Grupo RTA

RTA Consultoria

RTA Academy

ENTIDADE FORMADORA CERTIFICADA

AUTORIDADE PARA AS CONDIÇÕES DO TRABALHO

KNOWLEDGE, EXPERIENCE, SKILLS
... TO INSPIRE & SHARE!

www.rta-consultoria.pt

Gestão de Risco e Controlo de Alergénios

Ponto Crítico de Controlo (PCC) | Conformidade Legal, Auditoria e Gestão de Crise

Sempre que impresso, este documento é considerado "cópia não controlada", não sendo sujeito a atualizações.
Documento confidencial. Propriedade da Rita Teixeira d'Azevedo Consultoria, Lda.

A Alergia como Perigo Físico, Químico e Biológico no Sistema HACCP

A gestão de alergénios é uma área de Risco Crítico. Uma falha de controlo resulta em perigo de vida (Anafilaxia) para o consumidor e em risco de encerramento da atividade para o Operador de Empresas do Setor Alimentar (OESA). Este manual estabelece o Protocolo de Tolerância Zero para os 14 alergénios de declaração obrigatória.

Base Legal e Requisitos Normativos

- **Regulamento (UE) n.º 1169/2011:** Obriga à informação exaustiva e acessível sobre a presença de alergénios em alimentos não pré-embalados.
- **Regulamento (CE) n.º 852/2004 (HACCP):** Exige que a gestão de alergénios seja integrada no sistema de autocontrolo como um perigo a ser controlado (PCC/PCO).
- **ISO 22000 / BRC / IFS:** Exigem planos de controlo de alergénios, rastreabilidade e validação de limpeza.

Fale connosco hoje mesmo!
[Saiba mais sobre os nossos serviços de auditorias aqui]

Grupo RTA
RTA Consultoria
RTA Academy
ENTIDADE FORMADORA CERTIFICADA
AUTORIDADE PARA AS CONDIÇÕES DO TRABALHO
KNOWLEDGE, EXPERIENCE, SKILLS ... TO INSPIRE & SHARE!
www.rta-consultoria.pt
Água & Águas Residuais | Ambiente | Energia | Qualidade | Responsabilidade Social | Segurança Alimentar | Segurança e Saúde no Trabalho | Soft Skills & Comportamental | Sustentabilidade & ESG

Sempre que impresso, este documento é considerado "cópia não controlada", não sendo sujeito a atualizações.
Documento confidencial. Propriedade da Rita Teixeira d'Azevedo Consultoria, Lda.

Grupo RTA
RTA Consultoria
RTA Academy
ENTIDADE FORMADORA CERTIFICADA
AUTORIDADE PARA AS CONDIÇÕES DO TRABALHO
KNOWLEDGE, EXPERIENCE, SKILLS ... TO INSPIRE & SHARE!
www.rta-consultoria.pt
Água & Águas Residuais | Ambiente | Energia | Qualidade | Responsabilidade Social | Segurança Alimentar | Segurança e Saúde no Trabalho | Soft Skills & Comportamental | Sustentabilidade & ESG

Os 14 Alergénios de Declaração Obrigatória

A equipa deve conhecer os alergénios e os respetivos códigos que serão usados na comunicação ao cliente:

CÓDIGO	Alergénio	CÓDIGO	Alergénio
GL	Glúten (Trigo, Centeio, etc.)	**LE**	Leite e Derivados
CR	Crustáceos	**CA**	Frutos de Casca Rija (Nozes, Amêndoas, Caju, Pistácio)
OV	Ovos	**AP**	Aipo
PE	Peixe	**MO**	Mostarda
AM	Amendoins	**SE**	Sementes de Sésamo
SO	Soja	**SU**	Sulfitos / Dióxido de Enxofre
TR	Tremoço	**ML**	Moluscos

Implementação de Sistemas de Gestão (ISO 22000): Se a sua meta é a excelência e a certificação internacional, a **RTA Consultoria** desenha e implementa um sistema de gestão de alergénios totalmente auditável e baseado nas melhores práticas globais.

