

Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar na Restauração

Rede de restauração da JMJ Lisboa 2023

Filipa Mendes Faria

Médica Veterinária

Unidade Regional do Sul - Lisboa

20 de julho de 2023

SUMÁRIO

- I. Enquadramento
- II. Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar na Restauração
 - Princípios do Regulamento (CE) 178/2002
 - Programas de Pré-requisitos
 - Procedimentos baseados nos princípios HACCP
- III. Regulamento (UE) 2021/382 da Comissão de 03 de março de 2021
 - Gestão de alergénios alimentares
 - Redistribuição dos alimentos
 - Cultura de segurança dos alimentos

I. ENQUADRAMENTO

Crises alimentares



Garantir os mais elevados padrões de segurança dos alimentos na UE
«da exploração agrícola à mesa»

Regulamento (CE) nº 178/2002 28 janeiro 2002



Regulamento (CE) nº 852/2004 29 abril 2004

Regulamento n.º 1169/2011 25 outubro 2011

...



I. ENQUADRAMENTO

REGULAMENTO (CE) 178/2002

Artigo 17.º

Os **OESA** devem assegurar
em todas as fases



nas empresas sob o seu controlo
que os **GA** preenham
os requisitos da legislação alimentar
aplicáveis às suas atividades
e verificar o cumprimento desses requisitos

I. ENQUADRAMENTO

REGULAMENTO (CE) 178/2002

Artigo 17.º

Os Estados-Membros

procederão ao controlo e à verificação
da observância dos requisitos da legislação
em todas as fases da cadeia alimentar

estabelecerão as regras
relativas às medidas e sanções
aplicáveis às infrações à legislação alimentar

DL 113/2006 12 junho

DL 10/2015 16 janeiro

DL 9/2021 29 janeiro **RJCE**
Em vigor desde 28 julho 2021

I. ENQUADRAMENTO

REGULAMENTO (CE) 852/2004

Artigo 5.º

Os OESA

criam, aplicam e mantêm um processo ou processos permanentes baseados nos princípios HACCP



I. ENQUADRAMENTO

1. Fazer **análise de Perigos** e identificar **Medidas de Controlo**
2. Determinar Pontos Críticos de Controlo - **PCCs**
3. Estabelecer **Limites Críticos** validados
4. Estabelecer Sistema para **Monitorizar** o controlo dos PCCs
5. Estabelecer **Ações Corretivas** a tomar em caso de desvio a limite crítico em PCC
6. **Validar** o plano HACCP e estabelecer procedimentos de **Verificação**
7. Estabelecer **Documentação** para todos os procedimentos e **Registos** apropriados

I. ENQUADRAMENTO

Restaurantes

Serviços de restauração

Gelatarias

Talhos

Padarias

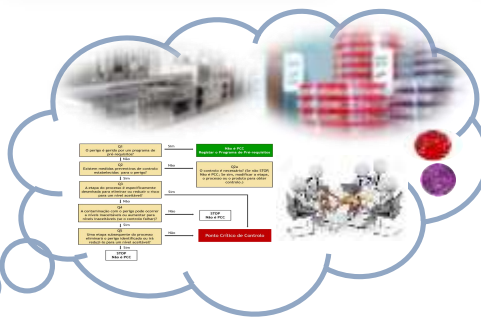
Bares

Mercearias

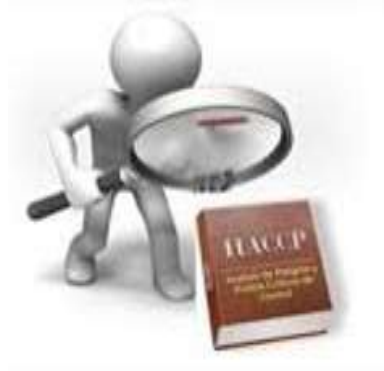
Peixarias

Centros de distribuição

Supermercados



I. ENQUADRAMENTO



Restaurantes

Serviços de restauração

Gelatarias

Talhos

Padarias

Bares

Mercearias

Peixarias

Centros de distribuição

Supermercados

Doação de géneros alimentícios no setor retalhista



Flexibilidade?



