

FOOD DEFENSE

Este documento tem a finalidade de reportar as medidas de prevenção de Food Defense da Carne do Freixo. Está organizado por diferentes secções que são relevantes contra o terrorismo alimentar e segurança da empresa.

Equipa Food Defense

A equipa de Food Defense é constituída por 3 elementos de setores diferentes da empresa, sendo estes, a gestão de topo, um elemento do departamento de qualidade e segurança alimentar e o responsável de produção. Estes elementos foram sujeitos a uma ação de formação contra o terrorismo alimentar.

Esta equipa realiza reuniões quinzenais para relatar todas as medidas do Plano de Food Defense e, se necessário, proceder à sua alteração, sendo que esta está diariamente operacional para reagir a qualquer inconformidade.

Vulnerabilidade Gerais

Segurança exterior

As instalações possuem um gradeamento com 2 metros de altura com dois portões (principal e secundário). Ambos os portões possuem um sistema de fechadura e apenas podem ser abertos com o uso de uma determinada chave, que está na posse da equipa de Food Defense, que realizará o procedimento de abertura e encerramento das instalações.

A fábrica possui um sistema de alarme e vigilância (câmaras) fornecidos por uma empresa de serviços de segurança e vigilância - Vprotec. A empresa é responsável pela monitorização de qualquer inconformidade no exterior das instalações. Todas as portas estão equipadas com um sistema de alarme, que é acionado sempre que a atividade dentro da fábrica é encerrada ou iniciada. Este sistema de alarme é ativado pela equipa de Food Defense. Os membros da equipa são os únicos elementos em toda a empresa que sabem os códigos de ativação e desativação, sendo que este é código é alterado mensalmente. A equipa terá de realizar a ativação/desativação do sistema de alarme conforme o procedimento de abertura e encerramento das instalações.

Na violação do sistema de alarme, a empresa Vprotect tem a obrigatoriedade de informar a equipa de Food Defense e as autoridades competentes.

A instalação exterior da fábrica é dotada de um parque de estacionamento de veículos, que é usado por funcionários da fábrica e veículos da empresa. Outras viaturas se não estas e viaturas pertencentes a fornecedores, não estão autorizadas a entrar dentro das instalações da fábrica. O portão principal tem um sistema de cancelas, que só autoriza a entrada de veículos que tenham o cartão de identificação da empresa, permitindo assim uma monitorização das entradas e saídas da fábrica.

Transporte de mercadorias

Toda a mercadoria transportada pela Carne do Freixo é devidamente selada e identificada, conforme o protocolo de transporte, não permitindo assim adulterações ao longo do transporte.

Segurança Interior

Iluminação de emergência

Todas as portas das instalações estão dotadas com uma luz de emergência. Esta iluminação é acionada de acordo com o protocolo de luz de emergência, que engloba a ocorrência de incêndios, fuga de gases, violação do alarme de segurança e catástrofes naturais. Este sistema é testado semestralmente por uma empresa competente.

Câmaras de vigilância

As instalações estão equipadas de câmaras de vigilância em todos os pontos da fábrica, de forma a existir uma cobertura total do perímetro interior. O uso das gravações só é permitido no caso de alguma inconformidade e não está associada a nenhuma empresa externa. As câmaras de vigilância estão de acordo com a lei de proteção de dados e todos os colaboradores estão informados e concordaram com a colocação das mesmas, como meio de rastreabilidade de alguma inconformidade.

Sistema informático

A Carne do Freixo possui um sistema de rede fechada, onde só é possível a entrada dos funcionários da empresa através de um login com credenciais específicas para cada funcionário. Existe também uma firewall de modo a proteger a rede.

Entrada de estranhos

Todas as pessoas fora da empresa ou fornecedores estão proibidos de entrar dentro das instalações, salvo exceção de visitas de estudo, inspeções, auditorias e reuniões de carácter empresarial.

Todo o indivíduo fora da empresa, pertencente às exceções é permitido a sua entrada dentro das instalações segundo o protocolo de entrada de visitantes. Protocolo este que engloba a identificação dos visitantes, o seu acompanhamento é obrigatório dentro das instalações e é fornecido um cartão de visita.

Qualquer indivíduo que não esteja identificado e seja visto a circular dentro das instalações da empresa deverá ser de imediato comunicado à equipa de *Food Defense* e executar o procedimento de entrada de pessoas estranhas.

