

**HACCP** *by Food Design*<sup>®</sup>

---

*A solução informatizada que vai  
simplificar o HACCP  
de sua empresa*

# ÍNDICE

- **APRESENTAÇÃO CONCEITUAL**  
(Slides 4 a 20)
  
- **APRESENTAÇÃO DETALHADA – TELAS**  
(Slides 21 a 34)

## OPINIÃO DE QUEM IMPLANTOU

*“Nós tínhamos que fazer uma revisão anual do sistema HACCP e as maiores dificuldades eram o excesso de volume das planilhas e a dificuldade de formatação, ocasionando uma perda maior de tempo.*

*O software de HACCP by Food Design facilita a elaboração de estudos semelhantes através da função “copiar total” ou “parcial”, do estudo base, o que gera uma economia estimada de 40 à 50% do tempo.”*

Alexandre Moura – Carino Ingredientes

**METODOLOGIA HACCP**  
FOOD DESIGN

**CONSTRUÇÃO DO SISTEMA**  
MONTANARI IT SOLUTIONS

**REGISTRADO E PROTEGIDO PELA LEGISLAÇÃO DE  
PROPRIEDADE INTELECTUAL**

## REFERÊNCIAS E DEFINIÇÕES USADAS:

- **ANEXO AO CODEX ALIMENTARIUS (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 – 2003)**
- **CURSO CREDENCIADO PELA INTERNATIONAL HACCP ALLIANCE**
- **NBR 14900**
- **LEGISLAÇÃO BRASILEIRA**

**O SOFTWARE ESTÁ FUNDAMENTADO NOS  
SEGUINTEs**

**CONCEITOS E DEFINIÇÕES**

## **7 PRINCÍPIOS DO CODEX ALIMENTARIUS PARA HACCP**

### **1 - IDENTIFICAÇÃO DO PERIGO**

**(e respectivas medidas de controle)**

### **2 - IDENTIFICAÇÃO DO PONTO CRÍTICO DE CONTROLE**

### **3 - ESTABELECIMENTO DO LIMITE CRÍTICO**

### **4 - ESTABELECIMENTO DE MONITORAMENTO DOS PCCs**

### **5 - ESTABELECIMENTO DAS AÇÕES CORRETIVAS**

### **6 - PROCEDIMENTO DE VERIFICAÇÃO**

### **7 - REGISTRO DE RESULTADOS**

**APPCC/ HACCP - UM SISTEMA QUE IDENTIFICA,  
AVALIA E CONTROLA PERIGOS QUE SÃO  
SIGNIFICATIVOS PARA A SEGURANÇA DE ALIMENTOS.**

Ref.: CAC/RCP 1-1969 (Rev. 4 – 2003)

**A METODOLOGIA DO SOFTWARE UTILIZA ESTE  
CONCEITO DE PERIGOS SIGNIFICATIVOS**

## PARA DEFINIR A SIGNIFICÂNCIA\* DOS PERIGOS FOI USADA A SEGUINTE MATRIZ:

S E V E R I D A D E	<b>A</b>	alta	alta	muito alta
	<b>M</b>	média	alta	alta
	<b>B</b>	baixa	média	alta
		<b>B</b>	<b>M</b>	<b>A</b>
		PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA		

\* TAMBÉM CHAMADA DE RISCO, SEGUNDO A ISO 22000 E CONFORME DEFINIÇÃO ISO/IEC GUIDE 51, QUE É A COMBINAÇÃO DA PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA DO DANO E A SEVERIDADE DO DANO

**O ESCOPO DEVE SER IDENTIFICADO,  
DEVE DESCREVER O SEGMENTO DA  
CADEIA DO ALIMENTO ENVOLVIDO  
E AS CLASSES DE PERIGOS  
CONTEMPLADAS NO PLANO DE HACCP**

Ref.: CAC/RCP 1-1969 (Rev. 4 – 2003)

**ATRAVÉS DO SOFTWARE PODE-SE ABRANGER  
PERIGOS À SAÚDE OU OUTROS**

## **MEDIDA DE CONTROLE**

**TODA AÇÃO OU ATIVIDADE QUE PODE SER UTILIZADA PARA  
PREVENIR OU ELIMINAR UM PERIGO À SEGURANÇA DO  
ALIMENTO OU REDUZÍ-LO A UM NÍVEL ACEITÁVEL**