I. ENQUADRAMENTO



COMUNICAÇÕES DA COMISSÃO

2016/C 278/01

Sobre a implementação de sistemas de gestão da segurança alimentar que abrangem programas de pré-requisitos (PRP) e procedimentos baseados nos princípios HACCP, incluindo a facilitação/ flexibilidade de implementação em determinadas empresas do setor alimentar

2020/C 199/01

Proporciona orientações em matéria de sistemas de gestão da segurança alimentar para atividades de venda a retalho de géneros alimentícios, incluindo doações de géneros alimentícios



II. SISTEMAS DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR

COMUNICAÇÃO DA COMISSÃO 2016/C 278/01

**Procedimentos
baseados nos princípios
HACCP**

Sistema de autocontrolo

**Programas de
Pré-requisitos:
BPH / BPF**

**Princípios do Regulamento
(CE) n.º 178/2002:
Procedimentos para
rastreabilidade,
recolha, comunicação, etc.**

**Prevenção e
preparação (base)**

II. SISTEMAS DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR

PRINCÍPIOS DO REGULAMENTO (CE) 178/2002

- Abordagem baseada na análise dos riscos
- Princípio da precaução
- Transparência/comunicação
- Responsabilidade principal dos OESA
- Rastreabilidade



REGULAMENTO (UE) 931/2011

RASTREABILIDADE



- a. Descrição exata dos GA
- b. Volume ou quantidade dos GA
- c. Nome e endereço do OESA que expediu os GA
- d. Nome e endereço do expedidor (proprietário) se \neq do OESA que expediu os GA
- e. Nome e endereço do OESA para o qual os GA são expedidos
- f. Nome e endereço do destinatário (proprietário) se \neq do OESA para o qual os GA são expedidos
- g. Referência para identificar o lote ou remessa
- h. Data de expedição

II. SISTEMAS DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR

PROGRAMAS DE PRÉ-REQUISITOS (PPRS)

- Constituem práticas e condições preventivas
- Necessárias antes e durante a implementação do sistema HACCP
- Essenciais para a segurança dos géneros alimentícios

Boas Práticas Agrícolas Boas Práticas Veterinárias

Boas Práticas de Fabrico Boas Práticas de Higiene

Boas Práticas de Produção

Boas Práticas de Distribuição Boas Práticas de Comercialização

II. SISTEMAS DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR

PROGRAMAS DE PRÉ-REQUISITOS (PPRS)

- Constituem práticas e condições preventivas
- Necessárias antes e durante a implementação do sistema HACCP
- Essenciais para a segurança dos géneros alimentícios



Requisitos Gerais de Higiene Anexos I e II Reg 852/2004

Requisitos Específicos de Higiene Anexo III Reg 853/2004

II. SISTEMAS DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR

PROGRAMAS DE PRÉ-REQUISITOS (PPRS)



II. SISTEMAS DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR

PROGRAMAS DE PRÉ-REQUISITOS (PPRs)

2016/C 278/01 e 2020/C 199/01



14

15

16

17

4 Novos PPRs

Doação de Alimentos

II. SISTEMAS DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR

PROGRAMAS DE PRÉ-REQUISITOS (PPRS)

- PPR 1 - Infraestruturas - edifícios e equipamentos
- PPR 2 - Limpeza e desinfeção
- PPR 3 - Controlo de pragas: foco na prevenção
- PPR 4 - Manutenção técnica e calibração
- PPR 5 - Contaminação física e química do ambiente de produção
- PPR 6 – Alergénios

II. SISTEMAS DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR

PROGRAMAS DE PRÉ-REQUISITOS (PPRS)

- PPR 7 - Gestão de resíduos
- PPR 8 - Controlo da água e do ar
- PPR 9 - Pessoal (higiene, estado de saúde)
- PPR 10 - Matérias-primas (seleção de fornecedores, especificações)
- PPR 11 - Controlo de temperaturas
- PPR 12 - Metodologia de trabalho

II. SISTEMAS DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR

PROGRAMAS DE PRÉ-REQUISITOS (PPRS)

- PPR 13 – Informação sobre os produtos e sensibilização dos consumidores

Novo

Todos os produtos devem ser acompanhados de informações orais ou escritas suficientes para que os **consumidores** possam adequadamente

manuseá-los

armazená-los

prepara—los

Informações sobre **alergénios** e **prazos de validade**

II. SISTEMAS DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR

PROGRAMAS DE PRÉ-REQUISITOS (PPRS)

- PPR 14 - Controlo do prazo de validade
- PPR 15 - Manipulação de alimentos devolvidos
- PPR 16 - Avaliação de alimentos para doação e atribuição do restante prazo de validade
- PPR 17 – Congelação de alimentos destinados à doação



