

FOODSAFETY
by PROQUIMIA

Especialistas em

**Segurança
Alimentar**



PROQUIMIA
www.proquimia.com



PROQUIMIA
www.proquimia.com



Na Proquimia fabricamos e comercializamos especialidades químicas

Fornecemos soluções integrais para contribuir para o progresso do setor industrial e institucional e para o bem-estar dos nossos clientes. Devido ao nosso elevado nível de especialização e à relação qualidade-serviço, Proquimia converteu-se numa das empresas com maior implantação ibérica, posicionando-se como a empresa líder no setor da higiene e dos tratamentos químicos industriais.

Mais de 44 anos de experiência, aliados a soluções e sistemas de gestão que se adaptam constantemente a um meio envolvente em permanente mudança para oferecer respostas específicas às necessidades do mercado, constituem uma garantia de confiança para os nossos clientes e para o setor em geral.

- > Oferta global de toda a gama de produtos
- > Produtos homologados pelas Direções Gerais
- > Ampla gama de equipamentos para a aplicação e controlo de processos
- > Assessoria técnica, legal e ambiental
- > Laboratório de análises microbiológico homologado
- > Certificação de Qualidade ISO 9001
- > Certificação Ambiental ISO 14001
- > Certificação do Sistema de Gestão da Saúde e Segurança no Trabalho OHSAS 18001
- > Cobertura Nacional
- > Flexibilidade e adaptabilidade
- > Proquimia Food Safety



FOODSAFETY
by PROQUIMIA

Especialistas em
**Segurança
Alimentar**

Proquimia

FOOD SAFETY

O seu parceiro em Segurança Alimentar

Proquimia Food Safety é a unidade da Proquimia especializada em Segurança Alimentar, criada para garantir a correta implementação e funcionamento dos processos de higiene, através de soluções efetivas e adaptadas às necessidades específicas de cada cliente, assegurando a qualidade dos seus processos e protegendo o seu negócio e a sua marca.

Esta unidade trabalha com elevados standards de qualidade com o objetivo de atingir o mais alto nível de segurança, priorizando a eficiência operacional e a sustentabilidade dos processos, para contribuir para a produção de alimentos mais seguros, respondendo às exigentes normas sanitárias em vigor.

Constituída por uma equipa interdisciplinar que integra especialistas em segurança alimentar, engenheiros de higiene, microbiólogos, químicos e técnicos de aplicação, dispõe ainda de laboratórios de análises microbiológicas e análises de águas.

O que oferece

PROQUIMIA FOOD SAFETY



Consultoria

Proquimia Food Safety desenvolve trabalhos de consultoria no setor da alimentação, agropecuária e restauração:

Consultoria em Segurança Alimentar

Assessoria e colaboração in situ na implementação de:

- > Sistema de Garantia Sanitária ISO 22000
- > Sistema de Análises de Perigos e Pontos de Controlo Críticos (HACCP)
- > Referenciais de Segurança Alimentar com IFS ou BRC
- > Apoio técnico em situações de riscos microbiológicos

Consultoria em legislação e requisitos legais

- > Assessoria para a obtenção de diferentes licenças e registos
- > Assessoria em legislação nacional e comunitária (ambiental, armazenamento de químicos...)



Engenharia

Proquimia Food Safety conta com uma equipa de engenharia especializada no desenho, desenvolvimento e manutenção de todo o tipo de sistemas de limpeza e desinfeção para a indústria alimentar (armazenamento, doseamento, controlo, lubrificação de transportes, limpezas por espuma, limpeza automática de enchimentos...), trazendo valor acrescentado devido à experiência, à personalização do desenho e a uma estreita colaboração com o cliente.



Formação

HYGIENETRAINING
by PROQUIMIA

A Proquimia é consciente da importância de contar com um fator humano formado e preparado, ainda mais num ambiente que evolui e se altera continuamente. Por isso, pomos à disposição dos nossos clientes programas de formação documentados e certificados, adaptados às suas necessidades e desenhados para implementar nas suas instalações os processos de higiene mais adequados, motivando e envolvendo a sua equipa nesta tarefa.



Optimização de processos

Proquimia Food Safety estabelece e valoriza in situ processos de limpeza e desinfeção baseados em padrões máximos de higiene alimentar, definidos em função de cada cliente, das suas necessidades específicas e das condições das suas instalações. Tudo isto em cumprimento com a legislação técnico-sanitária correspondente e em linha com os critérios de sensibilização ambiental e de prevenção de riscos da Proquimia.

Sem esquecer um dos aspetos fundamentais de hoje: **a otimização de custos**

Otimização

DOS PROCESSOS DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO

Processos de limpeza e desinfecção

Os processos de limpeza e desinfecção em todo o âmbito do setor alimentar são absolutamente imprescindíveis e encontram-se regulados e devem incluir-se corretamente detalhados na documentação existente na empresa, disponível a pedido da Administração ou do certificador competente.

