

NEWSLETTER

a confiança
é o melhor ingrediente
da segurança alimentar

EDITORIAL

Como na generalidade das relações, é importante a comunicação entre os agentes que se confrontam. Com o propósito de introduzir uma nova forma de comunicação com os seus interlocutores, a Direcção de Segurança Alimentar da VLM Consultores inicia a partir de agora uma publicação com periodicidade trimestral.

Nesta newsletter constarão artigos relacionados com a segurança alimentar e controlo microbiológico, bem como legislação em vigor e sistema de incentivos existentes nessas áreas.

Esta primeira edição será totalmente dedicada à direcção de segurança alimentar, no que diz respeito aos serviços que oferece. Existirá, também um espaço para breves.

Uma boa leitura e até breve.

Maria João Dinis

A Direcção de Segurança Alimentar da VLM Consultores

A confiança é o melhor ingrediente da segurança alimentar!

Este é o lema da Direcção de Segurança Alimentar da VLM Consultores.

As alterações dos estilos de vida, o processamento alimentar e os tipos de alimentos que ingerimos tomaram a segurança alimentar um assunto de extrema importância para a indústria alimentar e entidades públicas.

A segurança alimentar, refere-se à segurança dos alimentos em termos de inocuidade, ou seja, alimentação saudável que cumpre todas as normas de segurança e higiene alimentar.

A qualidade surge então como uma consequência imediata desta segurança alimentar, sendo tratada como "a Qualidade" que se reporta às características do produto (segurança e saúde), que lhe conferem uma qualidade mínima, e não às suas características extrínsecas (satisfação das necessidades explícitas do consumidor).

Por essas razões a VLM Consultores decidiu criar a Direcção de Segurança Alimentar que dispõe, actualmente, dos seguintes serviços:



Sistemas HACCP



Formação



Sistemas de Gestão SA
ISO 22000



Consumíveis



Controlo Analítico



Fazendo uma breve descrição do que consiste cada um, para começar temos a implementação de sistemas de gestão de segurança alimentar segundo a norma ISO 22000:2005.

A ISO 22000 especifica requisitos para um sistema de Gestão de Segurança Alimentar, aplicáveis em todas as fases da cadeia alimentar.

Esta norma aplica os princípios do HACCP, associados a uma estrutura de Gestão de Segurança Alimentar que pode ser facilmente integrada nos restantes processos da empresa.

Esta norma surgiu da necessidade das empresas demonstrarem aos seus clientes que são capazes de demonstrar e fornecer evidências adequadas da sua capacidade para identificar e controlar os riscos alimentares e as condições com impacto na segurança dos alimentos.

Implementação de Sistemas de HACCP:

O Regulamento (CE) nº 852/2004 (obrigatório a partir de 1 de Janeiro de 2006) define que os operadores das empresas do sector alimentar devem criar, aplicar e manter um processo ou processos permanentes baseados nos princípios do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar - HACCP.

O sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) que em português se designa Sistema de Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos tem por objectivo a identificação e controlo dos perigos específicos que se prendem com a alimentação – quer sejam de natureza biológica, química ou física – e que são susceptíveis de comprometer a segurança dos produtos alimentares.

Este é aplicável em todas as fases da produção, transformação e distribuição de alimentos, sem prejuízo de requisitos mais específicos em matéria de higiene dos géneros alimentícios.

No entanto, o HACCP não pode funcionar de forma isolada sendo indispensável a implementação prévia de um programa de pré-requisitos visando a criação de um ambiente propício ao bom funcionamento do sistema, destacando-se como elementos fundamentais os Códigos de Boas Práticas de Higiene (CBPH) e os Códigos de Boas Práticas de Fabrico (CBPF).

Controlo Microbiológico:

... porque só conhecemos aquilo que medimos!

A vigilância microbiológica dos alimentos tem por objectivo assegurar a inocuidade e a salubridade dos géneros alimentícios e actuar na prevenção de doenças de origem alimentar.

