



Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

Maria Adelaide Teles

SEGURANÇA ALIMENTAR

Legislação aplicável



- ▶ **Regulamento (CE) N° 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de janeiro de 2002**
- Criação da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA)
- Princípios gerais da legislação alimentar:
 - Proteção da saúde e dos interesses dos consumidores;
 - Obrigações gerais do comércio de géneros alimentícios: obrigações dos operadores económicos, obrigações das autoridades que fazem o controlo e a rastreabilidade
- ***Rastreabilidade***



Regulamento (CE) N° 852/2004 do
Parlamento Europeu e do Conselho, de
29 de abril de 2004

Obrigações dos operadores económicos

1 - Registo/aprovação dos estabelecimentos - Art.º 6º



A segurança dos alimentos



Presença de perigos veiculados pelos alimentos no momento do consumo

Regulamento (CE) N° 852/2004 do
Parlamento Europeu e do Conselho, de
29 de abril de 2004

Obrigações dos operadores económicos

2 - Cumprimento das regras gerais de higiene - Art.º 4º e Anexos I e II

Anexo II - Pré-requisitos



Disposições relativas à:

- conceção,
- construção,
- localização,

- dimensões.

Regulamento (CE) N° 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004

Obrigações dos operadores económicos

2 - Cumprimento das regras gerais de higiene - Art.º 4º e Anexo II - Pré-requisitos

Plano de Higienização:

- ▶ Devem ser elaborados e postos em prática planos de limpeza e desinfeção que contemplem:
 - Superfícies/Equipamento/utensílios
 - Produtos
 - Método
 - Responsabilidade
 - Registos
 - Verificação da eficácia





Regulamento (CE) N° 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004

Obrigações dos operadores económicos

2 - Cumprimento das regras gerais de higiene - Art.º 4º e Anexo II - Pré-requisitos

Plano de Controlo de Pragas:

Devem ser elaborados e postos em prática planos de limpeza e desinfeção que contemplem:

- ✓ Programa de controlo (calendarização)
- ✓ Plano de localização de iscos;
- ✓ Fichas técnicas e de segurança dos produtos utilizados;
- ✓ O responsável pela aplicação dos químicos deverá ter conhecimentos;
- ✓ Relatório/Registo de intervenção



Regulamento (CE) N° 852/2004 do
Parlamento Europeu e do Conselho, de
29 de abril de 2004

Obrigações dos operadores económicos

2 - Cumprimento das regras gerais de higiene - Art.º 4º e Anexo II - Pré-requisitos

Abastecimento de água potável:



- ✓ Água potável corrente quente e/ou fria;
- ✓ Gelo em contacto com G.A. fabricado com água potável.



(Dec. Lei n.º 306/2007, de 27/08, alterado pelo Dec. Lei n.º 152/2017, de 07/12)

Regulamento (CE) N° 852/2004 do
Parlamento Europeu e do Conselho, de
29 de abril de 2004

Obrigações dos operadores económicos

2 - Cumprimento das regras gerais de higiene - Art.º 4º e Anexo II - Pré-requisitos

Resíduos:

Contentores fechados;

- ✓ Armazenados fora das zonas de manipulação de alimentos.



Regulamento (CE) N° 852/2004 do
Parlamento Europeu e do Conselho, de
29 de abril de 2004

Obrigações dos operadores económicos

2 - Cumprimento das regras gerais de higiene - Art.º 4º e Anexo II - Pré-requisitos

Materiais de acondicionamento e embalagem dos géneros alimentícios:

- ✓ Não devem ser fonte de contaminação e devem estar íntegros;
- ✓ Armazenados por forma a não ficarem expostos a risco de contaminação;
- ✓ Reutilizáveis - fáceis de limpar e/ou desinfetar.



Regulamento (CE) N° 852/2004 do
Parlamento Europeu e do Conselho, de
29 de abril de 2004

Obrigações dos operadores económicos

2 - Cumprimento das regras gerais de higiene - Art.º 4º e Anexo II - Pré-requisitos

Disposições aplicáveis aos géneros alimentícios:

- ◇ Matérias primas e ingredientes sem contaminação por parasitas, microrganismos patogénicos, substâncias tóxicas, substâncias em decomposição, ou substâncias estranhas, se, ainda assim, depois da triagem e/ou preparação ou transformação o produto final

apresentar impróprio deverá ser **rejeitado**;



- ◆ Matérias primas e ingredientes armazenados em condições adequadas que evitem a sua deterioração e contaminação;
- ◆ Procedimentos adequados para o controlo de parasitas;
- ◆ A cadeia de frio não deve ser interrompida;
- ◆ Os g. a. devem ser arrefecidos o mais rapidamente possível;
- ◆ O processo de descongelação deve ser efetuado de modo a minimizar o risco de desenvolvimento microbiano ou a produção de toxinas. Os líquidos de escorrimento resultantes da descongelação devem ser adequadamente drenados.