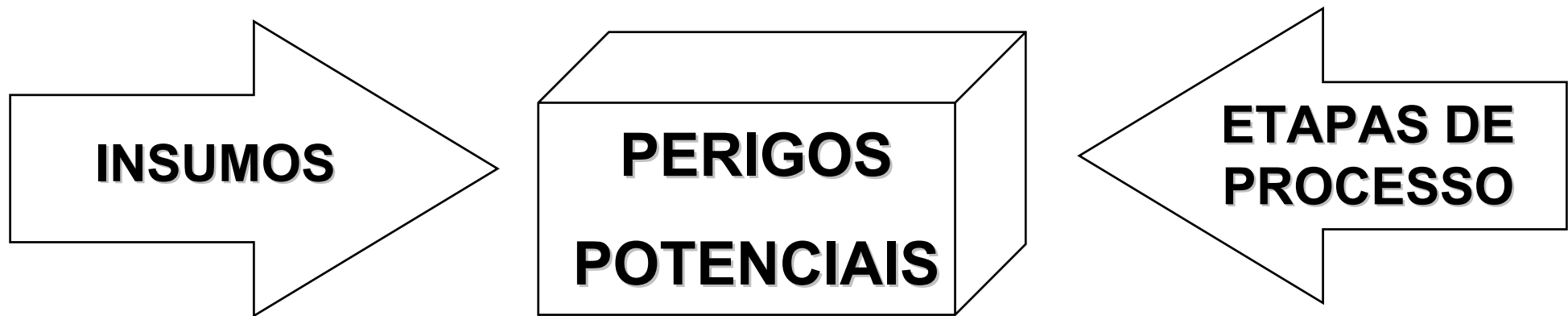
**Ref.: CAC/RCP 1-1969 (Rev. 4 – 2003)**

**COM O SOFTWARE,**

**CLASSIFICA-SE AS MEDIDA DE CONTROLE EM:**

- ✓ **PRÉ-REQUISITO**
- ✓ **IMPLEMENTADA**
- ✓ **A IMPLEMENTAR → O SOFTWARE ACIONA O MÓDULO  
PLANO DE AÇÃO**

## **ANÁLISE DE PERIGOS POTENCIAIS**



**TODO PERIGO QUE TENHA PROBABILIDADE  
RAZOÁVEL DE OCORRER**

## **IDENTIFICAÇÃO DE PCC**

**ETAPA NO PROCESSO ONDE UM CONTROLE  
PODE SER APLICADO, E É ESSENCIAL PARA  
PREVENIR, ELIMINAR OU REDUZIR UM PERIGO  
À SEGURANÇA DO ALIMENTO A UM NÍVEL  
ACEITÁVEL**

Ref.: CAC/RCP 1-1969 (Rev. 4 – 2003)

**NOTA:**

**ACRESCENTADA A POSSIBILIDADE DE IDENTIFICAR  
PONTOS DE CONTROLE (PC)**

**A IDENTIFICAÇÃO DE PCC PODE SER  
FACILITADA PELA APLICAÇÃO DE UMA  
ÁRVORE DECISÓRIA.**

**A APLICAÇÃO DA ÁRVORE DECISÓRIA  
DEVE SER FLEXÍVEL**

Ref.: CAC/RCP 1-1969 (Rev. 4 – 2003)

**O SOFTWARE APRESENTA UMA ARVORE  
DECISÓRIA MELHORADA A PARTIR DO  
CODEX ALIMENTARIUS**

# ALTERNATIVA À ARVORE DECISÓRIA

**É APRESENTADO UM METODO SIMPLIFICADO  
CONFORME A INTERNATIONAL HACCP ALLIANCE**

## **RELATÓRIOS**

- **TODO ESTUDO APPCC É APRESENTADO NA FORMA DE RELATÓRIO PRÉ-FORMATADO, EVIDENCIANDO TODO PROCESSO DE ESTUDO, TANTO PARA CLIENTES COMO PARA AUDITORES.**
- **RELATÓRIOS INCLUÍDOS:**
  - **PERFIL DO ESTUDO;**
  - **PERFIL DO PRODUTO;**
  - **COMPOSIÇÃO DO PRODUTO;**
  - **FLUXOGRAMA;**
  - **IDENTIFICAÇÃO DOS PERIGOS (BIOLÓGICOS, QUÍMICOS, FÍSICOS E ALERGÊNICOS);**
  - **PERIGOS NÃO CONTROLADOS NO ESTABELECIMENTO;**
  - **IDENTIFICAÇÃO DO PCC/PC (INGREDIENTES/EMBALAGEM E ETAPAS DO PROCESSO);**
  - **RESUMO DO PLANO PCC;**
  - **PROGRAMA DE PRÉ-REQUISITOS.**

