PROGRAMA “Qualidade & Inovação”

REGULAMENTO

(Versão 05-08-2016)

PROGRAMA "QUALIDADE & INOVAÇÃO"

REGULAMENTO

Artigo 1.º
Âmbito

O presente regulamento estabelece os princípios aplicáveis ao Programa "Qualidade & Inovação", para melhoria da qualidade dos produtos alimentares e da informação prestada aos consumidores, que deve ser veiculada pelos respetivos rótulos.

Artigo 2.º
Objeto

O Programa "Qualidade & Inovação" pretende promover a competitividade das empresas regionais da área alimentar, através da caracterização dos produtos locais e melhoria da informação prestada aos consumidores, fomentar a inovação através do desenvolvimento tecnológico de novos produtos e/ou melhoramento dos existentes e, ainda, promover a Segurança Alimentar.
As ações a realizar incluem a assessoria aos técnicos das empresas responsáveis pela área da Qualidade e Segurança Alimentar, a realização de ensaios de controlo analítico de produtos, o controlo metrológico de equipamentos, a assessoria tecnológica e ações de capacitação dos trabalhadores.

Artigo 3.º
Duração

O Programa "Qualidade & Inovação" terá a duração de um ano, para cada empresa participante.

Artigo 4.º
Entidade coordenadora

A entidade responsável pela coordenação e operacionalização do Projeto "Qualidade & Inovação" é o INOVA – Instituto de Inovação Tecnológica dos Açores.

Artigo 5.º

Obrigações da entidade coordenadora

Constituem obrigações da entidade coordenadora:

a) Conceber e disponibilizar às empresas os formulários de candidatura;
b) Publicitar a abertura das inscrições no Programa "Qualidade & Inovação";
c) Receber e proceder à análise das candidaturas ao Programa "Qualidade & Inovação", com vista a selecionar as empresas que integrarão o Pograma;
d) Esclarecer a entidade responsável pela Qualidade e Segurança Alimentar das empresas inscritas, sobre a forma como devem ser organizados os documentos referentes ao SGSA, para uniformização de critérios e facilidade de controlo;
e) Disponibilizar à entidade responsável pelo Sistema de Gestão da Segurança Alimentar, o material necessário à recolha das amostras e os correspondentes resultados analíticos;
f) Informar as empresas sobre a periodicidade de envio de amostras para efeitos da realização das análises microbiológicas de verificação da eficácia dos sistemas de segurança alimentar referidas no Artigo 10º.

Artigo 6.º

Condições de Acesso

Podem candidatar-se ao Programa "Qualidade & Inovação", as empresas que cumpram, cumulativamente, as seguintes condições:

a) Possuir um máximo de 20 trabalhadores;
b) Ter uma faturação anual igual ou inferior a 1.000.000,00€;
c) Estar implementado ou em fase de implementação, à data da candidatura, o respetivo Sistema de Gestão da Segurança Alimentar, baseado nos princípios do método HACCP, tal como está definido no artigo 5º do Regulamento (CE) nº 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril;
d) Ter uma entidade responsável pelo Sistema de Segurança Alimentar.

Artigo 7.º

Entidade Responsável pelo Sistema de Gestão da Segurança Alimentar

1. Para efeito do disposto na alínea d) do artigo 6º, entende-se por entidade responsável pelo Sistema de Gestão da Segurança Alimentar - SGSA, a pessoa em nome individual ou ao serviço de uma entidade prestadora de serviços, que preste assessoria à empresa para implementação e/ou manutenção do SGSA. O técnico responsável pelo SGSA deverá possuir habilitação e capacidade técnica adequadas, nomeadamente, no mínimo, um curso de nível IV, com formação em Higiene e Segurança dos Alimentos.
2. À entidade responsável pelo SGSA compete a colheita de amostras e o seu acondicionamento para envio ao laboratório mencionado no ponto 2.1.1 do artigo 10º, a interpretação dos resultados e a sua explicação aos responsáveis e trabalhadores das respetivas empresas.
3. À entidade responsável pelo SGSA, mencionada na alínea d) do número anterior, será disponibilizada pelo Programa "Qualidade & Inovação", uma sessão de esclarecimento sobre a organização (Anexo 1) e funcionamento deste programa.

