar em todos os intervenientes da cadeia alimentar. Desde o produtor ao vendedor, passando pelo armazenista e pelo retalhista, todos têm a responsabilidade de assegurar que os alimentos são aptos e seguros para consumo. Deste modo com a necessidade de assegurar a segurança dos consumidores surge a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) que tem incrementado as acções de fiscalização, que muita discussão e controvérsia tem suscitado.



A obrigatoriedade da implementação de Sistemas de Higiene e Segurança Alimentar e a crescente preocupação com a segurança pública torna evidente a necessidade da implementação de um sistema eficaz de Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos. O Codex Alimentarius recomenda uma abordagem baseada no HACCP que além de melhorar a segurança alimentar aumenta a confiança dos consumidores.

O 6º princípio básico da metodologia HACCP definido pelo Codex "Estabelecimento de procedimentos de verificação para confirmação que o sistema HACCP funciona eficazmente" visa assegurar que o sistema se encontra implementado e é mantido, garantido deste modo a produção de alimentos seguros e de qualidade.

As Auditorias a Sistemas de Higiene e Segurança Alimentar, como procedimento de verificação são de extrema importância. Segundo o Regulamento CE n.º 882/2004 a auditoria é um "exame sistemático e independente para determinar se as actividades e os respectivos resultados estão em conformidade com as disposições previstas e se estas disposições são aplicadas eficazmente e são adequadas para alcançar os objectivos".

Vantagens de Auditorias ao Sistema HACCP:

- avaliação do cumprimento do sistema HACCP;
- avaliação da eficácia da implementação do sistema HACCP;
- aumentar a confiança dos consumidores;
- identificar anomalias do Sistema prevenindo o aparecimento de problemas.

BREVES

Certificação ISO 22000:2005

Felicitemos a empresa Ernesto Morgado & Cª, S.A. pela certificação do seu sistema de gestão da Segurança Alimentar de acordo com o referencial NP EN ISO 22000, que foi integrado com o Sistema de Gestão da Qualidade (NP EN ISO 9001) e sistema de gestão ambiental (NP EN ISO 14000).

PRODER - Programa de Desenvolvimento Rural

A Portaria nº289-A/2008 de 11 de Abril de 2008 aprova o regulamento de aplicação da acção nº 1.1.1. "Modernização e Capacidade das Empresas" da Medida 1.1 "Inovação e Desenvolvimento Empresarial" do Programa de Desenvolvimento Rural do continente, designado por PRODER.

Se pretende mais informações sobre este programa, não hesite em contactar-nos!

Alterações na legislação

Alimentação para crianças

DL n.º 42/2008 – I Série n.º 59, de 25/03

Estabelece o regime jurídico aplicável aos géneros alimentícios para utilização nutricional especial que satisfaçam os requisitos específicos relativos aos lactentes e crianças de pouca idade saudáveis e destinados a lactentes em fase de desmame e a crianças de pouca idade em suplemento das suas dietas e ou adaptação progressiva à alimentação normal.

Práticas comerciais desleais das empresas

Decreto-Lei n.º 57/2008 de 26/03

O presente decreto -lei estabelece uma proibição geral única das práticas comerciais desleais que distorcem o comportamento económico dos consumidores e aplica – se às práticas comerciais desleais, incluindo a publicidade desleal, que prejudicam directamente os interesses económicos dos consumidores e indirectamente os interesses económicos de concorrentes legítimos.

Pesca

Portaria n.º 254/2008 - I Série n.º 68, de 7/04

Altera o Regulamento da Pesca por Arte de Arrasto, aprovado pela Portaria n.º 1102-E/2000, de 22 de Novembro.

Classificação de Estabelecimentos Hoteleiros

Portaria n.º 327/2008 - I Série n.º 82, de 28/04

Aprova o sistema de classificação de estabelecimentos hoteleiros, de aldeamentos turísticos e de apartamentos turísticos.

Objectos de Plástico para Conter Alimentos

Decreto-Lei n.º 63/2008 - I Série n.º 63, de 31/04

Reúne todo o quadro legal relativo ao fabrico de materiais e objectos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios.

Fabrico de produtos de confeitaria – amêndoas, confeitos, grangeias ou missangas

Portaria n.º 347/2008 de 2/05

A Portaria n.º 23 941, de 26 de Fevereiro de 1969, regulamenta o fabrico de produtos de confeitaria, abrangidos sob a designação de amêndoas, confeitos, grangeias ou missangas.

FICHA TÉCNICA

Propriedade: VLM Consultores, SA | Estrada de Vilar, 30A 1º |
3810 - 195 Aveiro | Tel: 234 378 610 | dsa@vlm-consultores.pt |
www.vlm-consultores.pt | Tiragem: 500 ex. | Redacção: Direcção de
Segurança Alimentar | Concepção: Look Concepts