## **SEGURANÇA**

- **CONTROLE DE ACESSO.**
  - O ACESSO É RESTRITO AOS USUÁRIOS CADASTRADOS.
- **DIREITOS DE ACESSO.**
  - A OPERAÇÃO DEPENDE DOS DIREITOS DE ACESSO QUE FORAM DADOS AO USUÁRIO.

**HACCP** *by Food Design*®

**MAIS DO QUE UM SOFTWARE:**

**UM SISTEMA**

**FORAM INCORPORADAS FUNCIONALIDADES PARA  
GERENCIAR:**

- REUNIÕES E TAREFAS DESIGNADAS PARA  
MEMBROS DA EQUIPE**
- PLANO DE AÇÃO PARA MEDIDAS DE CONTROLE E  
MODIFICAÇÕES**

## **Serviços opcionais:**

- Instalação do sistema
- Manutenção técnica

## **Serviços complementares – proposta à parte, sob consulta:**

- Customização do software ou migração de dados de outros sistemas de HACCP que a empresa já utilize. Neste caso será feito um contrato de confidencialidade.
- Treinamento para operação do software, contemplando todas as funções e recursos do sistema, para os usuários indicados pela empresa. Pressupõe conhecimento prévio dos usuários nos conceitos e metodologia de HACCP.
- Treinamentos e consultoria em sistema HACCP, conforme Codex Alimentarius.
- Treinamentos e consultoria em sistema de gestão de HACCP, conforme NBR 14900, ISO/FDIS 22000 ou outras normas.

## **VENDAS**

- **LICENÇAS DE USO (por CNPJ e localidade)**
- **SERVIÇOS OPCIONAIS**
- **SERVIÇOS COMPLEMENTARES**

**CONTATO**

**FOOD DESIGN – (11) 3218-1919**

**MONTANARI IT SOLUTIONS (11) 6341-7726**

# APRESENTAÇÃO DETALHADA DAS TELAS

## METODOLOGIA

- Direitos
- Administrador
  - Autorizar Estudo
  - Operar
  - Consultar

Usuários

Produtos

Acesso ao Sistema

Novo Estudo

Tipos

Perigos

Etapas de Processo

Perfil do Estudo

Perfil Produto

Fluxograma

Análise do Perigos

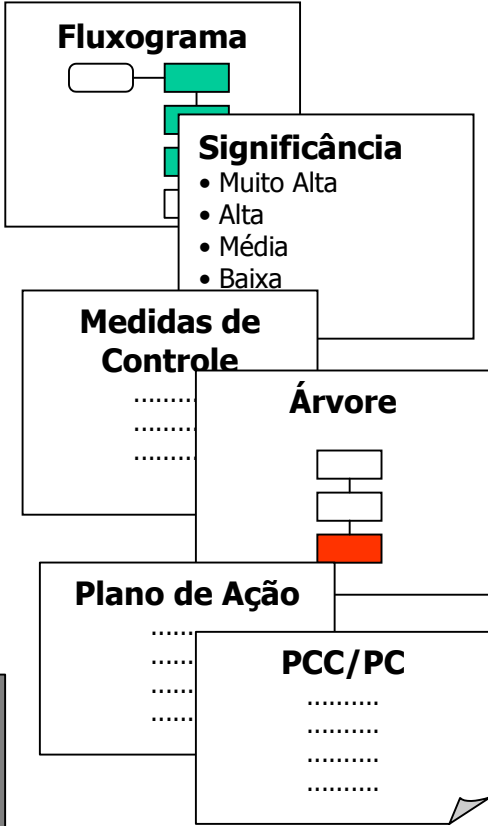
Identificação PCC/PC

Monitoração/Verificação

Plano de Ação

Categorias

Insumos



## **ETAPAS**

- **PERFIL DO ESTUDO**
- **PERFIL DO PRODUTO**
- **FLUXOGRAMA**
- **ANÁLISE DOS PERIGOS**
- **IDENTIFICAÇÃO DOS PCC/PC**
- **PLANO DE AÇÃO**
- **MONITORAÇÃO / VERIFICAÇÃO**
- **PLANO DE AÇÃO**

