



1. INTRODUÇÃO

- Fundado em 24 de Julho de 1984, resultante da fusão entre as entretanto extintas Escolas de Panificação e de Pastelaria e Confeitaria de Lisboa e da assinatura de um Protocolo entre o Estado Português representado pelo IEFP - Instituto de Emprego e Formação Profissional, I.P., Associações Empresariais e Sindicais, o CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL PARA O SECTOR ALIMENTAR – CFPSA - é um Centro Protocolar de Gestão Participada, homologado pela Portaria nº 446/87, publicada no D.R. nº 121 – I Série de 27 de Maio, rectificada pela Portaria 669/99 de 18 de Agosto.
- Tem como entidades Outorgantes:
 - ★ ACIP – Associação do Comércio e da Indústria de Panificação, Pastelaria e Similares
 - ★ ACCCLO – Associação dos Comerciantes de Carnes do Concelho de Lisboa e Outros
 - ★ AIPAN – Associação de Industriais de Panificação, Pastelaria e Similares do Norte
 - ★ AHRESP – Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal
 - ★ ARTOGEL – Associação Portuguesa dos Geladeiros Artesanais
 - ★ SITESE – Sindicato dos Trabalhadores e Técnicos de Serviços
- Classificado como um organismo dotado de personalidade jurídica de direito público sem fins lucrativos, com autonomia financeira e património próprio, a sua gestão é tripartida, entre representantes da administração pública, das associações empresariais e da associação sindical.
- Funcionalmente, o CFPSA é uma instituição de ensino vocacionada para a formação profissional e acreditada desde 1998 pelo ex-INOFOR, em quatro domínios de intervenção:
 - Planeamento,
 - Concepção,
 - Organização e promoção,
 - Desenvolvimento/execução.



- Porque o propósito principal da Instituição visa essencialmente a preparação de profissionais, habilitando-os para o desempenho das múltiplas actividades que integram o Sector Alimentar, é dada particular importância à promoção do seu desenvolvimento pessoal e profissional, através da realização de acções de formação, inicial e contínua, com certificação profissional e escolar em áreas tão fundamentais como:
 - Controlo de Qualidade Alimentar
 - Pastelaria/Panificação
 - Restauração - Cozinha e Serviço de Mesa
 - Preparação e Transformação de Produtos Cárneos
 - Gestão Alimentar
 - Higiene e Segurança Alimentar
 - Gestão da Qualidade
 - Atendimento ao Público

- Um dos seus pilares mais sólidos é o apoio técnico e pedagógico às empresas quanto à criação de estruturas próprias para a formação dos seus recursos humanos, estimulando a criação de melhores condições de funcionamento e higiene nos locais de trabalho e de atendimento ao público e contribuindo para um aumento da qualidade na prestação de serviços das empresas.

- Este trabalho visa contribuir para a dignificação de profissionais e empresas, através de um desenvolvimento contínuo aos níveis educacional, social e cultural, que incrementam o seu grau de eficácia e competitividade. São valores consolidados e direccionados para um único e grande objectivo: a prestação de um serviço de qualidade, em actualização permanente, acompanhando as inovações técnicas, tecnológicas e metodológicas da formação de acordo também com as naturais e evidentes evoluções e mutações do mercado.

- No que respeita à formação contínua, e dando especial atenção à sua obrigatoriedade legal para as empresas, o CFPSA tem vindo a criar e desenvolver mecanismos e procedimentos de formação ágeis, com conteúdos que embora assentes em bases imutáveis, se desenvolvem em vectores flexíveis, adaptando-se às reais necessidades e expectativas dessas empresas e favorecendo os seus interesses e dos seus trabalhadores. É assim que, de acordo com diagnósticos prévios que podem acontecer com ou sem o auxílio do CFPSA, são concebidas Acções de Formação à Medida que, de acordo com a sua especificidade e condições físicas e técnicas em cada caso, assim poderão ser inclusivamente desenvolvidas nas instalações da empresa, permitindo assim ultrapassar alguns dos obstáculos clássicos como a disponibilização dos trabalhadores.



