

Manual da Qualidade

Código de Boas Práticas

Qualidade e Segurança Alimentar

Docente: Paula Correia



Sistemas da Qualidade

Foram definidos como o conjunto da:

- ∞ estrutura organizacional
- ∞ responsabilidades
- ∞ processos e recursos

**Gestão da
Qualidade**

Planos formais de uso repetitivo para planificação da
Qualidade

A publicação do conjunto
total desses planos

Dá origem



MANUAL DA QUALIDADE

DEFINIÇÕES (algumas)

- ❖ Forma característica do principal documento utilizado para estabelecer e implementar um sistema da qualidade (NP EN 29004, 1988)
- ❖ Documento no qual se expõe a política geral da qualidade e se estabelecem os procedimentos e práticas de uma organização no que respeita à qualidade. (Miner, 1986. Qualidade industrial, glossário de terminologia. Direcção Geral de Inovação Industrial e Tecnológica)

DEFINIÇÕES (algumas) cont.

❖ Documentação minuciosa de um sistema compreensível com vista ao controlo da qualidade total (Feigenbaum, 1983. Total Quality Control. 3ª EEd. Macgraw-Hill)

❖ Documento que contém as políticas e procedimentos da empresa que afectam a qualidade dos seus produtos (Juran, J.M.; Gryna, F.M., 1981. Planificação e análise da qualidade. Ed. Reverté)

Objectivos do Manual da Qualidade

- ↪ Definir e documentar a política da qualidade das empresas
- ↪ Definir os requisitos gerais que devem ser estabelecidos para implementar o programa da qualidade
- ↪ Informar as pessoas e organizações alheias à empresa do nível da qualidade que esta pode alcançar
- ↪ Construir um documento executivo para a empresa, definindo claramente as responsabilidades em matéria de qualidade dentro da organização

Objectivos do Manual da Qualidade cont.

- ↪ Estabelecer os requisitos relativos à qualidade nos contratos entre fabricantes e cliente
- ↪ Estabelecer os procedimentos necessários para satisfazer as condições legais
- ↪ Servir de documento de referência permanente ao qual possam recorrer tanto os novos operários como os antigos que mudem de departamento

Conteúdo

Organizado em seções modulares



Cada uma delas trata de alguns aspetos da
Função Qualidade



Secções são de 3 tipos:

- > Gerais
- > Gestão
- > Tecnológicos

Seções ou módulos gerais

- ↪ Mensagem do Director Geral
- ↪ Objectivo (como e quando deve er utilizado)
- ↪ Índice geral
- ↪ Política da empresa
- ↪ Organigramas e níveis de responsabilidade

Seções ou módulos gerais cont.

- ↪ Lista autorizada de distribuição de cópias do manual
- ↪ Previsões para manter o manual atualizado (ex: revisão anual)
- ↪ Glossário de termos utilizados, definições, fontes de referência
- ↪ Índice detalhado

Seções ou módulos de gestão

Procedimentos que abarcam as seguintes atividades:

- Comerciais
- Introdução de novos produtos
- Planificação da qualidade de fabrico
- Controlo da qualidade de fornecedores
- Inspeção e ensaio
- Equipamentos de medição
- Material não conforme
- Após-fabrico
- Serviço pós-venda
- Garantia da qualidade

Seções ou módulos de gestão cont.