## PERFIL DO PRODUTO

Para manter o trabalho simples e organizado, o HACCP by Food® Design utiliza uma interface de “guias”, como aquelas encontradas em manuais e arquivos.

Com um simples clique no mouse você vai para o formulário desejado.

The screenshot displays the HACCP by Food Design software interface. The window title is "Creamed Honey [Estudo Nº 1]". The main menu includes: Perfil do Estudo, Perfil do Produto, Fluxograma, Análise, Identificar PCC/PC, Plano de Ação, PCCs/PCs, and Programa de Revisão. The left sidebar shows a tree view under "Perfil do Estudo" with sub-items: Escopo (selected), Equipe, and Reuniões. The main content area is titled "Escopo" and contains a text box with the following text: "Because of the pH level, the low water activity (aw), the high sugar content, and the bacteriostatic composition of honey, very few biological hazards are associated with de product." Below this, it states: "Concern has been raised from one report case of infant botulism, where a soother that was dipped in honey was found to contain 1,000 to 10,000 Clostridium botulinum spores/kg. It is reported that infant botulism can occur in infants up to 26 weeks of age and is caused by spores that germinate producing a toxin in the infant instestinal tract." The text concludes with: "The chemical and physical hazards that could existe are". Below the text box is a section titled "Contaminantes" with the entry "Segurança dos Alimentos". On the right side of the form, there are buttons for "Salvar", "Contaminantes", "Equipe", and "Reuniões". At the bottom of the window, there are buttons for "Copiar", "Visualizar Formulário", "Verificar", "Aprovar", "Cancelar", and "Ajuda".

## PERFIL DO ESTUDO

**Creamed Honey [Estudo Nº 1]**

Perfil do Estudo | Perfil do Produto | Fluxograma | Análise | Identificar PCC/PC | Plano de Ação | PCCs/PCs | Programa de Revisão

**Perfil do Produto**

- Propriedades intrínsecas do produto
  - Aw, pH, Aditivos
  - Ingredientes usados na formulação
  - Ingredientes declarados no rótulo
- Informações sobre o Consumidor/Cliente
  - Forma de uso do produto
  - Público alvo
  - População sensível, se aplicável
- Descrição da embalagem
  - Detalhes da embalagem
- Orientações de conservação e transporte
  - Condições de armazenamento
  - Condições de transporte
  - Prazo de validade antes de abrir
  - Condições de conservação após aberto
  - Validade após aberto
  - Local de venda do Produto
  - Instruções contidas no rótulo
- Reprocesso