Regulamento (CE) N° 852/2004 do
Parlamento Europeu e do Conselho, de
29 de abril de 2004

Obrigações dos operadores económicos

2 - Cumprimento das regras gerais de higiene - Art.º 4º e Anexo II - Pré-requisitos

Pessoal - Higiene:

- ✓ Pessoal deve encontrar-se em bom estado de saúde e com um grau de higiene elevado;
- ✓ Mãos limpas e higienizadas;
- ✓ Quando com feridas ou cortes devem encontrar-se protegidas;
- ✓ Indumentária limpa;
- ✓ Com instalações sanitárias e vestiários adequados.



Regulamento (CE) N° 852/2004 do
Parlamento Europeu e do Conselho, de
29 de abril de 2004

Obrigações dos operadores económicos

2 - Cumprimento das regras gerais de higiene - Art.º 4º e Anexo II - Pré -requisitos

Pessoal - Formação:

- ✓ O pessoal que manuseia os alimentos deve ser supervisionado e dispor, em matéria de higiene dos géneros alimentícios, de instrução e/ou formação adequadas para o desempenho das suas funções;
- ✓ Os responsáveis pelo desenvolvimento e manutenção do processo de HACCP ou pela aplicação das orientações pertinentes tenham recebido formação adequada na aplicação dos princípios HACCP.



Regulamento (CE) N° 852/2004 do
Parlamento Europeu e do Conselho, de
29 de abril de 2004

Obrigações dos operadores económicos

3 - HACCP *versus* pré-requisitos

Pré-requisitos — Controlar os perigos associados ao meio envolvente ao processo de produção do GA.

HACCP - Controlar os perigos associados ao processo de produção do GA.

- Prevenir a ocorrência de acidentes causados por Toxinfecções Alimentares

Regulamento (CE) N° 852/2004 do
Parlamento Europeu e do Conselho, de 29
de abril de 2004

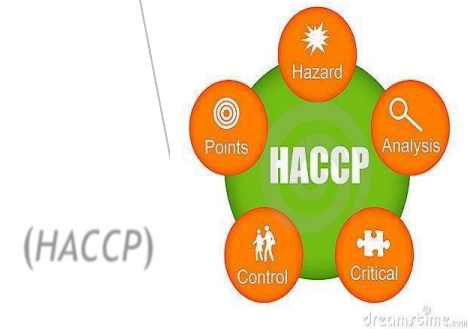
Obrigações dos operadores económicos

3 - HACCP - Hazard Analysis and Critical Control

Points

(Art.º 5º - Análise dos perigos e controlo dos pontos críticos)

“Os operadores das empresas do sector alimentar criam, aplica, e mantêm um processo ou processos permanentes baseados nos princípios do HACCPA.”



Regulamento (CE) N° 852/2004 do
Parlamento Europeu e do Conselho, de
29 de abril de 2004

Obrigações dos operadores económicos

3 – HACCP - Definição

- Abordagem sistemática e estruturada de *identificação de perigos* e da *probabilidade da sua ocorrência* em todas as etapas da produção, definindo medidas para o seu controlo.

HACCP



- 1. Descrição do produto**
- 2. Identificação do uso pretendido**
- 3. Fluxograma** (passos e os locais por onde passa o g. a.)
- 4. Verificação in loco do fluxograma** (confirmação da planta das instalações e do layout dos equipamentos)

Regulamento (CE) N° 852/2004 do
Parlamento Europeu e do Conselho, de
29 de abril de 2004

Obrigações dos operadores económicos

3 – HACCP – Princípios

- 1º Princípio - Identificação dos perigos e determinação das medidas preventivas
- 2º Princípio - Determinação dos pontos críticos de controlo (PCC's) → Árvore de decisão
- 3º Princípio - Estabelecer limites críticos

Especificação de critérios, limites e tolerância que indicam se uma operação está sob controlo num dado PCC