Parecer Científico EFSA doi: 10.2903/j.efsa.2018.5432







II. SISTEMAS DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR

HACCP HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS

- É um instrumento de base científica, sistemática e preventiva para a gestão da segurança alimentar
- Trata a identificação, avaliação e controlo de perigos específicos em toda a cadeia de produção de géneros alimentícios



II. SISTEMAS DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR

HACCP *HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS*

Etapas

1. Definir o âmbito do estudo
2. Formar a equipa HACCP
3. Descrever o produto e o processo
4. Identificar a utilização prevista do produto
5. Elaborar o fluxograma
6. Verificar o fluxograma no local
- ...
14. Revisão do sistema

II. SISTEMAS DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR

HACCP HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS

		Avaliação do Risco					
		SEVERIDADE					
	SEVERIDADE	PROBABILIDADE	1	2	3	4	5
1	Desprezível	Extremamente Remota	1	2	3	4	5
2	Marginal	Remota	2	2	6	8	10
3	Aceitável	Improvável	3	6	9	12	15
4	Crítica	Provável	4	8	12	16	20
5	Catastrófica	Muito Provável	5	10	15	20	25

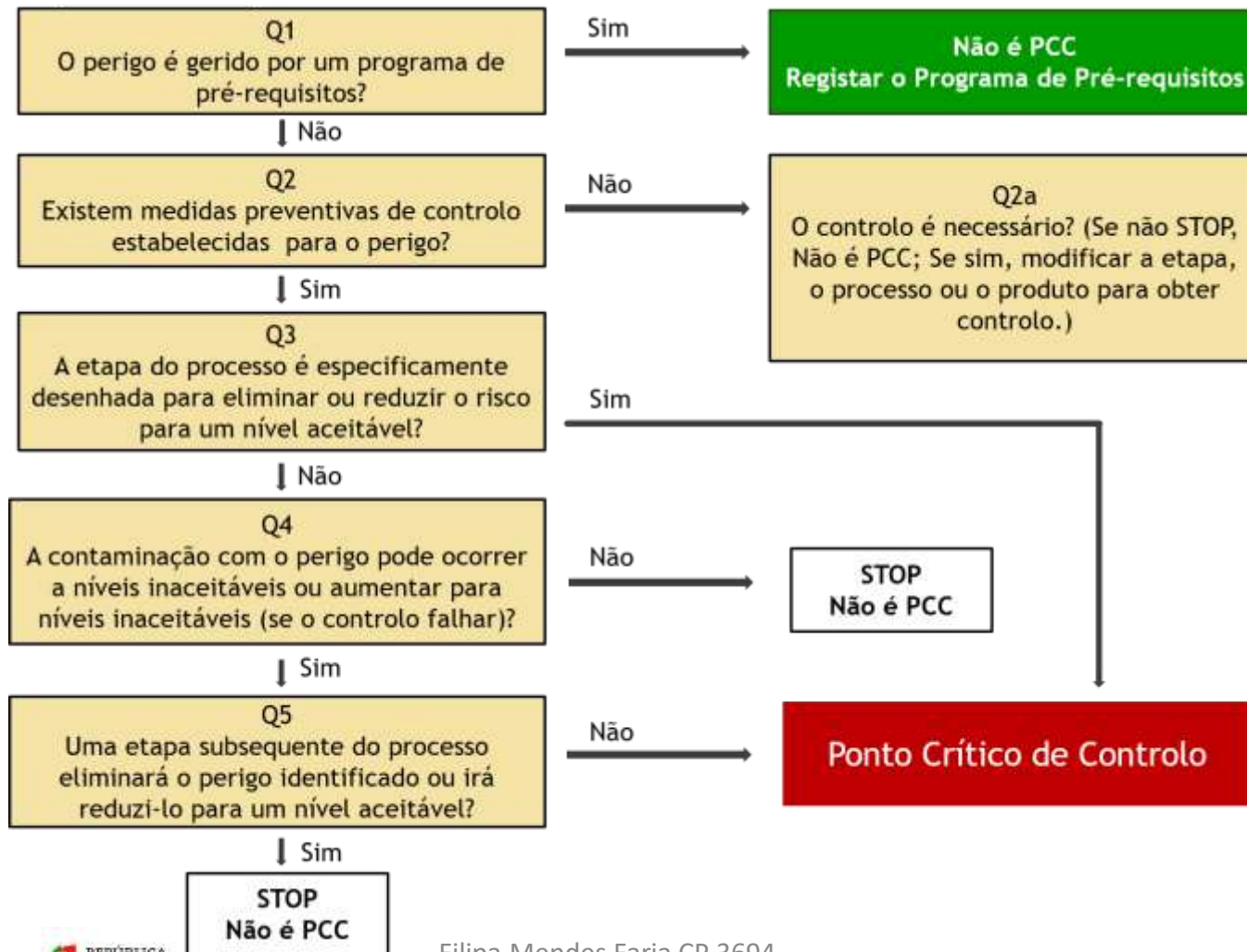
Matriz de Risco

S E V E R I D A D E	A	alta	alta	muito alta
	M	média	alta	Alta
	B	baixa	média	alta
		B	M	A
		PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA		

30

II. SISTEMAS DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR

HACCP HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS



II. SISTEMAS DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR

HACCP HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS

- Visa eliminar ou reduzir significativamente os perigos nos GA

Prevenir / minimizar o crescimento microbiano e a produção de toxinas

Controlar a contaminação

- Aplica-se a todos os OESA desde a produção primária até ao consumidor final incluindo pequenas empresas



Flexibilidade
suficiente

II. SISTEMAS DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR

ABORDAGEM SIMPLIFICADA EM CONFORMIDADE COM REG 852/2004