**Propriedades intrínsecas do produto**

Aw  
aw 0,58

pH  
pH 3,9

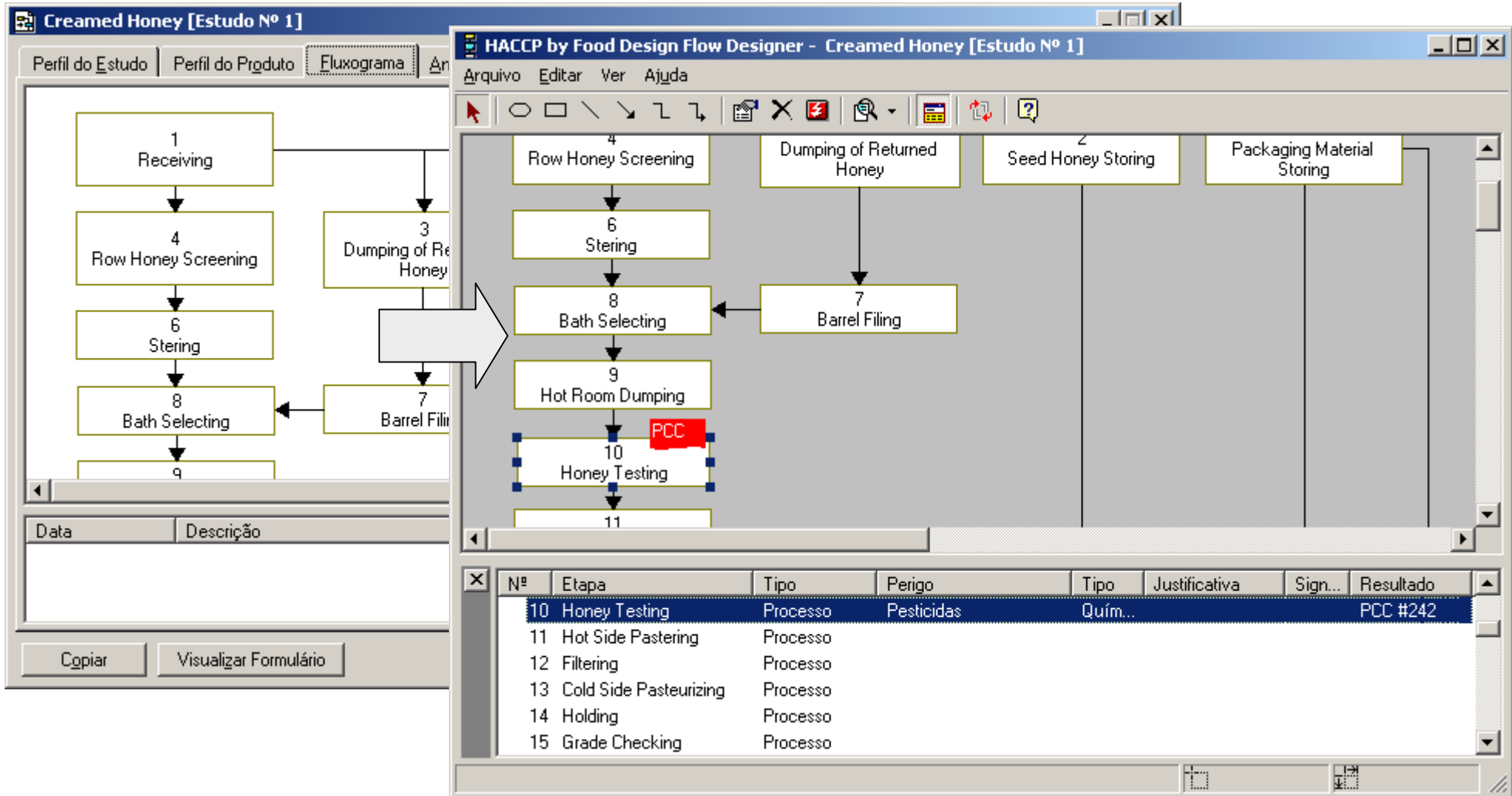
Aditivos usados para dar estabilidade microbiologica

Outros  
Moisture Max: 18,5%  
Hydrogen Peroxide 7-31 ppm (occurs naturally)

Salvar  
Detalhes

Copiar | Visualizar Formulário | Verificar | Aprovar | Cancelar | Ajuda

## FLUXOGRAMA



## ANÁLISE DO PERIGO

The screenshot displays the HACCP software interface for a study titled "Creamed Honey [Estudo Nº 1]". The main window shows a list of hazards, and a detailed "Análise do Perigo" (Hazard Analysis) dialog box is open for hazard number 3.

**Table of Hazards:**

Número	Nome	Perigo
3	Dumping of Returned Honey	Fragmentos de vidro
10	Honey Testing	Pesticidas
19	Seed Injecting	Fragmentos metálicos
21	Seed Honey	Fragmentos metálicos
21	Seed Honey	Clostridium botulinum (toxina bo)
23	Jar Checking	Fragmentos de vidro
24	Metal Detecting	Fragmentos metálicos
25	Jar Inverter-Air Blesting	Fragmentos de vidro
39	Raw Honey	Corpos estranhos
39	Raw Honey	Clostridium botulinum (toxina bo)
39	Raw Honey	Fragmentos metálicos
39	Raw Honey	Fragmentos de vidro
39	Raw Honey	Pesticidas
39	Raw Honey	Antibióticos
40	Returned Honey	Clostridium botulinum (toxina bo)
41	Metal Lids	Fragmentos metálicos
42	Glass Jars	Fragmentos de vidro

