

360 DHS_OVOS

**Diagnóstico de Higiene e
Segurança - OVOS**





Evidência

Devido às probabilidades de contaminação que estão inerentes à produção de ovos, este torna-se um setor que exige especial atenção por parte das autoridades competentes.

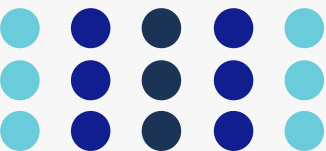
O Ovo é um alimento de origem animal, de elevado valor biológico, o que significa que possui todos os aminoácidos essenciais de que o organismo do Ser Humano necessita. Trata-se de um alimento rico a nível nutricional e por isso com benefícios para a saúde.

Sendo um alimento saudável e bastante versátil, ganha uma posição de destaque quando é realizada uma avaliação de perigos para a saúde do Ser Humano.

Desde a criação do ovo até ao momento em que é consumido, este alimento passa por inúmeros pontos críticos de risco de segurança alimentar.

É a pensar na segurança alimentar que foi desenvolvido o serviço DHS_OVOS.

Segmentado para o setor alimentar, nomeadamente para o setor dos ovos, conseguimos com este serviço abordar todas as normas de saúde e segurança, não apenas internas, como também externas.



Modelo Organizativo

O serviço DHS-OVOS encontra-se desenvolvido num modelo estratégico de fases específicas de modo a garantir uma maior execução do serviço personalizado a cada empresa.

Desta forma, garantimos que o nosso trabalho vai de encontro com a sua empresa, sendo analisados, em primeiro lugar, os **objetivos empresariais**.

De seguida, é feito um **enquadramento de dados**, após interpretação da informação levantada, sendo esta enquadrada na legislação específica, bem como na realidade da própria empresa. É realizado um posicionamento da empresa respeitando as diretrizes legislativas referentes ao comércio do produto específico.

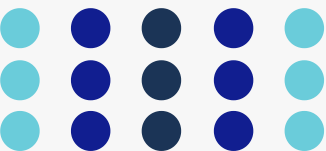
São desenvolvidas normas de funcionamento e assegurado o estado da praticabilidade das mesmas, através da implementação do **Sistema de SST_OVOS**.

As auditorias são fundamentais, por forma a garantir a prática do plano estratégico desenvolvido, para que a organização esteja em constante melhoria, potenciando o seu **crescimento sustentado**.

Higiene e Segurança no Trabalho

As empresas são responsáveis por proporcionar um ambiente de trabalho seguro para os colaboradores.

A higiene do trabalho refere-se a um conjunto de normas e procedimentos que visa à proteção da integridade física e mental do trabalhador, preservando-o dos riscos de saúde inerentes às tarefas do cargo e ao ambiente físico onde são executadas.



A necessidade de assegurar a higiene e a segurança nos processos de preparação e/ou confeção de alimentos deve ser uma preocupação das empresas, como garantia básica dos serviços que prestam aos seus clientes.

O Serviço **Diagnóstico Higiene e Segurança - OVOS (DHS_OVOS)**, surge da fusão entre o serviço da **SST**, juntamente com o serviço de **HACCP**, devido à especificidade do bem alimentar mencionado.

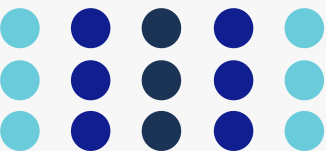
Controlo de Segurança e Saúde no Trabalho

As organizações são responsáveis pela Segurança e Saúde dos seus colaboradores, desta forma a gestão de SST procura conciliar proteção da saúde dos colaboradores com o crescimento económico das empresas, de modo a atingir ambos os seus objetivos específicos em prol das organizações.

A Gestão de SST assenta em princípios como:

- Preservação da integridade física e a proteção da saúde dos colaboradores;
- Cumprimento dos requisitos legais obrigatórios e requisitos específicos organizacionais;
- Qualidade de Vida no trabalho e garantir a qualidade dos Produtos / Serviços.

