

A.I.P.L.
ASSOCIAÇÃO DOS INDUSTRIAIS DE PANIFICAÇÃO DE LISBOA

CIRCULAR INFORMATIVA N.º 26/2012

ASSUNTO: PARCERIA ENTRE A AIPL E O CFPSA –
CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL PARA O SETOR ALIMENTAR

Prezado(a) Sócio(a)

Para conhecimento de V. Exa. vimos pela presente comunicar que a AIPL irá iniciar uma parceria com o **CFPSA – Centro de Formação Profissional para o Sector Alimentar** em benefício dos nossos associados.

Esta parceria consistirá num serviço de implementação ou acompanhamento da **Higiene e Segurança dos Alimentos, e Análise a Alimentos** aos associados interessados.

1

O trabalho a desenvolver pelo CFPSA consistirá nos seguintes passos:

- **Auditorias higio-sanitárias** baseadas no Código de Boas Práticas do setor;
- Recolha e ensaio a alimentos;
- No seu todo a **Análise Microbiológica** inclui:
 - Colheita de amostra (produto final, prato, bolo...);
 - Análise Microbiológica;
 - Emissão de boletim de análise com parecer técnico;
 - Prazo de entrega inferior a 10 dias úteis;
- Provas de eficácia de lavagem a mãos de manipuladores;
- Provas de eficácia de lavagem a utensílios e superfícies;
- **Ação de Formação** e/ou treino dos colaboradores do estabelecimento no âmbito da Higiene e Segurança Alimentar (25 horas) nas instalações do cliente ou CFPSA;
- Acompanhamento das Ações resultantes de fiscalizações no âmbito da segurança dos alimentos;

- **Emissão de pareceres técnicos** resultantes de ações de fiscalização num prazo inferior a 5 dias úteis e/ou outros documentos técnicos inerentes à atividade de ações resultantes de fiscalizações efetuadas por entidades oficiais;
- **Elaboração do Manual de Procedimentos** adaptado ao estabelecimento e baseado no Código de Boas Práticas do setor (incluindo planos de higiene e limpeza, controlo de pragas e identificação/controlo do equipamento de mediação);
- Análise e tratamento de não conformidades no âmbito do serviço prestado;
- Análise e tratamento de reclamações no âmbito do serviço prestado;
- Implementação de processos baseados nos princípios da Análise dos Perigos e Controlo dos Pontos Críticos (APCPC), de acordo com o *Codex Alimentarius*;
- Auditorias ao Sistema de higiene e segurança dos alimentos;
- Divulgação e atualização da legislação aplicável (Portuguesa, Europeia e outra se considerada relevante);
- **Emissão de Certificado:**

- Será atribuído certificado relativo ao serviço prestado desde que a empresa cumpra com os requisitos da presente proposta e evidencie a não existência de não conformidades que possam pôr em risco a segurança dos alimentos.

2

Brevemente, será disponibilizada mais informação sobre esta nova parceria.

Com os n/ melhores cumprimentos,

De V. Exa.
Atentamente

ASSOCIAÇÃO DOS INDUSTRIAIS DE PANIFICAÇÃO DE LISBOA
O Presidente da Direcção



(Diamantino S. Moreira)

Lisboa, 28 de dezembro de 2012

ANEXO: Proposta de Prestação de Serviços do CFPSA