**Análise do Perigo Dialog Box:**

- Número:** 3
- Nome:** Dumping of Returned Honey
- Perigo:** Fragmentos de vidro

**Justificativa:** [Empty text box]

**Medidas de Controle:**

Medida de Controle	Pré-requisito	Implementado

**Buttons:** Incluir, Editar, Excluir, Associar Medida

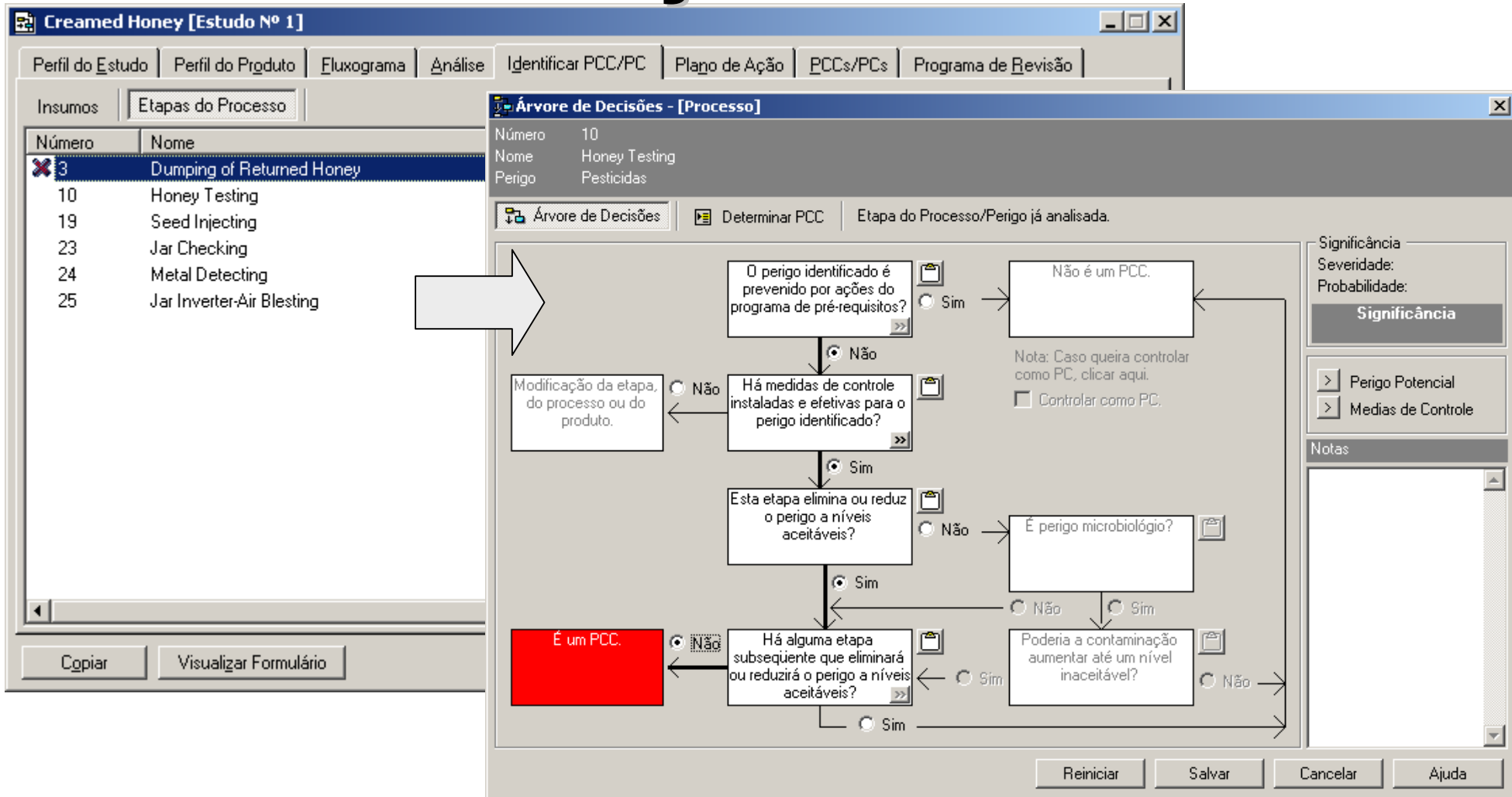
**Significância:**

- Severidade: [Dropdown menu]
- Probabilidade: [Dropdown menu]
- Significância** button

Pendente Usar o conceito de Perigo Potencial - Ver Definições em Ajuda.