Artigo 8.º

Inscrições no Programa "Qualidade & Inovação"

1. A participação no Programa Qualidade & Inovação, depende de prévia inscrição.
2. Os interessados podem inscrever-se nas instalações do INOVA, sitas na Estrada de São Gonçalo, em Ponta Delgada na Ilha de S. Miguel ou nos serviços da Vice-Presidência do Governo, Emprego e Competitividade Empresarial das restantes Ilhas.
3. Na inscrição são consideradas 3 fases: uma para apresentação do pedido de inscrição no Programa "Qualidade & Inovação", acompanhado da documentação referida no ponto 4, a seguinte para avaliação e seleção das candidaturas, e a fase final para comunicação da aceitação da candidatura.
4. Para efeitos de inscrição as empresas deverão apresentar:

a) Formulário de candidatura;
b) Mapa da Segurança Social referente ao seu quadro de pessoal;
c) Mapas contabilísticos referentes ao último exercício económico;
d) Indicação da entidade responsável pelo Sistema de Segurança Alimentar e respetivo currículo.

5. As empresas aceites no programa serão enquadradas nas seguintes Ações, correspondentes às respetivas atividades:

Grupo 1 – Empresas de restauração e de comércio alimentar - Ações 2.1, 2.3 e 2.4

Grupo 2 – Indústria de preparação e/ou transformação de alimentos - Ações 2.1, 2.2, 2.3 e 2.4

Artigo 9.º

Apoio a conceder no âmbito do Programa "Qualidade & Inovação"

Em caso de aceitação da candidatura ao Programa "Qualidade & Inovação", as empresas beneficiam dos seguintes apoios:

Ação 2.1 – Ações no âmbito da Segurança Alimentar

2.1.1 Realização de um programa de análises físico-químicas e microbiológicas de verificação da eficácia do plano de segurança alimentar e de ensaios metrológicos para controlo de temperaturas (quando aplicável), conforme Anexo 2.

2.1.2 Assessoria científica e metodológica aos técnicos das empresas responsáveis pelo SGSA ou a consultores externos que tenham essa responsabilidade, para implementação e/ou adaptação do respetivo SGSA, ao modelo apresentado no Anexo 1.

2.1.3 Participação nas ações de capacitação tecnológica constantes da Ação 2.3.

Ação 2.2 – Ações no âmbito do Melhoramento e Inovação Tecnológica

2.2.1 Prazos de durabilidade total - Validação e/ou estabelecimento de prazos de durabilidade para os produtos contidos nas embalagem de venda e nas condições de conservação indicadas pelo fabricante (alínea f) do ponto 1 do artigo 9º do Reg. 1169/2011, desenvolvendo-se a seguinte atividade:

2.2.1.1 Realização de ensaios laboratoriais e de simulações na Instalação Piloto do INOVA, de condições idênticas às do circuito comercial dos produtos, para confirmação e validação dos prazos estabelecidos

2.2.2 Prazos de validade parcial - Estabelecimento dos prazos de validade e das condições de conservação de produtos de consumo parcial, após a abertura das embalagens (ponto 2 do artigo 25º do Reg. 1169/2011, desenvolvendo-se as seguintes atividades específicas:

2.2.2.1 Simulação na Instalação Piloto do INOVA, das condições normais a que os produtos são sujeitos nas casas dos consumidores;

2.2.2.2 Avaliação microbiológica e organolética da evolução degradativa desses produtos, nas condições acima estabelecidas, para determinação do período seguro de utilização após a abertura da embalagem e quais as condições de conservação que permitem esse prazo de durabilidade.