Um Sistema de Gestão da Segurança e Saúde no Trabalho, é uma estratégia desenvolvida de forma personalizada a cada tipo de organização que engloba ações necessárias que permitem prevenir e controlar riscos de segurança ou saúde aos colaboradores, assim como a qualidade das atividades laborais, produtos e / ou serviços que as organizações detêm.



Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo

O HACCP é uma ferramenta que previne os problemas relacionados com contaminação de alimentos, evitando doenças de origem alimentar. Este sistema consiste objetivamente num método preventivo, procurando prevenir e/ou reduzir os riscos de intoxicação alimentar.

Pode ser encarado como uma ferramenta de análise e prevenção de perigos ligados ao processo alimentar.

O HACCP é aplicado em todas as fases de produção, manipulação e comercialização dos alimentos, desde a produção básica, à indústria e manipulação dos alimentos, serviços de alimentação coletiva, até à distribuição e manuseamento dos alimentos.

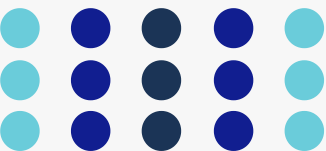
Este sistema é um complemento a outros sistemas de gestão, nomeadamente o Sistema de Gestão de Qualidade.

Benefícios e Vantagens

O setor produtivo de ovos lida com um alimento de alto valor biológico e que faz parte de uma dieta saudável e nutritiva. As tecnologias disponíveis permitem-nos complementar as qualidades do ovo com a segurança alimentar necessária para garantir a saúde dos consumidores.

O investimento em boas normas de SST aumenta a competitividade das empresas, o que, por sua vez, aumenta o seu potencial de manutenção de clientes e de conclusão de novos negócios.





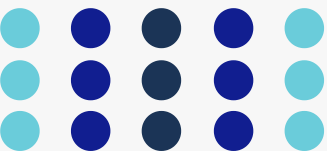
O que fazemos?

- Status do Sistema de SST Atual da Empresa;
- Diagnóstico do Sistema HACCP e Impacto na Organização;
- Estudo e Posicionamento Empresarial relativamente à Legislação Comercial;
- Formalização de Novas Estratégias;
- Implementação do Sistema de SST-OVOS;
- Planos de Melhoria Contínua;
- Auditoria ao Sistema HACCP Implementado.

Resultado Esperado?

- Avaliação e Controlo dos Riscos na Produção Alimentar;
- Diminuição dos Impactos de Pontos Críticos;
- Otimização de Desperdícios Alimentares;
- Implementação de Diretrizes e Normas de Funcionamento do Plano SST-OVOS;
- Formação de Equipas de Trabalho, de forma a garantir o plano de melhoria contínua periodicamente;
- Monitorização do Cumprimento das Metodologias de Controlo;
- Definir e Implementar Ações Corretivas e Ações de melhoria;
- Controlo e Auditoria dos Dados Documentados.



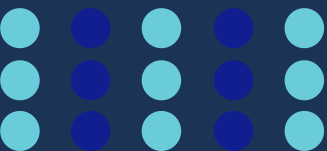


Benefício Associado:

Plano Estratégico de DHS_OVOS

- Sistema Reconhecido e Considerado Eficaz, a nível internacional;
- Prova de Defesa Contra Ações Legais;
- Sistema Aplicável a Toda a Cadeia Alimentar;
- Aumento da Credibilidade do consumidor, em termos de segurança do produto alimentar;
- Organização dos Processos e dos Colaboradores;
- Garantia da Segurança dos Alimentos e da Saúde dos Consumidores;
- Aumento da Confiança e Fidelização dos Clientes e Consumidores;
- Aumentos dos Padrões de Qualidade e Conformidade Alimentar;
- Otimização dos Recursos;
- Aumento da Competitividade do Produto Alimentar.





+351 220 108 069 • elite@360elite.pt
Rua Paulo da Gama 629, 4150-589 Porto

2021.

 www.360elite.pt