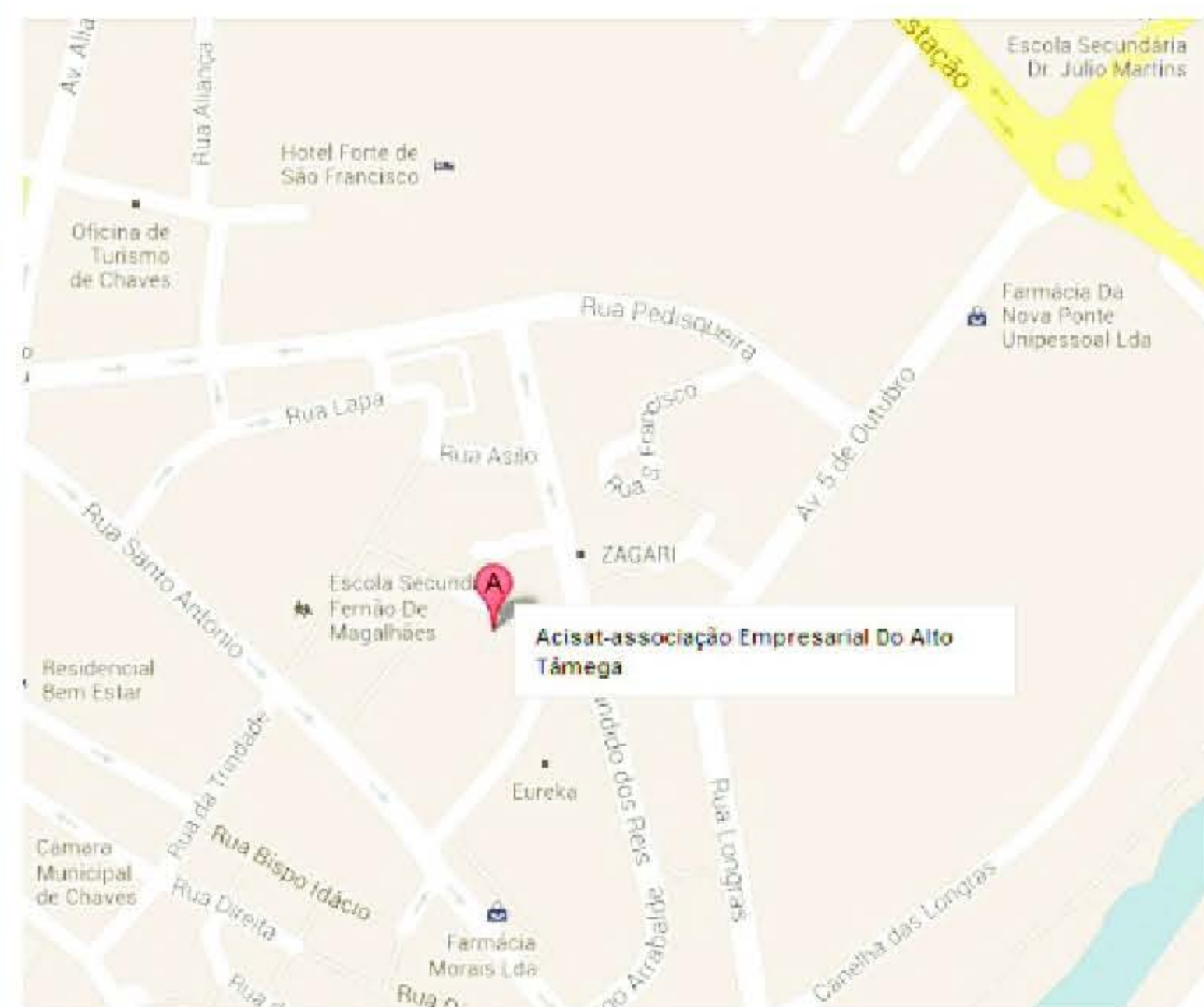


ACISAT - Associação Empresarial do Alto Tâmega
 Rua Coronel Bento Roma, Apart. 113
 5400-114 Chaves
 Telef.s / Fax: - 276 332115 / 276 332579
 e-mail: geral@acisat.pt

Delegações / Delegados

Rua Cidade de Bettembourg,
 Central de Camionagem, Lj. 5
 5430 - 408 Valpaços
 Telefones: 278 713 322
 Fax: 278 713 322



Não hesite em
 contactar-nos



Gabinete de Higiene e Segurança Alimentar



Saiba o que temos
 para lhe oferecer

OBRIGAÇÃO LEGAL:

O sistema de Segurança Alimentar foi tornado obrigatório por legislação nacional e comunitária. A legislação relativa à aplicação do sistema HACCP tem evoluído, sendo a sua implementação obrigatória desde 01 de Janeiro de 2006.

O QUE PROPOMOS:

Um serviço de confiança e qualidade na implementação de um sistema preventivo de controlo da qualidade alimentar, destinado a prevenir e maximizar a segurança dos alimentos, salvaguardando assim a saúde pública.

BENEFÍCIOS DA IMPLEMENTAÇÃO DO HACCP:

- Cumprimento das especificações e da legislação em vigor
- Aumento da confiança por parte dos consumidores
- Reforço da qualidade e imagem do estabelecimento face aos clientes
- Melhoria da segurança e qualidade dos produtos
- Diminuição da ocorrência de falhas
- Aumento da qualificação dos colaboradores
- Racionalização e rentabilidade dos recursos técnicos e humanos
- Proporcionar documentação que evidencie o controlo dos processos

QUAIS AS VANTAGENS DO NOSSO SERVIÇO?

- Credibilidade e reconhecimento da instituição;
- Garantia de confiança nos serviços prestados;
- Possibilidade de Serviço Integrado de HACCP, Medicina no Trabalho e Higiene no Trabalho
- Oferta de Formação Profissional
- Proximidade e facilidade de acesso aos serviços da ACISAT

Implementação Sistemas Autocontrolo/HACCP

- Elaboração de Fluxogramas de Processos;
- Identificação e Avaliação de Perigos e Quantificação de Riscos;
- Elaboração de Códigos de Boas Práticas de Higiene e Fabrico adaptado às actividades desenvolvidas por cada empresa;
- Orientação e apoio para a aplicação dos pré-requisitos;
- Elaboração de fichas técnicas dos produtos alimentares;
- Elaboração de planos de higienização de acordo com as fichas técnicas dos produtos de higiene;
- Visitas técnicas de acompanhamento e elaboração de relatórios técnicos;
- Análises de validação da qualidade microbiológica dos géneros alimentícios e a eficácia das operações de higienização em laboratório acreditado. Elaboração de relatórios interpretativos dos resultados e acompanhamento especial em caso de não conformidade

Auditorias de Diagnóstico

- Levantamento das condições infra-estruturais e higio-sanitárias
- Levantamento das não conformidades
- Informação das ações corretivas
- Relatório da auditoria
- Aconselhamento técnico

Monitorização e Acompanhamento

- Visitas técnicas de acompanhamento e elaboração de relatórios técnicos;
- Acompanhamento e adaptação do sistema em função das alterações registadas aos nível dos produtos, processos ou equipamentos.

Formação Certificada

- Formação na área de HSA
- Oferta de formação profissional certificada, válida para cumprimento das obrigações previstas no Código do Trabalho.

Credibilidade,
Confiança e Qualidade