2.2.3 Declaração nutricional - Realização dos testes laboratoriais para que as empresas possam colocar nos rótulos dos seus produtos a declaração nutricional (alínea l) do ponto 1 do artigo 9º e artigo 30º do Reg. (CE) 1169/2011, nomeadamente:

2.2.3.1 Realização dos testes necessários para a declaração nutricional obrigatória, para os produtos transformados comercializados pré-embalados (ponto 1 do artigo 30º);

2.2.3.2 Realização dos testes necessários, para inclusão na declaração nutricional, de valores referentes a informação complementar (ponto 2 do artigo 30º).

2.2.4 Consultoria para a Rotulagem - Prestação de consultoria às empresas para o cumprimento das exigências do Reg. (CE) nº 1169/2011 (ponto 1 do artigo 9º), desenvolvendo-se as seguintes atividades:

2.2.4.1 Revisão dos prazos de durabilidade que já constem dos rótulos dos produtos;

2.2.4.2 Verificação e / ou correção dos rótulos, por forma a cumprirem todas as exigências do regulamento, nomeadamente na evidenciação de alergénios;

2.2.4.3 Verificação metrológica de informações referentes a pesos líquidos, escorridos, estremes, etc. e de capacidades volumétricas.

2.2.5 Apoio Tecnológico - Prestação de apoio através da Instalação Piloto Industrial do INOVA e dos departamentos laboratoriais, a empresas que pretendam inovar, tanto em relação a melhoramento de produtos que já produzam, como no estudo de novos produtos.

Ação 2.3 – Ações de Capacitação Tecnológica

2.3.1 Treinamento em posto de trabalho, sobre processos tecnológicos em curso, para pessoal recém admitido e sobre novos processos tecnológicos.

2.3.2 Para os técnicos responsáveis pela Qualidade e Segurança Alimentar - seminários de um dia, sobre a rotulagem - informação obrigatória e informação facultativa considerada relevante para os consumidores.

Ação 2.4 - Assessoria Permanente

Além dos apoios específicos referidos nos pontos 2.1, 2.2 e 2.3, funcionará uma linha de apoio permanente por correio eletrónico, para esclarecimentos de natureza técnica, científica e documental que tenham a ver com a implementação de medidas no âmbito do Programa "Qualidade & Inovação".

Artigo 10.º
Análises laboratoriais de apoio ao SGSA

Todas as análises físico-químicas e microbiológicas e ensaios metrológicos de apoio aos SGSA referidas no artigo 9.º, Ação 2.1, serão realizadas pelos laboratórios do INOVA.

1. O número e tipo de análises e ensaios a realizar, obedece a um plano prévio para cada grupo de atividade, constante do Anexo 2.
2. O cumprimento do plano referido no número anterior é obrigatório.
3. A não recolha de amostras pela entidade responsável pelo SGSA, só pode ser aceite pela entidade coordenadora por motivos devidamente justificados e comprovados.
4. Em caso de necessidade de outro tipo de análise que não obedeça ao plano prévio, o responsável pode submeter o pedido devidamente fundamentado à entidade coordenadora, que decidirá se a exceção é aplicável.
5. Os resultados analíticos serão disponibilizados na internet, através de acesso protegido por palavra passe.

Artigo 11.º

Análises laboratoriais, ensaios tecnológicos e metrológicos para implementação da regulamentação da rotulagem

Todos os ensaios laboratoriais, tecnológicos e metrológicos, necessários à execução da Ação 2.2, serão realizados pelo INOVA.

1. Para cada empresa será elaborado um plano de trabalho, que incluirá:

    - Definição dos produtos que se irão integrar no programa
    - Definição das análises e ensaios metrológicos a realizar
    - Calendarização de um plano de recolha e envio de amostras para o laboratório

2. Os resultados analíticos serão disponibilizados na internet.
3. Além da Assessoria Permanente referida no ponto 2.4 do Artigo 10.º, será realizada por um técnico da Entidade Coordenadora, uma visita a cada empresa, no início do programa, para elaboração do plano de trabalho referido no nº1.