GESTÃO E RASTREABILIDADE NA CADEIA DE ABASTECIMENTO

O risco de alergénios começa na sua origem. É mandatório que o Departamento de Compras e o Responsável da Receção atuem como a primeira barreira de segurança.

Ficha de Produto e Ingrediente

Para cada ingrediente, deve ser preenchida e arquivada a Ficha de Alergénios do Produto (FAP):

- **Declaração:** O Fornecedor deve declarar formalmente a presença ou ausência dos 14 alergénios.
- **Risco Oculto:** O Comprador deve questionar a presença de alergénios em ingredientes "neutros" (ex: Amido de Trigo em Caldo de Legumes ou Traços de Soja em Óleos Refinados).
- **Traços de Alergénios:** Se a Ficha Técnica indicar "Pode conter vestígios de...", esta informação deve ser comunicada ao cliente (ver Cap. 4).

Sempre que impresso, este documento é considerado "cópia não controlada", não sendo sujeito a atualizações.
Documento confidencial. Propriedade da Rita Teixeira d'Azevedo Consultoria, Lda.

Grupo RTA
RTA Consultoria
RTA Academy
ENTIDADE FORMADORA CERTIFICADA DGERT
ACT AUTORIDADE PARA AS CONDIÇÕES DO TRABALHO
KNOWLEDGE, EXPERIENCE, SKILLS ... TO INSPIRE & SHARE!
www.rta-consultoria.pt
Água & Águas Residuais | Ambiente | Energia | Qualidade | Responsabilidade Social | Segurança Alimentar | Segurança e Saúde no Trabalho | Soft Skills & Comportamental | Sustentabilidade & ESG

Receção e Armazenagem Segregada

A arrumação física é um PCC de Contaminação Cruzada.

Etapa	Requisito Operacional	Ferramenta de Mitigação
Receção	Conferir se a embalagem terciária (caixa de cartão) está íntegra e sem pó do transporte que possa ser contaminante.	**Utilizar a Ficha de Avaliação e Qualificação de Fornecedores Estratégicos** (análise periódica).
Armazenagem Seca	Alergénios em Pó (Farinhas, Leite em Pó, Amido) devem ser armazenados em **prateleiras inferiores** ou em **recipientes selados e herméticos**.	**Armário Dedicado** ou contentores com tampa rotulados (ex: FARINHA COM GLÚTEN).
Armazenagem Fria	Produtos crus (Peixe, Crustáceos) devem estar armazenados **abaixo** de produtos cozinhados ou prontos a consumir.	Louça/Utensílios de cores distintas para cada alergénio crítico.
FIFO de Validade	Gerir o stock de acordo com a validade e a presença de alergénios.	**Etiquetagem Interna** com indicação do lote e dos principais alergénios (ex: Lote X - GL, LE).

Qualificação de Fornecedores (RTA Consultoria): A RTA audita os seus fornecedores para garantir que os seus Planos HACCP e as Fichas Técnicas são rigorosos e fidedignos, reduzindo o risco de entrada de matéria-prima contaminada.

PROTOCOLOS OPERACIONAIS NA PRODUÇÃO (COZINHA)

O Plano de Controlo de Alergénios deve ser claro e ensinado a todos os colaboradores de confeção.

Validação do Processo de Limpeza

A limpeza de equipamentos entre a produção de um produto com alergénios (ex: pão com glúten) e um produto "sem" (ex: pão sem glúten) deve ser validada.

- **Validação Visual:** Inspeção para confirmar ausência de resíduos.
- **Validação por Teste:** Uso de kits rápidos de teste (ex: tiras de teste de glúten) após a limpeza, se for um CCP crítico e houver alegações "sem".
- **Frequência:** Reforçar a limpeza da maquinaria de uso partilhado (amassadeiras, batedeiras, fornos) entre batches.

Sempre que impresso, este documento é considerado "cópia não controlada", não sendo sujeito a atualizações.
Documento confidencial. Propriedade da Rita Teixeira d'Azevedo Consultoria, Lda.