2020/C 199/01

- Estabelecimentos retalhistas

Conhecer os grupos de perigos que podem ocorrer numa fase específica

Biológicos

Químicos

Físicos

Alergénios

Sem conhecimento aprofundado de cada perigo específico

II. SISTEMAS DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR

ABORDAGEM SIMPLIFICADA EM CONFORMIDADE COM REG 852/2004

2020/C 199/01

- Estabelecimentos retalhistas

Compreender que a **não realização** de determinadas atividades de redução do risco

Separação de alimentos crus dos prontos para consumo



constitui um risco

II. SISTEMAS DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR

ABORDAGEM SIMPLIFICADA EM CONFORMIDADE COM REG 852/2004

2020/C 199/01

- Estabelecimentos retalhistas

Não existe qualquer obrigação de compreender ou aplicar a classificação de risco



II. SISTEMAS DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR

ABORDAGEM SIMPLIFICADA EM CONFORMIDADE COM REG 852/2004

2020/C 199/01

- Estabelecimentos retalhistas

Os alergénios são tratados como um perigo separado por oposição a um perigo químico



II. SISTEMAS DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR

ABORDAGEM SIMPLIFICADA EM CONFORMIDADE COM REG 852/2004

2020/C 199/01

- Estabelecimentos retalhistas

Os Programas de Pré-requisitos devem ser sempre criados e com base:

- Resultado da identificação obrigatória dos perigos e
- Ausência de identificação de pontos críticos de controlo

Os PPR podem ser suficientes

II. SISTEMAS DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR

ABORDAGEM SIMPLIFICADA EM CONFORMIDADE COM REG 852/2004

2020/C 199/01

- PPR 10: Matérias-primas (seleção do fornecedor, especificações).

Infraestruturas/atividades de controlo	Monitorização
As matérias-primas cumprem os requisitos legais. Os retalhistas têm critérios de aceitação baseados, preferencialmente, em especificações escritas (por exemplo, cheiro, etc.).	Existência de especificações dos fornecedores ou presença de rótulos de produtos embalados. Os critérios de aceitação são verificados no momento de cada entrega.