Artigo 12.º

Apoio tecnológico e laboratorial para desenvolvimento ou melhoramento de produtos

Este tipo de apoio, por ser muito específico, será analisado caso a caso sempre que houver uma solicitação dos interessados.
Esse plano contemplará a identificação das operações, meios técnicos e humanos necessários a nível da Instalação Piloto, respectiva calendarização e meios laboratoriais a envolver.

Regulamento do Programa "Qualidade & Inovação"

Anexo 1

Organização do Sistema de Segurança Alimentar

O Sistema de Segurança Alimentar deve conter três grandes capítulos:

I) **Programa de pré-requisitos**, com a descrição do tipo de controlo ao nível de:

1) Controlo de pragas
2) Higiene e limpeza das instalações
3) Controlo da potabilidade da água
4) Controlo de efluentes, resíduos, lixos, subprodutos e desperdícios
5) Capacitação dos trabalhadores – saúde e formação
6) Regras de higiene pessoal e boas práticas de laboração do setor

Para cada pré-requisito deverá existir uma breve descrição e devem ser arquivadas todas as evidências que suportam a sua aplicabilidade.

II) **Sistema HACCP**, com os seguintes elementos:

1. Descrição dos produtos (*não aplicável à restauração*)
2. Fluxograma dos processos
3. Identificação e análise de perigos, com identificação de Pontos Críticos de Controlo (PCC's)
4. Quadros de monitorização dos PCC's identificados, com indicação das medidas a tomar em caso de desvio
5. Registos dos PCC's devidamente preenchidos

III) **Verificação do Sistema de Segurança Alimentar**, contendo as seguintes evidências

1. Plano de controlo analítico em conformidade com anexo 2 do Regulamento
2. Resultados analíticos, com indicação da apreciação do resultado e medidas tomadas em caso de não conformidade

Regulamento do Programa "Qualidade & Inovação"

Anexo 2

Plano Analítico Comum – Grupos 1 e 2

Microbiologia	Nº/Ano	Ensaios
Alimentos	5	Teor Microbiano Total Aeróbios ou Psicrotróficos Contagem de *Enterobacteriaceae* Contagem de Estafilococos Coagulase Positivos Contagem de Clostrídios Sulfito Redutores (*) Contagem de Bolores e Leveduras (*) Pesquisa de Salmonelas (*) Pesquisa de Listéria Monocitogenes (*)
Zaragatoas Superfícies	12	Teor Microbiano Total Aeróbios ou Psicrotróficos Contagem de *Enterobacteriaceae*
Água	1	CR1
Metrologia	Até 4	Controlo de Temperatura

(*) – Destes 4 ensaios os técnicos responsáveis pelas empresas escolherão 3, conforme o tipo de alimento.

Regulamento do Programa "Qualidade & Inovação"

Anexo 3

Plano Analítico Específico - Grupo 2

Microbiologia	Ensaios
Caracterização Nutricional Obrigatória dos Géneros Alimentícios	Valor Energético Quantidade de Lípidos/Ácidos Gordos Saturados Hidratos de Carbono Açúcar Proteínas Sal (Cloreto de Sódio)
Caracterização Complementar	A Definir de Acordo com o Tipo de Alimentos
Prazos de Durabilidade Total e Parcial	Contagem de Flora Microbiana Degradativa Determinação de Ranço Oxidativo Avaliação Sensorial
Pesos e/ou Volumes	Controlo de Peso e Volume

O conjunto de ensaios previstos no Plano Analítico Específico do Grupo 2, apresentado no quadro anterior, será realizado a 50% dos produtos de cada empresa participante, até um máximo de seis produtos por empresa, por ano.