**Buttons:** Ok, Cancelar, Ajuda

## IDENTIFICAÇÃO DO PCC/PC



**Creamed Honey [Estudo Nº 1]**

Perfil do Estudo | Perfil do Produto | Fluxograma | Análise | Identificar PCC/PC | Plano de Ação | PCCs/PCs | Programa de Revisão

Insumos | Etapas do Processo

Número	Nome
3	Dumping of Returned Honey
10	Honey Testing
19	Seed Injecting
23	Jar Checking
24	Metal Detecting
25	Jar Inverter-Air Blesting

**Árvore de Decisões - [Processo]**

Número: 10  
Nome: Honey Testing  
Perigo: Pesticidas

Árvore de Decisões | Determinar PCC | Etapa do Processo/Perigo já analisada.

O perigo identificado é prevenido por ações do programa de pré-requisitos?

- Não
- Sim

Há medidas de controle instaladas e efetivas para o perigo identificado?

- Não
- Sim

Esta etapa elimina ou reduz o perigo a níveis aceitáveis?

- Não
- Sim

Há alguma etapa subsequente que eliminará ou reduzirá o perigo a níveis aceitáveis?

- Não
- Sim

Modificação da etapa, do processo ou do produto.

Nota: Caso queira controlar como PC, clicar aqui.  
 Controlar como PC.

É perigo microbiológico?

- Não
- Sim

Poderia a contaminação aumentar até um nível inaceitável?

- Não
- Sim

Significância  
Severidade:  
Probabilidade:  
**Significância**

> Perigo Potencial  
> Medias de Controle

Notas

Reiniciar | Salvar | Cancelar | Ajuda

## PLANO DE AÇÃO

*Abrange Modificações no Produto ou Processo após aplicação da Árvore de Decisões e Medidas de Controle.*

Creamed Honey [Estudo Nº 1]

Perfil do Estudo | Perfil do Produto | Fluxograma | Análise | Identificar PCC/PC | Plano de Ação | PCCs/PCs | Programa de Revisão

Modificações | Medidas de Controle

Medida de Controle	Pré-requisito	Número	Nome	Detalhes
--------------------	---------------	--------	------	----------

Copiar | Visualizar Formulário | Verificar | Aprovar | Cancelar | Ajuda

## MONITORAÇÃO E VERIFICAÇÃO

Creamed Honey [Estudo Nº 1]

Perfil do Estudo | Perfil do Produto | Fluxograma | Análise | Identificar PCC/PC | Plano de Ação | PCCs/PCs | Programa de Revisão

Número	Nome	Perigo	Nr.	Detalhes
10	Honey Testing			
24	Metal Detecting			
25	Jar Inverter-Air Blesting			

**PCC**

Número: 10  
Nome: Honey Testing  
Perigo: Pesticidas

Nr.  Controle: **Excessive levels of Sulphathiazole and/or phenol residues**

Monitoração e Frequência | **Verificação**

Variável: **Excessive levels of Sulphathiazole and/or phenol residues**

Tipo de Controle:  Por Variáveis  Por Atributos

Amostragem:  Sim  Não

Frequência:

Método:

Responsável:

Responsável Ação Corretiva:

Ação Corretiva:

Registros:

## PROGRAMA DE REVISÃO

**Creamed Honey [Estudo Nº 1]**

Perfil do Estudo | Perfil do Produto | Fluxograma | Análise | Identificar PCC/PC | Plano de Ação | PCCs/PCs | Programa de Revisão

Perigos potenciais não controlados no estabelecimento	Medidas para controle do perigo potencial
Biological Hazard - Raw honey, returned honey and seed honey...	Public Education. There is no conclusive evidence that C.botu...

Salvar  
Detalhes

Revisão  Programada

Novo Estudo Nº  Data  Nº Automático

Comentários

Observações

Estudo autorizado por: JULIO em 21/05/2005. Não foram registrados comentários.