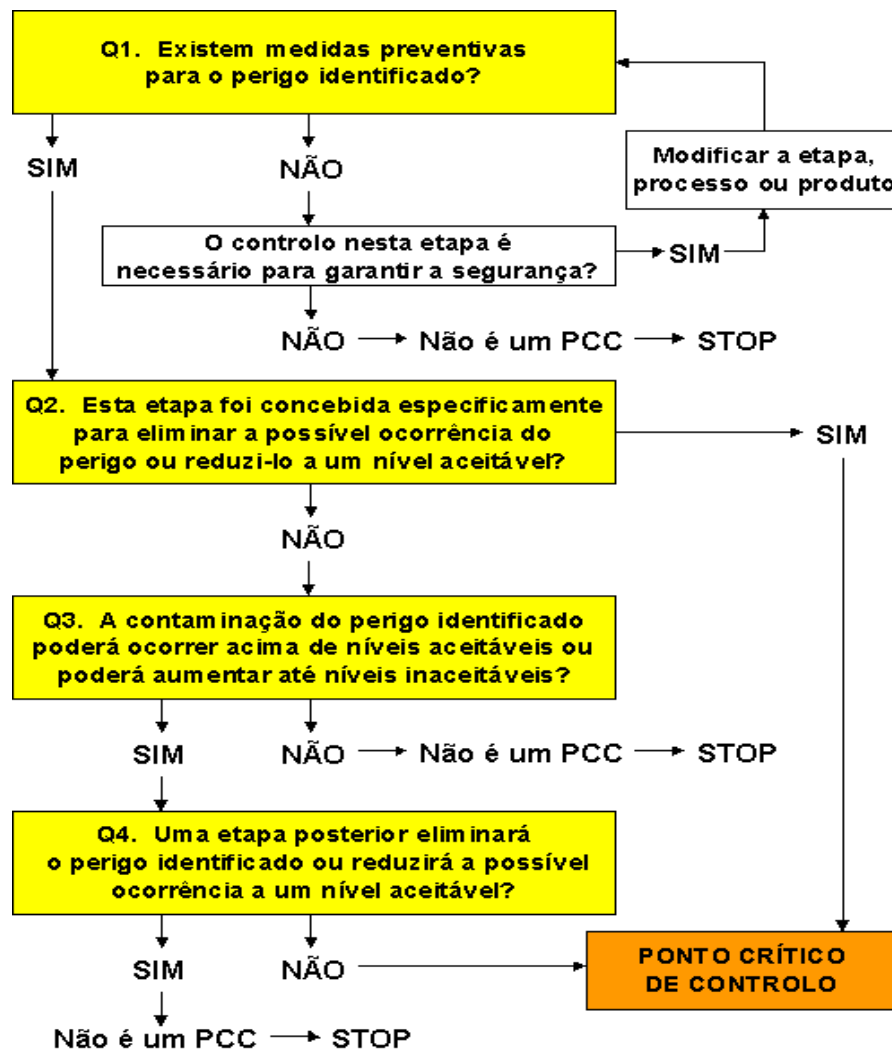
- **4º Princípio** - Estabelecer um sistema de monitorização para controlo dos PCC's
- **5º Princípio** - Estabelecer ações corretivas a tomar quando num dado PCC se identifica um desvio
- **6º Princípio** - Estabelecer um sistema de verificação

Inclui testes complementares e revisão do sistema que mostrem que ele funciona efectivamente

- **7º Princípio** - Estabelecer um sistema de documentação e registos

Principais condições para ocorrência de alguns perigos biológicos

Perigos	Parâmetros					
	Tmin. (C°)	Tmáx. (C°)	pH min.	pH max	aw min	NaCl máx. (%)
<i>Bacillus cereus</i>	5	55	4.9	8.8	0.93	10
<i>Clostridium botulinum tipoE</i>	3	45	4.6	8.5	0.97	5
<i>Clostridium perfringens</i>	12	50	5.5	9.0	0.943	7
<i>Salmonella spp.</i>	5	47	4.2	9.5	0.94	8
<i>Staphylococcus aureus - crescimento</i>	7	48	4	10	0.83	20
<i>Listeria monocytogenes</i>	0	45	4.39	9.4	0.92	10



Regulamento (CE) N° 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004

4 - Códigos de Boas Práticas - (Art.ºs 7º, 8º e 9º)

Os CBP podem ser utilizados voluntariamente pelos operadores das empresas do sector alimentar, constituindo um instrumento valioso na observância das regras de higiene e dos princípios do HACCP

FAO/WHO Food Standards

CODEX alimentarius

RECOMMENDED INTERNATIONAL CODE OF PRACTICE
GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE

CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003

Decreto-Lei nº113/2006, de 12/06

5- Contra-ordenações (artigo 6º)

- ❑ A criação, aplicação ou manutenção de um processo ou processos baseados no **sistema HACCP**, que não cumpra os requisitos do artigo 5º do Reg. (CE) nº852/2004;
- ❑ O não fornecimento à autoridade competente das **provas em como mantêm e aplicam** um processo ou processos baseados nos **princípios do HACCP**;
- ❑ **A não actualização dos documentos** que descrevem o processo ou processos baseados nos princípios HACCP;
- ❑ **A não conservação de documentos** relativos ao processo ou processos baseados nos princípios HACCP.

Regime sancionatório:

- Contra-ordenações
(artigo 6º)

€ 500 a € 3 740 -
Pessoa singular

€ 500 a € 44 890 -
Pessoa colectiva





MUITO OBRIGADA PELA VOSSA ATENÇÃO!