HISA®
Higiene e Segurança Alimentar
NIPC:504424920 – Cons.R.C.de Faro: 3906
Sociedade por Quotas
Capital Social: € 26.935,09
FARO LISBOA MONTIJO
www.hisa.pt

D E C L A R A Ç Ã O

HACCP / CONFORMIDADE

Para os devidos efeitos se declara que a ***HISA - Higiene e Segurança Alimentar, LDA,*** empresa de Actividades de Ensaio e Análises Técnicas, sito na Rua Ataíde de Oliveira, 119-1.º Dto – 8000-218 FARO, Contribuinte n.º 504 424 920, cujo objecto social está registado como Prestação de Serviços na Área de Higiene e Segurança Alimentar (HSA) e na Área da Segurança e Saúde no Trabalho (SST) – Controlo Técnico, Formação e Consultoria ao Comércio e Industria de Géneros Alimentares –, presta serviços de Segurança Alimentar no estabelecimento de fabrico denominado "**FORNALHA**", pertencente a **Fornalha - Produções Sustentáveis - Unipessoal, Lda.**, sito em *Quinta da Fornalha - Castro Marim*, Contribuinte n.º *509683339*, Contrato nº. 16202, desde *02.02.2011*, sendo assegurado o serviço de Acompanhamento e Manutenção de Sistema HACCP. Este **Serviço Técnico de Manutenção do Sistema HACCP, Verificação e Controlo Técnico-funcional e Hígio-sanitário**, no âmbito do **Regulamento CE 852/04 de 29-4 e do Codex Alimentarius**, compreende:

AUDITORIAS TÉCNICAS / INSPECÇÕES TÉCNICAS
Observação das **condições de higiene** do Pessoal, Produtos, Instalações, Equipamentos; Verificação e Controlo **Técnico-funcional** e **Hígio-sanitário**; Verificação e Controlo de **processos e registos**; Verificação, Aplicação e Actualização do Dossier de registos **HACCP**; Elaboração de **Relatório** das deficiências detectadas para correcção.

PLANOS DE DESINFECÇÃO E DESINFESTAÇÃO
Cumprimento do plano de limpeza; Verificação e Controlo dos métodos de **limpeza e desinfecção**, seu grau de eficácia, planeamento e recomendações de procedimentos; Observação de procedimentos no **controlo de pragas**.

PLANOS DE FORMAÇÃO
Realização de **Acções de Formação** anuais, com carga horária mínima de 2 horas, de iniciação ou actualização, orientadas para os processos implementados, carências identificadas, deficiências assinaladas e Higiene Alimentar, em contexto de trabalho.

SUPORTES ANALÍTICOS
Colheita de **amostra e análise** Laboratorial a **Produtos** (*5 subunidades "Listéria"*), **Superfícies**, **Manipuladores** e **Fardamento** (zaragatoas).
Métodos rápidos de controlo microbiológico (*Alimentos, Superfícies, Equipamentos e Pessoal*).

CONTROLO, VERIFICAÇÃO, REVISÃO

Verificação e Controlo, Vigilância e Correcção de Pontos Críticos; Verificação de conformidade de ***dossier*** para organização de registos (*Análises* laboratoriais, do controlo de *Temperaturas*, da análise das *Auditorias Técnicas*, *Fluxograma*, *Plano* de *Actividades*, Procedimentos de *Vigilância* e *Correcção*, *Plano de limpeza,* Acções de *Formação* Técnica*,* Documento orientador de *Boas Práticas* e de outros elementos considerados relevantes). **Análise e Revisão do Plano**.

Por ser verdade

Higiene e Segurança Alimentar, Lda.

Nelson Tavares
2026Fevereiro02

Nota: Este documento é válido por 12 meses

SEDE: *Rua Ataíde de Oliveira, 119, 1º Dto.–8000-218 FARO–Tel.: 289827688–Fax: 289827862* *(Chamada para a rede fixa nacional)*- hisa@hisa.pt
DELEGAÇÃO: *Rua Miguel Bombarda, 24, r/c Dto.–2870-355 MONTIJO–Tel.:/Fax.: 212316157* *(Chamada para a rede fixa nacional)*-montijo@hisa.pt