II. SISTEMAS DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR

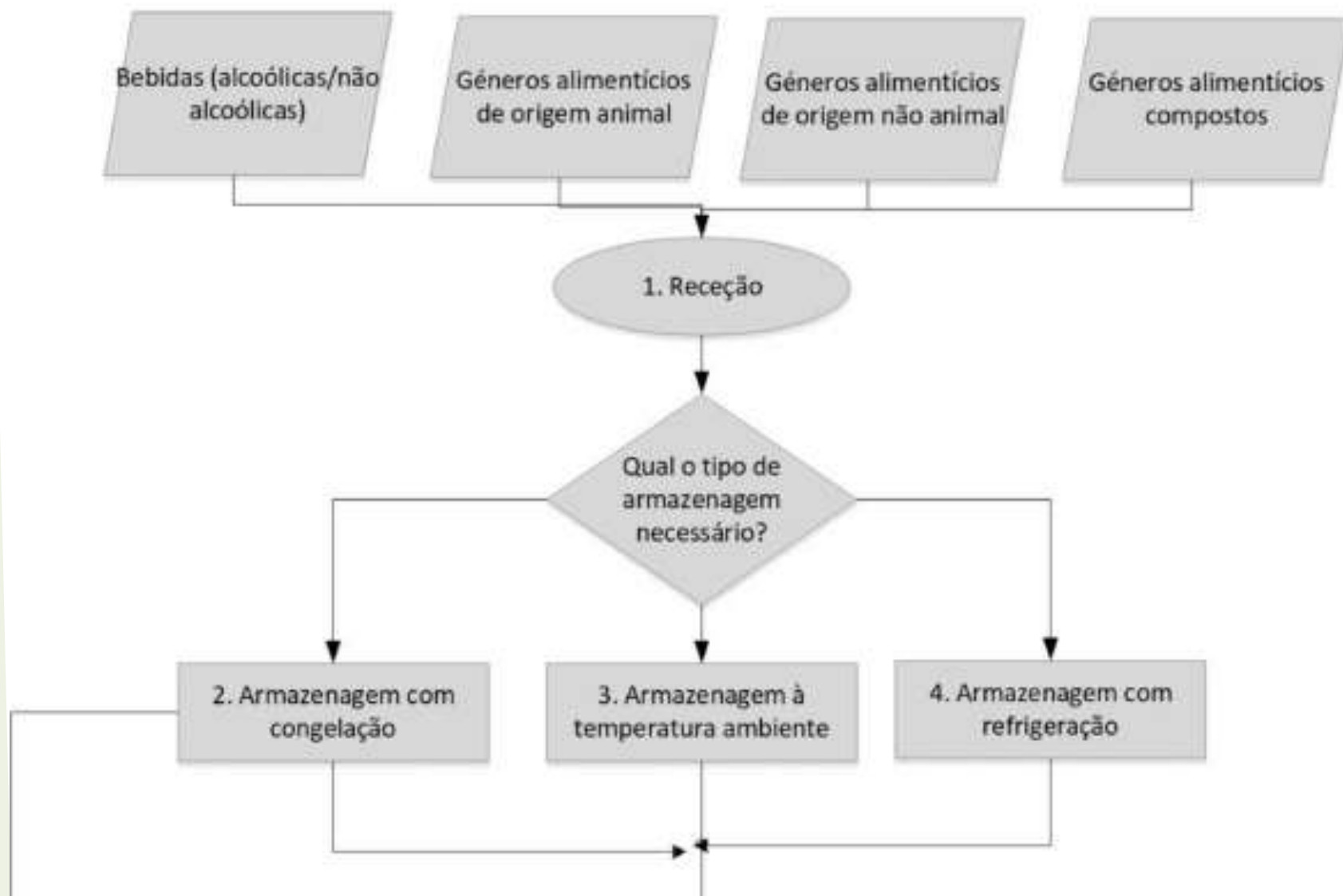
ABORDAGEM SIMPLIFICADA EM CONFORMIDADE COM REG 852/2004