- Ainda no quadro das suas atribuições, o CFPSA dinamiza e coopera activamente com políticas e metodologias que visam a promoção da Segurança Alimentar, nomeadamente na implementação do Sistema HACCP, nos termos do Regulamento (CE) nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho da Europa de 29 de Abril de 2004 relativo à Higiene dos Géneros Alimentícios.
- Entendendo a capital importância do controlo Higi-Sanitário na qualidade do produto/serviço final, o CFPSA criou um NÚCLEO DE SEGURANÇA ALIMENTAR cujo objectivo é a implementação do “**SISTEMA DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR (HACCP)**” e de “**BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE E CONFECÇÃO/FABRICO**”, bem como **AUDITORIAS PARA MANUTENÇÃO DOS SISTEMAS** mencionados.

certif
Rua José Afonso, 9 E - 2110-217 Alameda - Portugal
Tel: 351 21 258 69 40 - Fax: 351 21 258 69 50

Licença para o uso da Marca Serviço Certificado

Licença nº: SCA-001/2006 **Data:** 2006-11-29

Nome e morada do titular da licença: Nome and address of the licensee: CFPSA, Centro de Formação Profissional para o Sector Alimentar, Avenida 25 de Abril, nº 22, 3º, 1879-015 Póvoa - Lisboa

Nome e morada do fornecedor do serviço: Name and address of the provider: CFPSA, Centro de Formação Profissional para o Sector Alimentar, Avenida 25 de Abril, nº 22, 3º, 1879-015 Póvoa - Lisboa

Categoria do serviço: Service category: Serviços de Consultoria em Higiene e Segurança Alimentar, Consulting Services on Food Safety, Restauração e Bebidas, Restaurants and Beverages

Áreas geográficas onde o serviço pode ser prestado: Geographic areas where the service can be supplied: Portugal

Limitações (se existirem): Limitations (if any):

Este serviço está em conformidade com (normal): This service is in conformity with (normal): Especificação Técnica / Technical Specification CERTIF, ET.SCA.DF.2006

Informação adicional (se existir): Additional information (if any):

Esta licença é válida até: This license is valid until: 2011-11-29

Francisco Barroca
Director Geral / General Manager

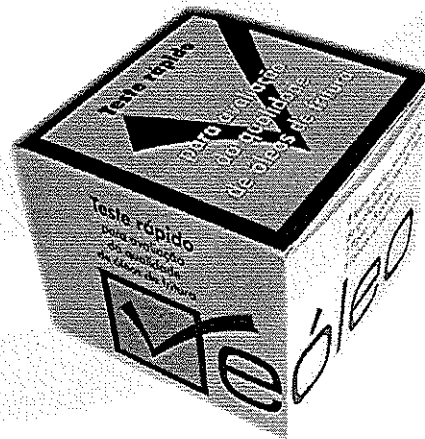
© CERTIF 2006/2011 - Todos os direitos reservados

- Para reforço da garantia de qualidade dos serviços prestados pelo Núcleo de Qualidade Alimentar, o CFPSA submeteu-se a um processo de Certificação, pela CERTIF (Associação para a Certificação de Produtos) tornando-se na primeira entidade a nível Nacional e Europeu a ser Certificada no Serviço de Consultoria em Higiene e Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas.



- O CFPSA dispõe também de um LABORATÓRIO DE ENSAIOS, Acreditado de acordo com a Norma NP EN ISO/IEC 17025, com o nº 96/L.180 e que desenvolve as seguintes acções:
 - Colheita de Amostras;
 - Análises Microbiológicas;
 - Análises físico-químicas;

- Fazendo apelo dos seus recursos humanos e técnicos e antecipando-se inclusive à publicação da Regulamentação específica relativa ao Controlo de Qualidade dos Óleos Comestíveis utilizados na fritura dos alimentos (Portaria 1135/95 de 15/09) o Laboratório de Ensaios do CFPSA desenvolveu um Teste Rápido (colorimétrico), de controlo de qualidade de óleos de fritura - VEÓLEO - que permite determinar, de uma forma muito simples mas muito fiável, a concentração de compostos polares existentes nos referidos óleos. Este teste, produzido em exclusivo pelo CFPSA, tem conquistado não só o mercado Nacional como também o Europeu, porquanto foi concebido para uma extremamente fácil utilização por parte de qualquer manipulador e uma rápida e eficaz interpretação dos resultados.





