

SEMINÁRIO FOOD DESIGN EM HACCP

**“INDICADORES PARA EFICÁCIA DO
HACCP”**

José Renato Lusio Bellenzani

Segurança Alimentar? Investir em Prevenção!!!

Qualidade



Lucratividade

Qualidade no Campo

Uso de
Antibióticos com
responsabilidade

HACCP
ou
APPCC

Boas Práticas do
Campo

Qualidade na
Alimentação dos
animais

Melhorias
Genéticas



Qualidade no Abatedouro

Cuidados com
BSE ou EEB

Boas Práticas de
Fabricação

Animal Welfare

HACCP
ou
APPCC

Melhorias
Genéticas



Qualidade na Indústria

HACCP

ou

APPCC

Responsabilidade
Social

Boas Práticas de
Fabricação

Controle
Microbiológico

PPHO

ou

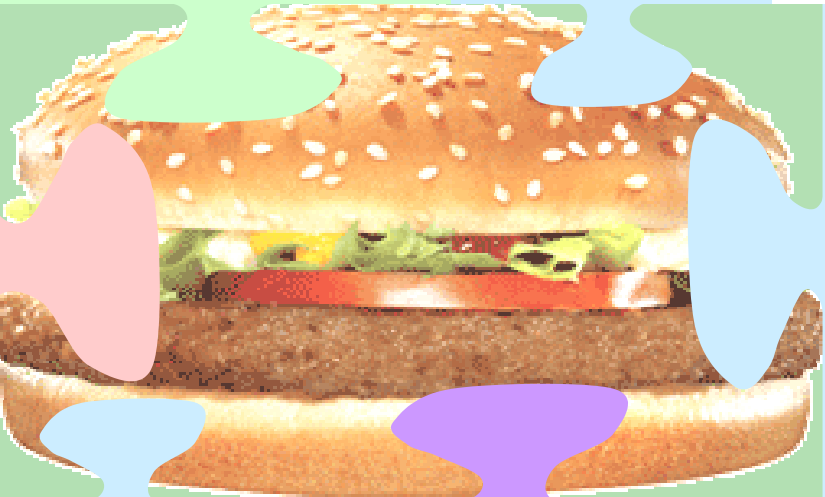
SSOP

Treinamento



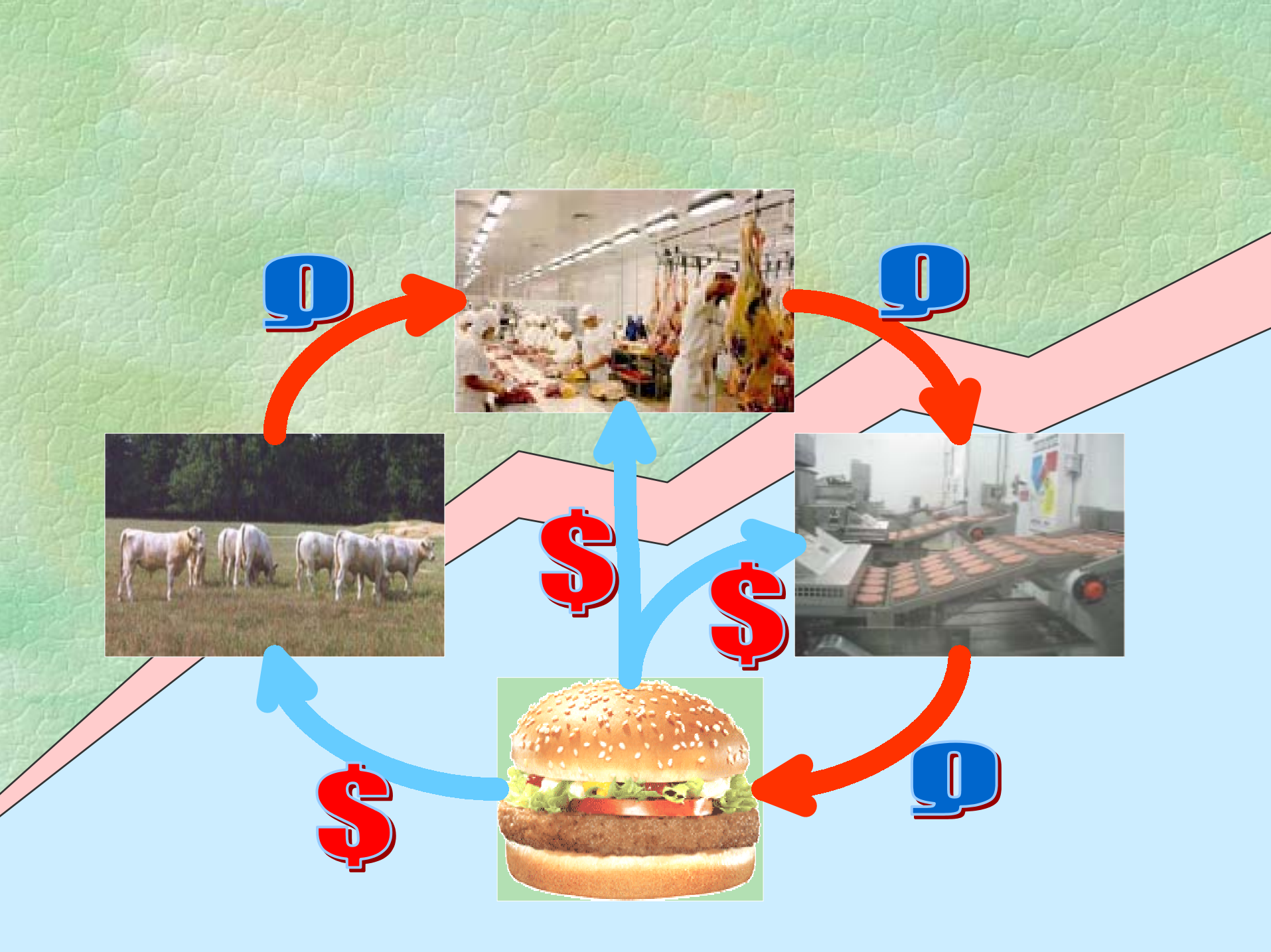
Satisfação

GMP



HACCP de Mesa





Hoje, o Sistema HACCP constitui-se na **ferramenta mais eficaz** para garantir a produção de alimentos seguros à saúde dos consumidores, revelando-se como sistema:

1. lógico
2. prático
3. sistemático
4. econômico e
5. dinâmico

para garantir essa segurança.

Definição de Eficácia?

- 1. Força que produz o efeito esperado*
- 2. Virtude de produzir um efeito desejado*
- 3. Um bom resultado*

Quais são os indicadores para eficácia do HACCP?

- 1. Numero de reclamações relativas
ao escopo do HACCP para cada 100 tons*

Ex: Risco físico.....3,0 reclamações em 100 tons

2. Manutenção de um contrato de fornecimento para exportação

Ex: Risco Microbiológico....Ausência de Listeria

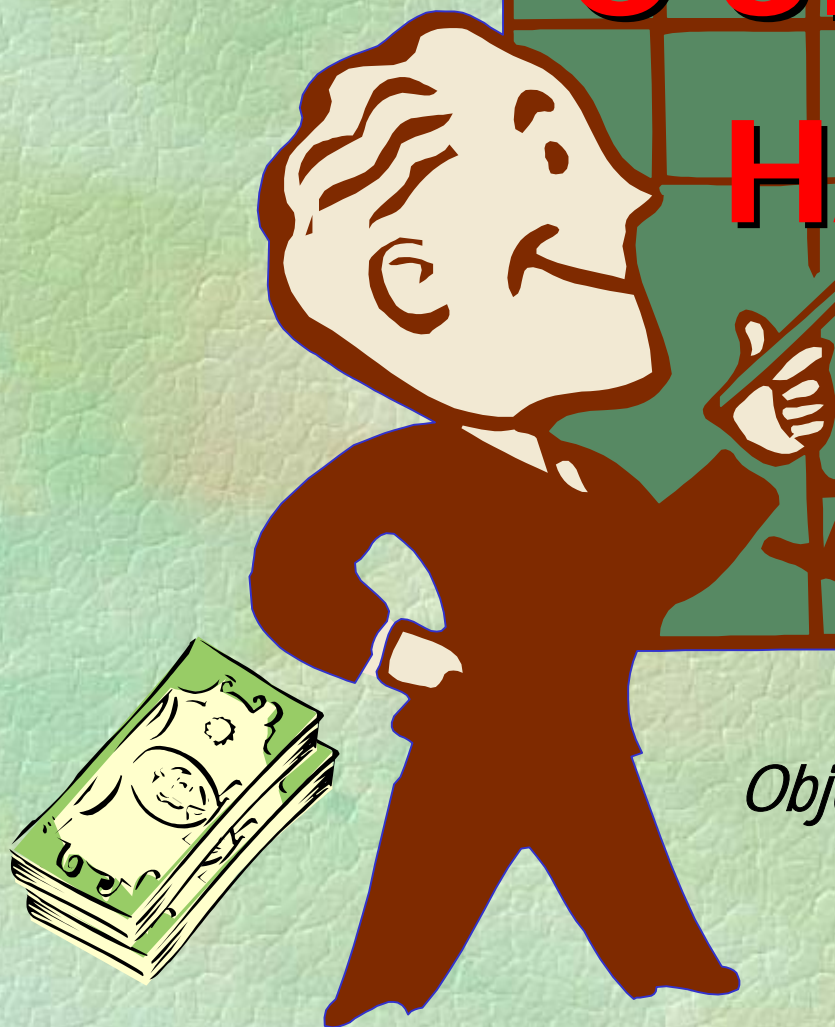
3- Redução de patógenos a níveis aceitáveis.

Ex: Amostra de carcaças

4. Pesquisa junto aos Clientes

Ex: Satisfação

O SISTEMA HACCP



Objetivo da empresa? Resultado!!!

Jose Renato Lusio Bellenzani
E-mail: jrbellen.com.br
55-11-96863617