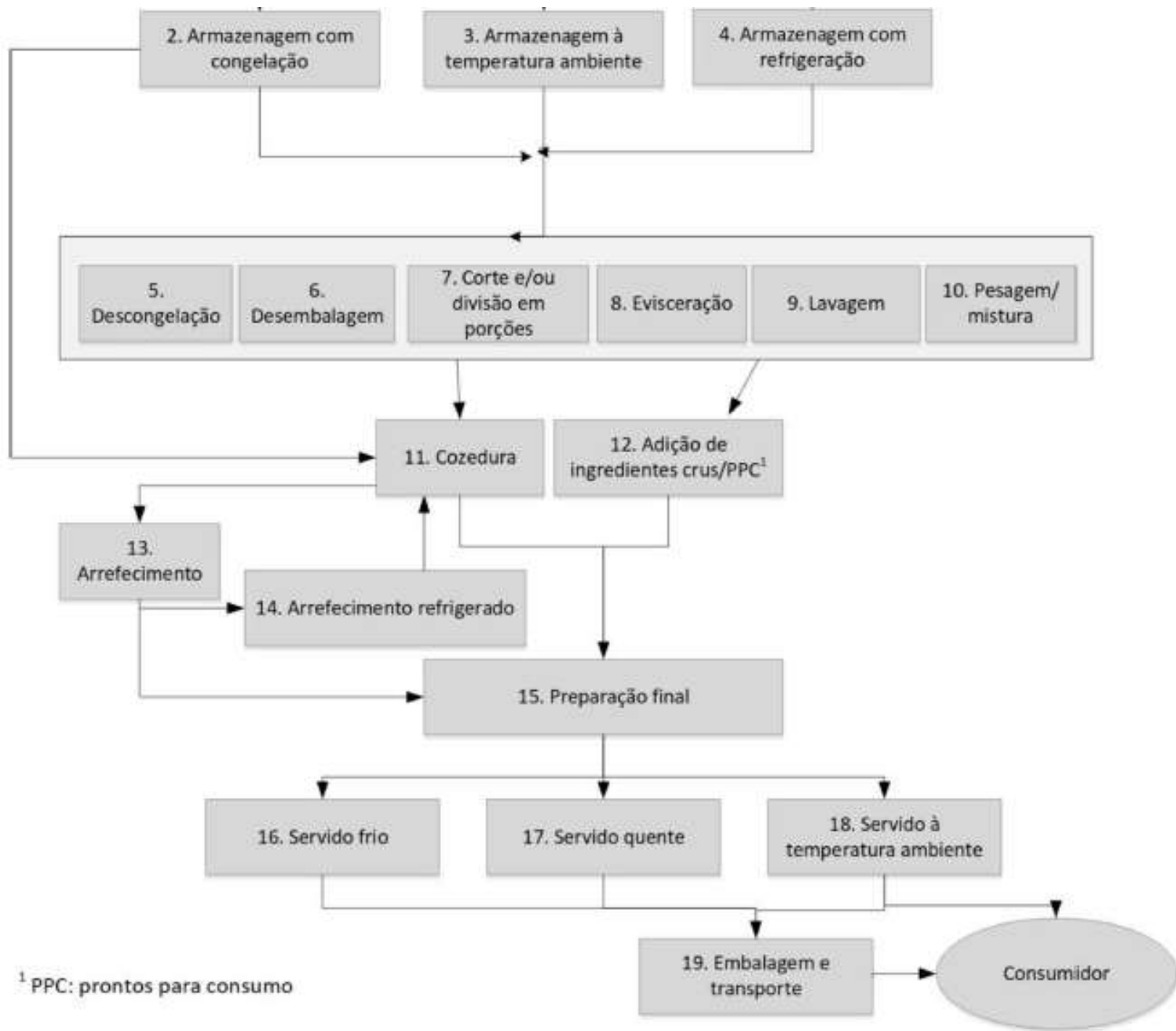
2020/C 199/01

- PPR 10: Matérias-primas (seleção do fornecedor, especificações).

Conservação de registos (sim/não) (*)	Medidas corretivas
Sim, mas só em caso de incumprimento, p. ex., matérias-primas entregues a uma temperatura inadequada.	Não utilizar matérias-primas afetadas. Rever os requisitos do(s) fornecedor(es). Corrigir os critérios de aceitação.

Fluxograma genérico para um restaurante, serviço de restauração e bar





¹ PPC: prontos para consumo

Análise dos perigos genérica de um restaurante, serviço de restauração e bar

Fase	Perigos (*)				Atividades que contribuem para aumentar/diminuir a ocorrência do perigo	Medidas de controlo
	B	Q	F	A		
Todas as fases						PPR 1, 2, 3, 9, 12
Receção	S	S	S	S	<p>Qualidade microbiológica das matérias-primas não assegurada à entrada</p> <p>Existência de perigos químicos/físicos ou de alergénios nas matérias-primas à entrada</p>	<p>PPR 10: Matérias-primas (seleção do fornecedor, especificações)</p> <p>PPR 11: Controlo da temperatura</p> <p>PPR 14: Controlo da data de caducidade</p> <p>PPR 6: Alergénios</p> <p>PPR 10: Matérias-primas (seleção do fornecedor, especificações)</p>



CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS



Food and Agriculture
Organization of
the United Nations



World Health
Organization

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS



Food and Agriculture
Organization of
the United Nations



World Health
Organization

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE

CXC 1-1969

Adopted in 1969. Amended in 1999. Revised in 1997, 2003, 2020. Editorial corrections in 2011.

CODE OF PRACTICE ON FOOD ALLERGEN MANAGEMENT FOR FOOD BUSINESS OPERATORS

CXC 80-2020

Adopted in 2020.