2. ÂMBITO

O âmbito do trabalho a desenvolver refere-se ao serviço de implementação ou acompanhamento da **Higiene e Segurança dos Alimentos, e Análise a alimentos**, nos estabelecimentos dos associados da AIPL

3. DESENVOLVIMENTO

O trabalho a desenvolver nos estabelecimentos dos associados da AIPL consiste nos seguintes passos:

- ★ Auditorias higio-sanitárias baseadas no Código de Boas Práticas do sector;
- ★ Recolha e ensaio a alimentos;
- ★ No seu todo a Análise Microbiológica inclui:
 - Colheita de **amostra** (produto final, prato, bolo, ...).
 - Análise Microbiológica, incluindo:
 - Contagem de microrganismos a 30°C;
 - Contagem de bactérias coliformes;
 - Contagem de *E. coli*;
 - Pesquisa de esporos de Clostrídios sulfito-redutores;
 - Contagem de Estafilococos coagulase positiva;
 - Pesquisa de *Salmonella*;
 - Contagem de bolores e leveduras;
 - Contagem de *L. monocytogenes*
 - 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 compreendendo:
 - Contagem de microrganismos a 30°C;
 - Contagem de Estafilococos coagulase positiva;



- ★ Provas de eficácia de lavagem a utensílios e superfícies, compreendendo:
 - Contagem de microrganismos a 30°C;
 - Pesquisa de bactérias coliformes;
- ★ Acção 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 acções resultantes de fiscalizações no âmbito da segurança dos alimentos;
- ★ Emissão de pareceres técnicos resultantes de acções de fiscalização num prazo inferior a 5 dias úteis e/ou outros documentos técnicos inerentes à actividade de acções resultantes de fiscalizações efectuadas por entidades oficiais;
- ★ Elaboração do Manual de Procedimentos adaptado ao estabelecimento e baseado no Código de Boas Práticas do sector (incluindo planos de higiene e limpeza, controlo de pragas e identificação/controlo do equipamento de medição);
- ★ 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 actualização 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.



4. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

O desenvolvimento das actividades ao longo do período de IMPLEMENTAÇÃO ou MANUTENÇÃO do SISTEMA DE HIGIENE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS nos estabelecimentos dos associados da AIPL terão as seguintes actividades:

IMPLEMENTAÇÃO

Auditorias higiosanitárias
Visitas de Acompanhamento
Recolha e ensaios aos alimentos e verificação da eficácia de lavagem/desinfecção.
Formação e/ou treino do pessoal.
Elaboração do Manual de Procedimentos.
Análise de Perigos e Controlo dos Pontos Críticos.
Auditoria de validação ao Sistema de Higiene e Segurança dos Alimentos.

MANUTENÇÃO

Auditorias ao sistema de Higiene e Segurança Alimentar.
Formação e/ou treino do pessoal
Recolha e ensaios aos alimentos, e verificação da eficácia de lavagem/desinfecção.

O número de visitas irá depender do tipo de estabelecimento e grau de implementação dos requisitos de Higiene e Segurança Alimentar já implementado.

5. MEIOS E RECURSOS

- Recursos
 - Todo o pessoal que constitui os meios humanos tem habilitações adequadas e experiência profissional de acordo com o serviço a prestar.
- Meios
 - O CFPSA é uma entidade formadora Acreditada, sendo também Acreditado o seu Laboratório de Ensaios. Para além disso, possui também

 - o equipamento e material de apoio indispensáveis às actividades a desenvolver pelo NSA – Núcleo de Segurança Alimentar - durante a realização do serviço, nomeadamente equipamento informático, material de escritório, material didáctico, etc.

6. DEVERES DOS PARCEIROS

- **Do CFPSA**
 - Cumprimento com o disposto na proposta apresentada;
 - Confidencialidade acerca do trabalho a realizar na empresa;
 - Actualização e divulgação da legislação em vigor para o sector;
 - Acompanhamento técnico ao estabelecimento nas situações resultantes das fiscalizações efectuadas por entidades oficiais.

- **Do Estabelecimento do associado da AIPL**
 - Cumprimento das premissas da proposta e respectivo cronograma;
 - Permissão, aos técnicos do CFPSA, de acesso a toda a informação necessária para a realização do trabalho;
 - Implementação dos procedimentos de higiene e segurança dos alimentos da empresa, bem como os procedimentos decorrentes do plano de acções correctivas.

7. DURAÇÃO DO CONTRATO

Tendo em conta o levantamento das necessidades e grau de implementação dos pré-requisitos, o prazo previsto para a IMPLEMENTAÇÃO ou MANUTENÇÃO do Sistema de HIGIENE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS estará em conformidade com o previamente planeado.

8. ORÇAMENTO

O orçamento apresentado estará de acordo com o trabalho a realizar no estabelecimento do associado da AIPL.

9. VALIDADE DA PROPOSTA

A proposta é válida por um período de 30 dias, após apresentação da mesma.

A Directora



(Dr.ª Fernanda Fitas)