ISTOCK

→ O sucesso resulta da combinação de controlos rigorosos, formação de pessoal e paixão pela culinária

Saiba como a segurança da cadeia alimentar é estritamente controlada, transmitindo confiança e bons paladares ao consumidor final

Story.LAB

A segurança alimentar é uma preocupação central em todas as etapas da cadeia alimentar, da produção ao prato. Nos refeitórios, onde diariamente são servidas centenas ou até milhares de refeições, esta questão torna-se ainda mais evidente. Estes espaços assumem a responsabilidade primordial de assegurar que as refeições fornecidas diariamente sejam seguras para consumo e, ao mesmo tempo, deliciosas. Para alcançar esse objetivo, são implementadas na cadeia, nomeadamente na distribuição, diversas medidas e procedimentos rigorosos, a saber:

Seleção de fornecedores de confiança: os fornecedores de alimentos, são escolhidos com base em critérios estritos e o principal é a garantia de que cumprem todas as normas de segurança alimentar e que os produtos que fornecem sejam de qualidade superior.

Armazenamento e distribuição adequados: os alimentos são mantidos em condições controladas de temperatura, evitando a proliferação de microrganismos e assegurando a frescura dos ingredientes.

Higiene pessoal e das instalações: a higiene é outra prioridade máxima. Os funcionários seguem protocolos rigorosos neste âmbito e as instalações são mantidas limpas e higienizadas regularmente.

Rastreabilidade: é mantido um sistema de rastreabilidade em toda a cadeia de abastecimento desde a sua aquisição até ao consumidor, através de sistemas informáticos e registos pormenorizados, garantindo informação e histórico de todos os ingredientes utilizados. Em caso de alerta de segurança alimentar num lote de ingrediente ou alimento confecionado, será assim possível de forma rápida e eficaz identificar a origem do problema e efetuar uma eventual retirada de alimento do mercado.

No que diz respeito à garantia das boas práticas de segurança alimentar, nos refeitórios, importa ainda referir: manipulação segura dos alimentos em que os cozinheiros e chefs são treinados em técnicas seguras de preparação de alimentos, minimizando

REFEITÓRIOS GARANTIA DE REFEIÇÕES SABOROSAS E SEGURAS

"A Sogenave preza pelo rigor, tendo presente a importância da segurança alimentar dos produtos que comercializa. Garante assim, através da implementação do seu Sistema de Gestão de Qualidade e Segurança Alimentar, que todos eles cheguem com a máxima Qualidade e Segurança aos seus clientes"

JOANA CARVALHO
Coordenadora do Departamento de Qualidade e Segurança da Sogenave

a contaminação cruzada e garantindo a correta confeção dos alimentos.

Qualidade e segurança sob controlo

Ao logo da cadeia alimentar, são estabelecidos programas do controlo de qualidade e segurança alimentar, dos quais se destacam:

Análises laboratoriais: regularmente são submetidas amostras de alimentos e produtos para análise laboratorial, a fim de detetar qualquer contaminação ou problemas de qualidade. Isto garante a utilização apenas de alimentos seguros nas refeições.

Formação dos colaboradores: os colaboradores recebem formação específica em toda a cadeia de acordo com as suas funções e com enfase nas boas práticas de higiene e segurança alimentar.

Monitorização contínua: em toda a cadeia, desde a receção até ao consumidor, a monitorização da temperatura é fulcral pelo ponto crítico que representa na salvaguarda da segurança dos alimentos. Da mesma forma as condições das instalações e a higiene dos colaboradores são pré requisitos para a garantia que todos os padrões são mantidos.

Auditorias externas: além dos controlos internos, o processo também está sujeito a auditorias externas realizadas por entidades certificadoras. Estas auditorias verificam o cumprimento das normas de segurança alimentar e reforçam o compromisso com a qualidade.

A Sogenave que se dedica, desde 1973, ao comércio por grosso de produtos alimentares (congelados, refrigerados e temperatura ambiente) e não alimentares destinados a clientes variados que vão desde as áreas da saúde e educação a supermercados, hotéis, restaurantes, cozinhas centrais e outros. Abrange diversas operações, certificadas em Sistemas de Segurança Alimentar internacionais, que vão desde a receção, passando pela arrumação e preparação, até à expedição e distribuição da mercadoria ao cliente. Aqui, explica Joana Carvalho, coordenadora do departamento de Qualidade e Segurança da Sogenave, **"a implementação de um sistema de segurança alimentar é essencial para garantir a comercialização de produtos seguros ao consumo humano, minimizando, em todas as etapas operacionais, os riscos de contaminação, e assegurando, desta forma, a saúde dos consumidores, por via da implementação de rigorosos sistemas normativos nesta área, como são a ISO 22000 e a IFS logistics.".**

Gastronomia memorável, mesmo numa cantina

Os refeitórios são, assim, estabelecimentos onde a segurança alimentar é uma prioridade absoluta. Os clientes podem desfrutar das suas refeições com confiança, sabendo que todas as medidas foram tomadas para garantir que os alimentos não comprometem a saúde e o sabor. A combinação de controlos rigorosos, formação de pessoal e paixão pela culinária resulta em experiências gastronómicas memoráveis mesmo numa cantina. Ou seja, os refeitórios aprimoram constantemente as suas técnicas de preparação para proporcionar refeições deliciosas. Isto envolve a utilização de ingredientes frescos e sazonais, bem como a criatividade de quem cozinha para oferecer uma combinação de sabores e texturas que satisfazem todos os paladares. ●

Conteúdo patrocinado