Matriz de Contaminação Cruzada (CC) e Segregação

ÁREA DE RISCO	ALERGÉNIO PRINCIPAL	PONTO DE CC TÍPICO	AÇÃO PREVENTIVA OBRIGATÓRIA
Estações de Confeção	Crustáceos, Peixe, Glúten	Utilização do mesmo *tacho* ou luvas sujas.	Troca de luvas/aventais e lavagem de mãos completa. Uso de bancada auxiliar dedicada.
Fritadeiras	Glúten (Panados), Peixe.	Óleo contaminado após fritura de produto com alergénio.	Dedicação de óleo exclusivo para produtos "sem" ou troca de óleo/limpeza da cuba.
Grelhadores	Leite/Ovos (para untar), Peixe.	Resíduos de grelhas não limpas.	Raspagem e limpeza térmica/química antes de cozinhar refeições "sem".
Utensílios de Pastelaria	Frutos Casca Rija, Glúten, Leite.	Resíduos finos de farinha.	Armazenar e utilizar batedores, moldes e peneiros exclusivos para produção "sem glúten".

PROTOCOLO DE COMUNICAÇÃO DE RISCO E SERVIÇO DE MESA

A informação deve ser entregue ao cliente antes do consumo.

Regras de Comunicação ao Cliente

1. **Disponibilidade:** O Livro de Alergénios (Ementa Auxiliar) deve estar disponível em formato físico ou digital e de acesso imediato.

2. **Linguagem Simples:** A ementa deve conter a simbologia (códigos) e uma legenda clara sobre o significado de cada código.

3. **Pedido Especial:** O colaborador de sala deve sempre perguntar ao cliente se o seu pedido é devido a "preferência" ou "alergia médica". A segunda opção dispara o Protocolo de Confirmação Tripla (Cap. 4, Ponto 4.2).

Comunicação de "Vestígios/Traços"

Se a Ficha Técnica do ingrediente indicar "Pode conter traços de..." devido a fabrico partilhado (CC industrial), o cliente deve ser informado.

Fraseologia Padrão (RTA Recomendada): "Embora este prato não contenha o alergénio X, não podemos garantir a ausência total de traços, pois os ingredientes são processados numa unidade que também manipula esse alergénio."

Grupo RTA
RTA Consultoria
RTA Academy
ENTIDADE FORMADORA CERTIFICADA DGERT
ACT AUTORIDADE PARA AS CONDIÇÕES DO TRABALHO
KNOWLEDGE, EXPERIENCE, SKILLS ... TO INSPIRE & SHARE!
www.rta-consultoria.pt
Água & Águas Residuais | Ambiente | Energia | Qualidade | Responsabilidade Social | Segurança Alimentar | Segurança e Saúde no Trabalho | Soft Skills & Comportamental | Sustentabilidade & ESG

AUDITORIA INTERNA, RESÍDUOS E GESTÃO DE CRISE

O ciclo de controlo de alergénios só se fecha com a monitorização, o descarte seguro e a resposta a incidentes.

Ficha de Auditoria Interna (Mensal)

O Responsável de Qualidade (RQ) deve validar o sistema:

Ponto de Controlo	Critério de Aceitação	C	NC	Responsável/ Prazo de Correção
1. Stock	O produto "sem" está fisicamente segregado do produto "com"?	[ ]	[ ]	
2. Rotulagem	Todos os recipientes de armazenamento interno estão rotulados com o Lote e Alergénios?	[ ]	[ ]	
3. Serviço	A equipa de sala sabe onde está o Livro de Alergénios e o utiliza?	[ ]	[ ]	
4. Validação	Foram realizados testes rápidos (se aplicável) de CC nas superfícies críticas?	[ ]	[ ]	
5. Fichas	As Fichas Técnicas/FAP de todos os novos produtos foram arquivadas?	[ ]	[ ]	

Gestão de Resíduos de Alergénios

A eliminação de resíduos de alergénios deve ser tratada como eliminação de risco.

