

Parceiros:



Instituto Superior de Agronomia, Tapada da Ajuda,
1349-017 Lisboa, Portugal
URI: <http://www.isa.utl.pt>
Telefone: +351-213653100, Fax: +351-213653238
Mail: olgalaureano@isa.utl.pt



Institut Français de la Vigne et du Vin (ENTAV-ITV),
IFV Domaine de l'Espiguette - 30240 Le Grau du Roi
www.entav.fr - www.itvfrance.com



M2A Technologies SARL (FR)
46 rue Louis Barthou 26000 Valence Tel /fax : 33
(0)156 83 94 53/ 86
Mail: Anne-Elisabeth.LENEL@M2Atechnologies.com



Faculté Universitaire des Sciences Agronomiques de Gembloux (Belgique)
Passage des Déportés, 2, 5030 GEMBLOUX Belgique
Tél : +32 (0) 81 62 21 11 Fax : +32 (0) 81 61 45 44
Mail: fsagx@fsagx.ac.be



Budapesti Corvinus Egyetem, Szőlészeti és Borászati
Kutató Intézet, 6000 Kecskemét, Urihegy 5/a.
Hungary
Mail: kalmar.z@szbkik.hu



Berufsfortbildungswerk
Im Neuenheimer Feld 582 D-69120 Heidelberg
Tel.: +49-6221-50 257-43 Fax: +49-6221-50 257-44
Mail: katja.abelein@bfw.eu.com



RHEINISCHE FRIEDRICH-WILHELMS -UNIVERSITÄT BONN
Center for Food Chain and Network Research
(FoodNetCenter)
Mail: uf.ilr@uni-bonn.de



Projecto COWINHY

Guia Comunitário de Boas Práticas de Higiene para a Indústria Agro-Alimentar

Community Guide to Good Hygiene Practice for Food Industry



Objectivos:

O **Projecto COWINHY** visa **fornecer a indústria agro-alimentar** a possibilidade de possuir um **único referencial europeu** no domínio da **Segurança Alimentar**. As PME's poderão desta forma afirmar perante os seus clientes europeus que se encontram certificadas segundo uma base comum que garante a igualdade concorrencial entre todas as empresas europeias do sector.

Desta forma o projecto tem como objectivos:

- ❑ Analisar as necessidades e **procedimentos existentes, de forma a melhorá-los e não reconstruí-los**, incorporando as ideias de sucesso de certos países, promovendo assim a transferência desse conhecimento.
- ❑ Definir uma metodologia/ protocolo de validação comunitário de um **Guia de Boas Práticas de Higiene** (GBPH).
- ❑ Definir uma **comissão de trabalho** para elaborar avaliar e testar os guias europeus.
- ❑ Criar instrumentos de formação sobre a higiene para promover a elaboração dos guias europeus.
- ❑ Propor um **Guia metodológico Europeu para o vinho** de acordo com as organizações profissionais de cada país parceiro e os instrumentos de formação associados.

➤ *The aim of this project is to create a methodology for designing/assessing/validating European guides and instruments for good hygiene practice which are applicable to all branches of the agri-foodstuffs industry. In the course of the project, the protocol will be tested on the winemaking industry.*

➤ *Defining a European methodology/protocol for validating European Guides to Good Hygiene Practice (GGHP) for SMEs in the food industry so that they can continue to be competitive in an homogeneous way in Europe, for all food sectors, in agreement with professional organisations in each country.*



Resultados Finais:

1. Guia de procedimentos para a criação, avaliação, e validação europeia dos instrumentos de formação em higiene e dos guias de boas práticas de produção alimentar.
2. Criação de um guia metodológico europeu de boas práticas para o vinho, como exemplo prático de aplicação da metodologia e dos seus instrumento de formação associado.
3. Relatório de Análise dos sistemas: Identificar e enumerar todos os agentes implicados na criação dos GBPH nacionais (elaboração, avaliação e validação). Comparar e analisar.



1. Guide of European procedures for, assessment creation and validation of instruments for training in food safety management and Guides to Good Hygiene Practice in food production.

2. Creation of a European Methodological Guide to Good Hygiene Practice in the winemaking sector, as an example of practical application of the methodology and its associated training instruments.

3. Analysis of existing training systems and good practice guidelines at national level, identifying and registering all the actors involved in creating national GBHP (drafting, assessing and validating). Comparison and analysis.