Copiar Visualizar Formulário Verificar Aprovar Cancelar Ajuda

## RELATÓRIOS

Emitte 19 relatórios diferentes, que podem ser exportados para os formatos PDF, XLS e RTF.

The screenshot displays a software window titled "Perfil do Produto". The interface includes a toolbar with options like "Imprimir", "100%", "1/1", "Voltar", "Avançar", "Exportar", and "Fechar". The main content area shows the company logo and name "HACCP by Food Design®" and "ACME Bebidas e Alimentos" with the address "Avenida Angélica, 2466 - 7º andar - São Paulo, SP".

**Perfil do Produto**

Produto / Grupo de Produtos	<b>Creamed Honey</b>	Estudo N°	<b>1</b>
Unidade Produtora	<b>São Paulo</b>	Data Emissão:	21/05/2005
Linha	<b>L1</b>		<b>FORMULARIO D</b>

**Propriedades intrínsecas do produto**

**Aw, pH, Aditivos**

- aw 0,58
- pH 3,9
- Moisture Max: 18,5%
- Hydrogen Peroxide 7-31 ppm (occurs naturally)

**Ingredientes usados na formulação**

- Raw Honey
- Returned Honey
- Seed Honey

**Ingredientes declarados no rótulo**

**Informações sobre o Consumidor/Cliente**

**Forma de uso do produto**

## RELATÓRIOS

The screenshot shows a software window with a title bar 'Determinação do PCC - ETAPAS DO PROCESSO'. The window contains a report header with the HACCP logo and company name 'ACME Bebidas e Alimentos', address 'Avenida Angélica, 2466 - 7º andar - São Paulo, SP', and the report title 'Determinação do PCC - ETAPAS DO PROCESSO'. Below the header, product information is listed: 'Produto / Grupo de Produtos: Creamed Honey', 'Unidade Produtora: São Paulo', and 'Linha: L1'. The main content is a table with 7 columns: 'Etapas do Processo', 'Perigos significativos (Biológicos, Químicos, Físicos e Alergênicos)', 'Questão 0 O perigo identificado é prevenido por ações do programa de pré-requisitos?', 'Questão 1 Há medidas de controle instaladas e efetivas para o perigo identificado?', 'Questão 2 Esta etapa elimina ou reduz o perigo a níveis aceitáveis?', 'Questão 3 É perigo microbiológico?', and 'Questão Poderia contamina aumentar a nível inaceit'. The table lists four process steps: 'Nº 3 - Dumping of Returned Honey', 'Nº 10 - Honey Testing', 'Nº 19 - Seed Injecting', and 'Nº 23 - Jar Checking'. The bottom right corner of the window features the 'FOOD DESIGN' logo.

Etapas do Processo	Perigos significativos (Biológicos, Químicos, Físicos e Alergênicos)	Questão 0 O perigo identificado é prevenido por ações do programa de pré-requisitos?	Questão 1 Há medidas de controle instaladas e efetivas para o perigo identificado?	Questão 2 Esta etapa elimina ou reduz o perigo a níveis aceitáveis?	Questão 3 É perigo microbiológico?	Questão Poderia contamina aumentar a nível inaceit
Nº 3 - Dumping of Returned Honey	Físicos - Fragmentos de vidro	-	-	-	-	-
Nº 10 - Honey Testing	Químicos - Pesticidas	Não	Sim	Sim	-	-
Nº 19 - Seed Injecting	Físicos - Fragmentos metálicos	Não	Sim	Sim	-	-
Nº 23 - Jar Checking	Físicos - Fragmentos de vidro	Não	Sim	Sim	-	-

## TAREFAS

*Foram incorporadas funcionalidades para gerenciar:  
reuniões e tarefas designadas para membros da equipe  
plano de ação para medidas de controle e modificações*

**Tarefas Pendentes**

Responsável: Todos

Ajuda Fechar

**Tarefas Pendentes**

quinta-feira, 2 de junho de 2005

- 0 Estudo(s) a Revisar
- 0 Reuniões Agendadas
- 0 Tarefa(s) Pendente(s)
- 1 Medida(s) de Controle a implementar**
- 0 Modificações a implementar