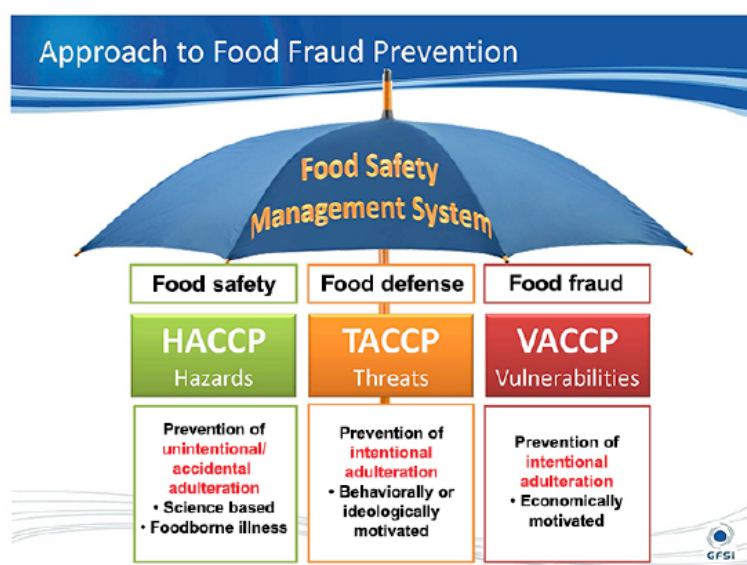


Food Defense



Empresa: “TUGA Snacks”

UC: Sistemas da qualidade



Discentes: Jorge Gomes, Laura Machado, Maria Serra, Marta Gonçalves, Patrícia Liberato.

Food Defense

Conceito:

De acordo com o Food and Drug Administration (FDA) corresponde ao “termo coletivo usado pelo FDA, USDA, DHS, para abranger actividades associadas à proteção do abastecimento de alimentos do país de atos deliberados ou intencionais de contaminação ou adulteração.

O Terrorismo Alimentar é definido segundo a OMS como o ato ou ameaça de contaminação deliberada de géneros alimentícios para consumo humano ou animal com agentes químicos, biológicos, radioactivos ou nucleares, com o objetivo de causar dano ou morte ou de alterar a ordem social, económica ou políticas estabelecidas. Está-se perante o bioterrorismo quando ocorre a libertação intencional de agentes biológicos ou das suas toxinas para provocar doença ou morte em pessoas, animais ou outros.

Campo de Aplicação:

Um plano de defesa alimentar é um sistema que visa proteger os produtos alimentares de adulteração intencional. O desenvolvimento de um plano garante um ambiente de trabalho seguro para os funcionários, fornece um produto seguro, protege o negócio da empresa e aumenta o grau de preparação e a capacidade de resposta perante uma situação crítica.

Actualmente não existe nenhuma estrutura específica definida para um plano de defesa alimentar, este deve ser desenvolvido considerando vários factores, que podem incluir o ambiente e envolvente da unidade, a respectiva construção e segurança (interna, externa, pessoal) e a acessibilidade às instalações. O desenvolvimento de um plano de defesa alimentar exige uma análise prévia pela organização da necessidade de implementação do mesmo, avaliação dos recursos disponíveis e assegurar o envolvimento de uma equipa nesta área.

Passos de elaboração de um Plano de Defesa Alimentar

1. Designação de um responsável pela Defesa Alimentar
2. Desenvolvimento do plano:
 - Análise do processo e da empresa
 - Identificação de vulnerabilidades

- Estabelecimento de estratégias de mitigação

3. Implementação do plano
4. Testar a eficácia do plano: estabelecer um sistema de simulação que permita validar as medidas implementadas
5. Avaliação do plano

Vulnerabilidade Gerais → Mitigação

Vulnerabilidade	Estratégia de Mitigação
Zona exterior da unidade	Vedação e Camaras
Acesso à unidade	CCTV, Porteiro e Sistema com dados biométricos
Descarga de matérias-primas	CCTV e registo
Processo de Transformação	Procedimentos de higiene e proteção
	Sistema automático de controlo e monitorização
Trabalhadores	Formação
	Diferentes cores de farda consoante os níveis de acesso às zonas
Visitante	Kit visitante e inquérito

Vulnerabilidade Específicas → Mitigação

Vulnerabilidade	Estratégia de Mitigação
Água	Análises periódicas
Armazenamento	CCTV, controlo biométrico
Zona de Produção	CCTV
Farinha, Sal, Leveduras e Especiarias (antes da mistura)	Detector de corpos estranhos
Etapas de elaboração da massa e cozedura	Em ciclo fechado e sensores de protecção (só se pode mexer quando o ciclo acabar)
Embalamento	Controlo de peso final