III. REGULAMENTO (UE) 2021/382

GESTÃO DE ALERGÉNIOS ALIMENTARES



III. REGULAMENTO (UE) 2021/382

GESTÃO DE ALERGÉNIOS ALIMENTARES

- Alergias alimentares na Europa afetam entre 3% e 4% adultos e crianças
- Uma reação alérgica pode ser grave ou até potencialmente fatal
- As pessoas com alergias ou intolerâncias alimentares sofrem uma redução muito significativa da qualidade de vida



III. REGULAMENTO (UE) 2021/382

GESTÃO DE ALERGÉNIOS ALIMENTARES

Parte A Secção II Anexo I
Reg (CE) 852/2004

Equipamentos
Veículos
Contentores

Utilizados para
a recolha
transporte ou
armazenagem



Não devem ser utilizados para a colheita, transporte ou armazenagem de alimentos que não contenham essa substância ou produto

A menos que tenham sido limpos e controlados, pelo menos em relação à ausência de **quaisquer detritos** visíveis dessa substância ou produto

III. REGULAMENTO (UE) 2021/382

Capítulo IX Anexo II
Reg (CE) 852/2004

Equipamentos
Veículos
Contentores

Utilizados para a
transformação
manuseamento
transporte ou
armazenagem

GESTÃO DE ALERGÉNIOS ALIMENTARES



Não devem ser utilizados para a transformação, o manuseamento, o transporte ou a armazenagem de alimentos que não contenham essa substância ou produto

A menos que tenham sido limpos e controlados, pelo menos, em relação à ausência de quaisquer detritos visíveis dessa substância ou produto

III. REGULAMENTO (UE) 2021/382

REDISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS



III. REGULAMENTO (UE) 2021/382

REDISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

- Os OESA podem redistribuir os alimentos para fins de doação, sob reserva das seguintes condições:
 - 1) **Devem controlar regularmente** se os alimentos sob a sua responsabilidade não são prejudiciais para a saúde e se são próprios para consumo humano

Avaliação
Segurança GA

Requisitos de Segurança dos GA

N.º 2 artigo 14.º Regulamento (CE) 178/2002

- Os GA não serão considerados seguros se se entender que são:
 - a) prejudiciais para a saúde
 - b) impróprios para consumo humano

Requisitos de Segurança dos GA

N.º 4 artigo 14.º Regulamento (CE) 178/2002

Ao determinar se um género alimentício é prejudicial para a saúde, deve-se ter em conta:

- a) o provável efeito imediato e/ou a curto e/ou a longo prazo
- sobre a saúde da pessoa que o consome
 - sobre as gerações seguintes



Requisitos de Segurança dos GA

N.º 4 artigo 14.º Regulamento (CE) 178/2002

b) os potenciais efeitos tóxicos cumulativos

c) as sensibilidades sanitárias específicas de uma determinada categoria de consumidores, quando o GA lhe for destinado



Requisitos de Segurança dos GA

N.º 5 artigo 14.º Regulamento (CE) 178/2002

Ao determinar se um GA é impróprio para consumo humano deve-se ter em conta:

- Se é inaceitável para consumo humano de acordo com o uso a que se destina:

- Por motivos de contaminação, de origem externa ou outra
- Por putrefação, deterioração ou decomposição

III. REGULAMENTO (UE) 2021/382

REDISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

- 2) Tendo em conta pelo menos os seguintes elementos
- Data de durabilidade mínima ou data-limite de consumo
Prazo de validade restante suficiente para redistribuição e utilização seguras pelo consumidor final
 - Integridade da embalagem
 - Condições de armazenagem e transporte adequadas
Requisitos de temperatura

Requisitos de Temperatura

DL 147/2006 republicado DL 207/2008

Estado e natureza	Temperatura máxima (em graus centígrados)
Ultracongelados	
1 — Carnes e seus produtos	- 18
Congelados	
2 — Carnes de reses	- 12
3 — Carnes de aves	- 12
4 — Carnes de coelho	- 12
5 — Carnes de caça	- 12
6 — Preparados de carne	- 12
7 — Carne picada	- 12
8 — Miudezas	- 12
9 — Gorduras animais fundidas	- 12
Refrigerados	
10 — Carnes frescas	+ 7
11 — Carnes de aves	+ 4
12 — Carnes frescas de coelho	+ 4
13 — Carnes de caça de criação e de caça selvagem menor	+ 4
14 — Carnes de caça	+ 7
15 — Carne picada	+ 2
16 — Preparados de carne com carne picada	+ 2
17 — Preparados de carne	+ 4
18 — Produtos à base de carne	+ 6
19 — Gorduras animais frescas	+ 7
20 — Miudezas e vísceras frescas	+ 3