Acesso a produtos de limpeza

A limpeza das instalações é realizada pela equipa de limpeza. Todos os produtos de limpeza são armazenados na sala de produtos de limpeza que possui um sistema de segurança, e a sua abertura apenas é possível com a introdução de um cartão específico. O seu acesso é restrito apenas à equipa de limpeza, que possui o cartão que permite o desbloqueio da porta. Outros funcionários que não os funcionários pertencentes à equipa de limpeza, que sejam vistos a manusear produtos de limpeza ou que estejam presentes dentro da sala de limpeza deve ser de imediato comunicado à equipa de *Food Defense* e proceder à execução do protocolo de produtos de limpeza.

Cacifos

Todos os funcionários têm direito a um cacifo onde poderão colocar os seus bens pessoais, prevenindo assim qualquer tipo de roubo.

Vulnerabilidades Específicas

Processo	Vulnerabilidade	Estratégia de mitigação
1.1	Ingredientes rececionados estarem previamente adulterados.	Exigência de um plano de <i>Food Defense</i> ao fornecedor.
1.2	Carne rececionada estar previamente adulterada.	Exigência de um plano de <i>Food Defense</i> ao fornecedor.
1.3	Embalagens rececionadas estarem previamente adulteradas.	Exigência de um plano de <i>Food Defense</i> ao fornecedor.
2.1	Adulteração dos ingredientes no Armazém I	Colocação de câmara de vigilância no Armazém I. Acesso restrito a funcionários designados.
2.2	Adulteração da carne no Armazém II	Colocação de câmara de vigilância no Armazém II. Acesso restrito a funcionários designados. Acesso ao controlo de temperaturas restrito Eng. de produção.
2.3	Adulteração das embalagens no Armazém III	Colocação de câmara de vigilância no Armazém III. Acesso restrito a funcionários designados.
3	Adulteração da carne; Adulteração dos ingredientes enquanto ocorre as pesagens.	Colocação de câmara de vigilância na sala de preparação da matéria prima. Acesso restrito a funcionários designados.
4	Adulteração do produto no processo de mistura (fase mais exposta).	Colocação de câmara de vigilância na sala de mistura. Acesso restrito ao Eng. Produção e encarregado de produção.
6.1	Adulteração da carne na câmara de secagem.	Colocação de câmara de vigilância na sala de secagem. Acesso restrito a funcionários designados.
6.2	Adulteração da carne na sala de prensagem.	Colocação de câmara de vigilância na sala de prensagem. Acesso restrito a funcionários designados.
7	Adulteração da carne no corte.	Colocação de câmara de vigilância na sala de corte. Acesso restrito a funcionários designados.
8	Adulteração do produto no 1º embalamento.	Colocação de câmara de vigilância na sala de embalamento. Acesso restrito a funcionários designados.
9	Adulteração do produto embalado ao atravessar o detetor de metais.	Colocação de câmara de vigilância na sala de embalamento. Acesso restrito a funcionários designados.
10	Adulteração do produto embalado. Alteração intencional da temperatura da câmara de refrigeração.	Colocação de câmara de vigilância na sala de embalamento. Acesso restrito a funcionários designados. Acesso ao controlo de temperaturas restrito Eng. de produção.
11	Adulteração do produto embalado.	Colocação de câmara de vigilância na sala de embalamento. Acesso restrito a funcionários designados.
12	Adulteração do produto embalado ao longo do transporte.	Frigorífico selado no transporte, e só é aberto na entrega ao cliente.

*O termo adulteração engloba adulteração física, química e biológica.

Processos:

1. Receção de matérias primas:
 - 1.1 – Receção dos Ingredientes
 - 1.2 – Receção da carne
 - 1.3 – Receção das embalagens
2. Armazenagem:
 - 2.1 – Armazém I (ingredientes)
 - 2.2 – Armazém II (câmara de refrigeração)
 - 2.3 – Armazém III (embalagens)
3. Preparação da matéria-prima
4. Mistura
5. Marinada
6.
 - 6.1 – Secagem
 - 6.2 – Prensagem
7. Corte
8. 1º Embalamento
9. Detetor de Metais
10. Câmara de refrigeração
11. 2ª Embalamento e Rotulagem
12. Expedição