Em processo de Acreditação, o LabSA, um laboratório associado à Direcção de Segurança Alimentar que complementa os seus serviços realizando Análises Microbiológicas aos Alimentos tem como objectivo responder às necessidades crescentes de obtenção de alimentos seguros e sua monitorização.

O LabSA compromete-se assim a executar a prestação de serviços com absoluta competência profissional, discrição e independência.

Contando com um grupo multidisciplinar de pessoal especializado e altamente qualificado, o LabSA oferece aos seus clientes atendimento personalizado, orientando e informando sobre a legislação em vigor e os critérios de qualidade de alimentos.

Realizamos zaragatoas de superfícies e manipuladores e análises aos alimentos aos seguintes parâmetros:

- Contagem de microrganismos a 30°C;
- Pesquisa de Enterobactérias;
- Pesquisa de bactérias Coliformes;
- Contagem de *Escherichia coli*;
- Contagem de bactérias Coliformes a 30°C;
- Contagem de bactérias Termotolerantes;
- Contagem de Bolores e Leveduras;
- Pesquisa de Esporos *Clostridium* sulfito-redutores;
- Pesquisa de *Salmonella*;
- Pesquisa de *Listeria monocytogenes*;
- Contagem de *Staphylococcus coagulase* positiva;
- Outros agentes indicadores ou patógenos.

Vantagens:

- Cumprimento da legislação em vigor;
- Monitorização das condições higieno-sanitárias;
- Controlo/monitorização da metodologia HACCP;
- Garantia de produto conforme na ausência de microrganismos patogénicos e toxinas.

Formação:

A Formação dos intervenientes na área alimentar é não só uma necessidade dos operadores alimentares, mas também um requisito legal e também uma necessidade constante que a VLM Consultores assegura.



A Direcção de Segurança Alimentar, está a definir um plano de formação essencialmente prático que vai ao encontro das necessidades dos operadores alimentares nas mais diversas áreas da Segurança Alimentar.

Esteja Atento!

Consumíveis:

Para complementar a prestação de serviços ao nível da Segurança Alimentar a VLM Consultores disponibiliza aos seus clientes uma pequena gama de consumíveis necessários a sua actividade diária.

Os consumíveis vão desde material descartável (toucas, batas, pés) a teste de óleo, termómetros e saco de amostras.



BREVES

Aterações na legislação

Portaria nº72/2008 de 23 de Janeiro que define as normas técnicas, as características e as condições a observar na produção, valorização e comercialização do sal alimentar. A presente portaria entra em vigor 30 dias após a sua publicação.

Decreto-Lei nº9/2008 de 14 de Janeiro - Edulcorantes utilizados nos géneros alimentícios.

O presente Decreto-Lei transpõe para a ordem jurídica interna a Directiva n.º2006/128/CE, da Comissão, de 8 de Dezembro, que altera a Directiva n.º 95/31/CE, da Comissão, de 5 de Julho, que estabelece os critérios de pureza específicos dos edulcorantes que podem ser utilizados nos géneros alimentícios.

O presente Decreto-Lei entrou em vigor em 15 de Fevereiro de 2008.

Decreto-Lei n.º 33/2008 de 25 de Fevereiro – Aditivos alimentares utilizados nos géneros alimentícios.

Procede à quinta alteração do Decreto-Lei n.º 121/98, de 8 de Maio, e à terceira alteração do Decreto-Lei n.º 394/98, de 10 de Dezembro, transpondo para a ordem jurídica interna a Directiva nº 2006/52/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 5 de Julho, que altera a Directiva nº 95/2/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de Fevereiro, relativa aos aditivos alimentares com excepção dos corantes e dos edulcorantes, e a Directiva nº 94/35/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 30 de Junho, relativa aos edulcorantes para utilização nos géneros alimentícios.

Ficha Técnica

Propriedade: VLM Consultores, SA | Estrada de Vilar, 30A 1º | 3810 - 195 Aveiro | **Tel:** 234 378 610 | dsa@vlm-consultores.pt | www.vlm-consultores.pt | **Tiragem:** 500 ex. | **Redacção:** Direcção de Segurança Alimentar | **Concepção:** Look Concepts