- **Caixotes Específicos:** Farinhas de Glúten ou Amendoim não devem ser descartadas num contentor genérico ao lado de produtos "sem". Devem ser eliminadas em contentores dedicados e selados.
- **Limpeza de Contentores:** Os contentores de resíduos de alergénios (e os resíduos indiferenciados) devem ser higienizados com maior frequência.

Protocolo de Crise (Reação Alérgica)

No caso improvável de uma reação alérgica, a prioridade máxima é a saúde do cliente, seguida da proteção legal da empresa:

1. **Atendimento Médico:** LIGAR 112 (emergência) e auxiliar na administração de medicação (Epinefrina) se o cliente a tiver.
2. **Isolamento do Prato:** O prato suspeito deve ser imediatamente isolado (não tocado) e embalado (saco selado e rotulado) para análise da **ASAE**.
3. **Registo Detalhado:** Preencher o Formulário de Registo de Incidente (o que foi servido, hora, ingredientes do lote, sintomas) para que a RTA e as autoridades possam rastrear a origem do risco.

Grupo RTA
RTA Consultoria
RTA Academy
ENTIDADE FORMADORA CERTIFICADA DGERT
ACT AUTORIDADE PARA AS CONDIÇÕES DO TRABALHO
KNOWLEDGE, EXPERIENCE, SKILLS ... TO INSPIRE & SHARE!
www.rta-consultoria.pt
Água & Águas Residuais | Ambiente | Energia | Qualidade | Responsabilidade Social | Segurança Alimentar | Segurança e Saúde no Trabalho | Soft Skills & Comportamental | Sustentabilidade & ESG

Sempre que impresso, este documento é considerado "cópia não controlada", não sendo sujeito a atualizações.
Documento confidencial. Propriedade da Rita Teixeira d'Azevedo Consultoria, Lda.

Outsourcing da Qualidade (RTA Consultoria): A conformidade 360º é complexa. Delegue a gestão de risco e a atualização regulamentar na RTA. Oferecemos o serviço de Outsourcing de Gestão da Qualidade, garantindo que as suas equipas estão treinadas, os seus manuais estão atualizados e a sua operação está blindada 24/7.

Garanta a segurança e o futuro do seu negócio.

Contacte-nos!

Descubra como podemos transformar as suas preocupações em certezas e ajudar a sua equipa a estar sempre pronta. Saiba mais em: www.rta-consultoria.pt

Grupo RTA
RTA Consultoria
RTA Academy
ENTIDADE FORMADORA CERTIFICADA DGERT
ACT AUTORIDADE PARA AS CONDIÇÕES DO TRABALHO
KNOWLEDGE, EXPERIENCE, SKILLS ... TO INSPIRE & SHARE!
www.rta-consultoria.pt
Água & Águas Residuais | Ambiente | Energia | Qualidade | Responsabilidade Social | Segurança Alimentar | Segurança e Saúde no Trabalho | Soft Skills & Comportamental | Sustentabilidade & ESG

www.rta-consultoria.pt

www.rtaacademy.rta-consultoria.pt

rita.teixeira.azevedo@rta-consultoria.pt

(+351) 919390891 (chamada para a rede móvel nacional)

RTA Academy & atendimento (9h30-13h00 | 14h00-18h30)**:**
Rua Júlio Conceição de Sousa, nº 14C - Quinta da Parreirinha |
2695-065 Bobadela (Loures, Lisboa)

Sede:
Rua das Aroeiras, nº 14 - Belverde | 2845-489 Amora
(Amora/Seixal, Setúbal)

Conte connosco!
Há mais de 25 anos

DGERT ENTIDADE FORMADORA CERTIFICADA

ACT AUTORIDADE PARA AS CONDIÇÕES DO TRABALHO

KNOWLEDGE | EXPERIENCE | SKILLS
... TO INSPIRE & SHARE!

Gestão de Risco e Controlo de Alergénios

RTA Consultoria RTA Academy

Partilhamos os saberes, as ferramentas e a confiança!
(saber-saber | saber-fazer | saber-ser)