

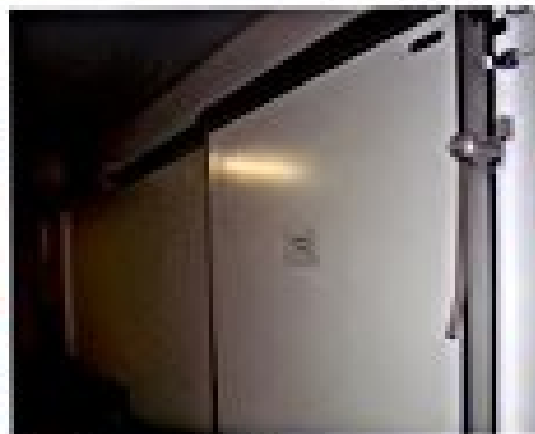
MANUAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR

- da origem ao consumo -

Catarina I. C. Rodrigues

Raquel P. F. Guiné

Paula M. R. Correia



Resumo de Manual de Segurança Alimentar. Da Origem ao Consumo

A Sociedade é cada vez mais exigente, e para satisfazer o consumidor atendendo à qualidade e à segurança alimentar, a legislação em vigor deve ser cumprida com rigor, de forma a garantir que os produtos da origem até ao consumo sejam alimentos seguros.

O presente trabalho aborda a importância da segurança alimentar, desde a origem ao consumo, com destaque nas exigências sanitárias contidas no Regulamento (CE) 852/2004, em vigor desde 1 de janeiro de 2006, tendo sempre em conta as boas práticas de higiene dos manipuladores intervenientes, das instalações, equipamentos, receção das matérias-primas, armazenagem das mesmas e respetivo processamento dos alimentos.

Aborda-se ainda a Norma ISO 22000, que especifica os requisitos para um sistema de gestão da segurança alimentar e que combina os elementos-chave geralmente reconhecidos como essenciais, que permitem assegurar a segurança dos géneros alimentícios ao longo da cadeia alimentar até ao seu consumo final.

Para além destes temas são abordados ainda dois exemplos práticos relativos à implementação da segurança alimentar desde a origem da matéria-prima, até ao consumo de alimentos em dois setores. O primeiro é o de uma empresa de distribuição, enquadrando-se nesta o fornecedor de origem, onde se realizam as etapas de abate, desmancha e embalamento, e o segundo é o setor da restauração.

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)