Custos associados

Associados a estes processos normalizados, existem custos variáveis ou fixos que é importante que a empresa produtora conheça, meça e analise para uma adequada gestão. Entre estes custos associados, os mais importantes são os custos de não qualidade. Na maioria dos casos, devido às importantes repercussões que podem implicar, estes custos serão totalmente inacessíveis para a viabilidade e futuro da empresa.

Custos de não qualidade

Como custos de não qualidade entendem-se todos aqueles derivados da contaminação microbiológica, química ou física dos alimentos processados, assim como as graves consequências que esta possa originar. Mas existem outros custos que não se devem menosprezar: o dano aos materiais, o ataque e desgaste das instalações e maquinaria de produção, a produção de resíduos, o impacto nas águas residuais...

Otimização de custos

Tendo em conta que a principal premissa para desenhar um correto procedimento de higiene é a Segurança Alimentar, é importante não esquecer uma série de custos habitualmente relacionados de forma direta com os processos de limpeza e desinfecção: custos de mão-de-obra, de amortização e manutenção da maquinaria de limpeza, de energia, de água e de produto químico, cuja otimização permite conseguir uma poupança significativa, considerando ainda que se repita diariamente.





01

Proquimia Food Safety, em conjunto com os diferentes departamentos implicados da empresa, pode dinamizar e supervisionar um projeto de otimização destes processos. A análise dos processos implica, numa primeira fase, efetuar uma medição, quantificada economicamente, das diferentes componentes associadas:

- > Mão-de-obra (tempo)
- > Energia: vapor e elétrica
- > Água: tratamento e depuração
- > Produtos químicos
- > Equipamentos: tratamento e depuração
- > Resíduos
- > Custos de não qualidade: produto não apto, baixa produtividade, avarias, atrasos de produção...

02

Uma vez medidos e analisados os processos, pode-se optar por soluções que reduzam o tempo dedicado à limpeza e desinfeção, mantendo inalterada a qualidade definida:

- > Utilização de produtos químicos de tecnologia mais recente
- > Utilização de produtos de fase única
- > Utilização de equipamentos e dispositivos de aplicação avançados
- > Automatização de processos de lavagem
- > Formação teórica e prática do pessoal
- > Manutenção de equipamentos
- > Instalação de sistemas de controlo e doseamento

03

Ao mesmo tempo, a implementação destas soluções fornece uma série de benefícios associados:

- > Otimização de custos de energia
- > Redução do consumo de água
- > Minimização de manutenção de equipamentos de limpeza e dos de produção própria
- > Menor produção de resíduos
- > Diminuição do impacto ambiental em geral

Mas acima de tudo, o principal benefício é a implementação de sistemas e processos que assegurem e mantenham ao longo do tempo a qualidade orgânica e microbiológica do produto final e, claro, a segurança das pessoas.

Pack's

DE SERVIÇO

FOODSAFETY
by PROQUIMIA

Em função do grau de colaboração acordado com o cliente, **Proquimia Food Safety** define conjuntamente, com o seu departamento de Qualidade, um pack de serviço adaptado às necessidades detetadas nas diferentes zonas ou áreas das suas instalações, detalhando as ações a realizar e a sua periodicidade.

Elaboração do Plano de Limpeza e Desinfecção para cada zona da instalação

- > Procedimentos detalhados: produtos, modo e concentrações de utilização, temperaturas, periodicidade...
- > Cartazes
- > Registos de atuação

Cartaz resumo de cada produto para a zona de armazenamento

Inclui informação sobre manipulação, perigosidade, recomendações de uso, EPI, primeiros socorros...

Controlo de processos (check-list) das diferentes aplicações fornecidas

- > Concentração de produtos
- > Acompanhamento de consumos de produtos químicos
- > Controlo pressão / caudal / temperatura
- > Controlo tempo de atuação
- > Controlo da utilização EPI pessoal
- > Controlo colorimétrico de enxaguamentos
- > Inspeção visual de superfícies
- > Controlo de qualidade físico-química-microbiológica da água
- > Controlos microbiológicos opcionais de superfícies críticas
- > Controlos microbiológicos opcionais de circuitos de enxaguamentos finais
- > Controlos microbiológicos externos
- > Controlo colorimétrico de restos de matéria orgânica e/ou bio filme através de kit rápido de deteção PROCHECK

Informação de assistências

Cursos de formação

- > Higiene geral
- > Conceitos básicos resíduos - limpeza
- > Conceitos básicos microbiologia - desinfecção
- > Processos ótimos de limpeza e desinfecção
- > Manuseamento de substâncias perigosas
- > Manutenção básica de equipamentos de higiene
- > Higiene pessoal

Documentação técnica, certificados e diplomas da formação realizada

HYGIENETRAINING
by PROQUIMIA

Manutenção de equipamentos de espuma

Instalação e manutenção de equipamentos de controlo e doseamento de produto em túneis de lavagem

Implantação ciclo de melhoria contínua de processos de limpeza e desinfecção

- > Redução do consumo de água
- > Redução do impacto ambiental
- > Automatização de processos
- > Segurança laboral
- > Auditorias especiais