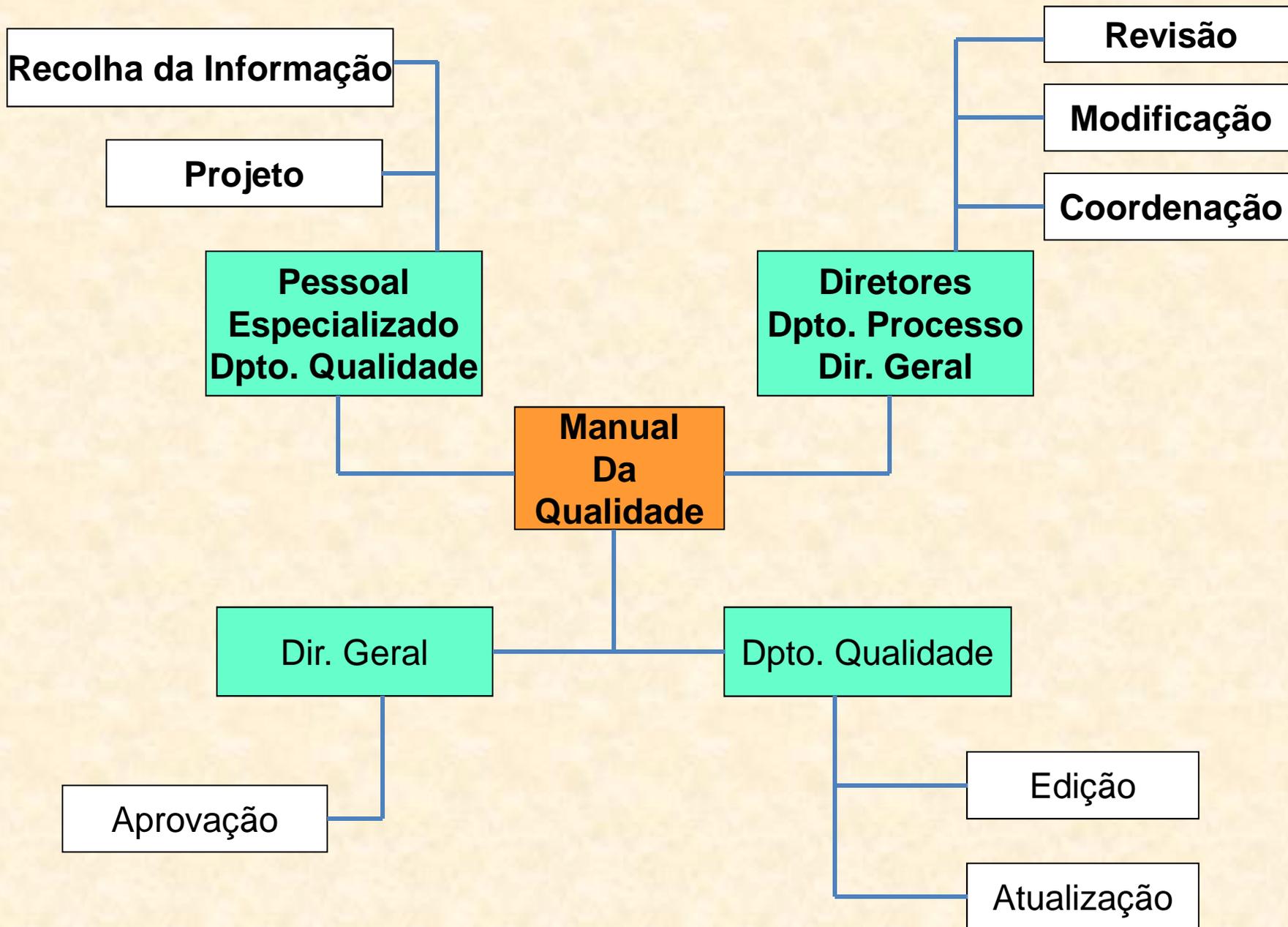
Procedimentos que abarcam as seguintes atividades:

- Custos da qualidade
- Prevenção de defeitos
- Motivação para a qualidade
- Recursos humanos
- Controlo estatístico
- Sistema de dados

Seções ou módulos de tecnológicos

Trata:

- Novos materiais
- Processos
- Componentes
- Produtos
- Ensaaios
- Etc.



LEGISLAÇÃO

CÓDIGO DE BOAS PRÁTICAS

- ✘ As autoridades competentes devem elaborar os códigos de boas práticas de higiene destinados à utilização voluntária pelas empresas do setor alimentar, servindo de orientação para a observância dos requisitos de higiene.
- ✘ Os códigos deverão ser elaborados por empresas do setor alimentar ou suas associações e representantes de outras entidades interessadas, tais como as autoridades sanitárias e as associações de consumidores.

LEGISLAÇÃO

CÓDIGO DE BOAS PRÁTICAS

- ✘ Será sempre garantida a audição de titulares de interesses opostos que possam ser afetados pela aprovação e cumprimento dos códigos.
- ✘ Na construção do conteúdo dos códigos devem ter-se em conta as regras recomendadas internacionalmente em matéria de higiene alimentar, nomeadamente do *Codex Alimentarius*.
- ✘ Na concretização e aplicação das regras gerais de higiene dos géneros alimentícios e dos códigos de boas práticas, poderão ser tidas em conta as normas da série NP EN 22000 editadas pelo IPQ (Instituto Português da Qualidade).

EXEMPLOS

Plataforma moodle da ESAV, da UC Qualidade e Segurança Alimentar.

BOM TRABALHO!