Requisitos de Temperatura

Regulamento (CE) 853/2004

Produto	Temperatura
Produtos da pesca frescos Produtos da pesca descongelados não transformados Produtos de crustáceos e de moluscos cozidos e refrigerados	Temperatura gelo fundente
Peixe congelado	- 18 °C
Peixe inteiro inicialmente congelado em salmoura destinado ao fabrico de conservas	- 9 °C
Produtos da pesca mantidos vivos	Temperatura não prejudicial à segurança alimentar ou à sua viabilidade

III. REGULAMENTO (UE) 2021/382

REDISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

2) Tendo em conta pelo menos os seguintes elementos

- Data de congelação
Se aplicável
- Condições organoléticas
- Garantia de rastreabilidade



III. REGULAMENTO (UE) 2021/382

REDISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

- Se o controlo efetuado for satisfatório, os OESA podem redistribuir alimentos para os quais

É aplicada uma data-limite de consumo
Artigo 24.º Reg (UE) 1169/2011

Antes do termo
dessa data

É aplicada uma data de durabilidade mínima
Al. r) n.º 2 artigo 2.º Reg (UE) 1169/2011

Até essa data ou
após essa data

Não é exigida uma data de durabilidade mínima
Anexo X ponto 1 al d) Reg (UE) 1169/2011

Em qualquer
momento

III. REGULAMENTO (UE) 2021/382

CULTURA DE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS



III. REGULAMENTO (UE) 2021/382

CULTURA DE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

- Os OESA devem estabelecer, manter e apresentar elementos de prova relativos a uma **cultura** de segurança dos alimentos



III. REGULAMENTO (UE) 2021/382

CULTURA DE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

- **Requisitos**

a) **Compromisso** da gerência e de todos os trabalhadores para produção e distribuição seguras de alimentos

b) **Liderança** que conduza à produção de alimentos seguros e **envolvimento** de todos os trabalhadores nas práticas de segurança dos alimentos



III. REGULAMENTO (UE) 2021/382

CULTURA DE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

- **Requisitos**

- c) **Sensibilização** de todos os trabalhadores

Perigos para a segurança dos alimentos

Importância da segurança e higiene dos alimentos



III. REGULAMENTO (UE) 2021/382

CULTURA DE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

- **Requisitos**

d) **Comunicação** aberta e clara entre todos os trabalhadores da empresa durante uma atividade e entre atividades consecutivas, incluindo a comunicação de desvios e expectativas

e) **Disponibilidade** de recursos suficientes para garantir o manuseamento seguro e higiénico dos alimentos



III. REGULAMENTO (UE) 2021/382

CULTURA DE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

- **Compromisso da gerência**
 - a) **Assegurar** que funções e responsabilidades são claramente comunicadas no âmbito de cada atividade da empresa do setor alimentar
 - b) **Manter** a integridade do sistema de higiene dos alimentos quando são planeadas e implementadas alterações



III. REGULAMENTO (UE) 2021/382

CULTURA DE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

- **Compromisso da gerência**
- c) **Verificar** se controlos são realizados em tempo útil e de forma eficiente e se documentação está atualizada
- d) **Assegurar** que os trabalhadores recebem formação adequada e são devidamente supervisionados



III. REGULAMENTO (UE) 2021/382

CULTURA DE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

- **Compromisso da gerência**
 - e) **Garantir** a conformidade com os requisitos regulamentares aplicáveis
 - f) **Incentivar** a melhoria contínua do sistema de gestão da empresa relativo à segurança dos alimentos, tomando em consideração, os progressos em matéria de ciência, tecnologia e melhores práticas



III. REGULAMENTO (UE) 2021/382

CULTURA DE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

A implementação da cultura de segurança dos alimentos deve ter em conta a natureza e a dimensão da empresa do setor alimentar



Muito Obrigada pela Atenção!

Filipa Mendes Faria
Médica Veterinária
ASAE

Unidade Regional do Sul - Lisboa
Av. Almirante Reis, n.º 65, Edifício B – Piso 2
1150-011 Lisboa
fmfaria@asae.pt