

NEWSLETTER

a confiança
é o melhor ingrediente
da segurança alimentar

EDITORIAL

As alterações da legislação são uma constante, um dos propósitos desta newsletter é alertar todos os interessados para esta realidade.

Em todas as edições é efectuada uma compilação da legislação mais relevante da área. Nesta edição destacamos a Portaria n.º 699/2008.

Esperamos ir ao encontro das vossas expectativas!!!

Catarina Parreira

NOVA LEGISLAÇÃO PORTARIA N.º 699/2008

Dia 29 de Julho foi publicada a Portaria n.º 699/2008 que visa regulamentar as derrogações previstas no Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, e no Regulamento (CE) n.º 2073/2005, da Comissão, de 15 de Novembro, para determinados géneros alimentícios.

Esta Portaria abrange o fornecimento directo, pelo produtor, de pequenas quantidades de produtos primários e de pequenas quantidades de carne de aves de capoeira e de lagomorfos, abatidos na exploração ao consumidor final ou a estabelecimentos de comércio retalhista que abasteçam directamente o consumidor final, que não estavam incluídos nos Regulamentos (CE) n.º 852/2004 e n.º 853/2004 que estabelecem as regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios e aos géneros alimentícios de origem animal.

Foi necessário estabelecer o que integra a definição de pequena quantidade para cada um dos produtos de origem animal abrangidos pela referida derrogação.

Assim, o fornecimento de produtos alimentícios pelo produtor primário directamente ao consumidor final ou a estabelecimentos de comércio retalhista local que abasteçam directamente o consumidor final é limitado a 350 ovos por semana, o mel a 500 Kg por ano e 150 Kg de produtos de pesca por semana. O fornecimento de qualquer quantidade de moluscos bivalves vivos é interdito.

O fornecimento de leite cru proveniente de explorações que dispõem das condições estruturais e de higiene necessárias e que estão oficialmente indemnes de brucelose e de tuberculose é permitido directamente ao consumidor final até 50 L por dia.

É permitido o fornecimento da quantidade máxima de 200 carcaças de aves de capoeira, lagomorfos e aves de criação, excepto avestruzes, abatidas na exploração pelo produtor primário por semana ao consumidor final ou a estabelecimentos de comércio retalhista que abasteçam directamente o consumidor final.

É possível fornecer peças de caça selvagem pelo caçador, no prazo máximo de doze horas após a caçada, quando seja das espécies e nas quantidades máximas aqui descritas: Lebre (1 por dia); Coelhos bravos (10 por dia); Passeriformes (15 por dia); Faisões e Perdizes (3 por dia); Columbiformes (30 por dia); Ralídeos e Anatídeos (10 por dia) e Codornizes (5 por dia).



Esta Portaria também estabelece as derrogações previstas no Regulamento (CE) n.º 2073/2005, da Comissão, de 15 de Novembro, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios. Regulamenta a frequência de amostragem para análise bacteriológica em pequenos matadouros e em estabelecimentos de produção de carne picada ou de preparados de carne em pequenas quantidades, estabelecidas nos termos do artigo 4º do Regulamento (CE) n.º 2073/2005.

1. “Os estabelecimentos que abatem anualmente até 1000 bovinos e solípedes, 5000 suínos, 20000 leitões, 10000 ovinos e caprinos e 20000 borregos e cabritos, podem realizar a amostragem bacteriológica prevista reduzida a frequência mensal, se os resultados das 10 semanas imediatamente prévias forem satisfatórios na Pesquisa de *Enterobacteriaceas*, na Contagem de Colónias Aeróbias e na Pesquisa de *Salmonella*, enquanto esses resultados satisfatórios de mantiverem.”
2. “Os estabelecimentos industriais que abatem anualmente até 150000 frangos de carne ou 15000 perus podem realizar a amostragem bacteriológica prevista reduzida a frequência mensal se os resultados das 10 semanas imediatamente prévias forem satisfatórios na Pesquisa de *Salmonella*, enquanto esses resultados satisfatórios se mantiverem.”
3. “Os operadores dos estabelecimentos industriais de produção de carne picada e de preparados de carne cuja produção não ultrapasse os 1000Kg de produção semanal por produto podem realizar a amostragem bacteriológica se os resultados forem satisfatórios na Pesquisa de *Escherichia coli* e na Contagem de Colónias Aeróbias, enquanto esses resultados satisfatórios se mantiverem.”

Na carne picada, nos preparados de carne e nos produtos à base de carne é necessário colocar a marca de identificação especial presente a baixo (Figura 1). O rótulo deve ainda conter a seguinte menção de forma bem visível "Necessidade de cozedura completa antes do consumo".

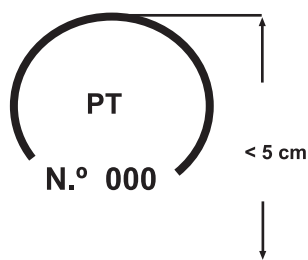


Figura 1 – Marca de Identificação Especial

COMPILAÇÃO LEGISLAÇÃO

Higiene dos Géneros Alimentícios e Critérios Microbiológicos

- Portaria n.º699/2008 – I Série n.º145 de 29/07

Rotulagem

- Decreto-Lei n.º156/2008 de 07/08

Livro de Reclamações

- Portaria n.º896/2008 – I Série n.º158 de 18/08
- Regulamento (CE) 628/2008 de 02/07

Contaminantes

- Regulamento (CE) 629/2008 de 02/07

Azeite

- Regulamento (CE) 632/2008 de 02/07
- Regulamento (CE) 640/2008 de 04/07

Pesticidas

- Decreto-Lei 98/2008 de 12/06
- Regulamento n.º839/2008 de 31/07

Aditivos

- Decreto-Lei 99/2008 de 12/06

Edulcorantes

- Directiva 2008/60/CE de 17/06

Peixe

- Regulamento n.º565/2008 de 18/06

Comercialização de carne de bovino

- Regulamento n.º566/2008 de 18/06

Comercialização de ovos

- Regulamento n.º589/2008 de 23/06

A NOVA VERSÃO BRC GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY (VERSÃO 5)

A nova versão do BRC Global Standard Food Safety (versão 5) foi publicado a 4 de Janeiro de 2008. Incorpora uma análise minuciosa de todas as cláusulas de forma a proporcionar melhores orientações para as empresas do sector alimentar e clareza para auditores, a norma foi amplamente revista desde a última versão (versão 4).

Todas as auditorias realizada após o dia 1 de Julho de 2008 têm já como referencial o BRC Global Standard Food Safety (versão 5). As alterações efectuadas foram identificadas através de um processo de ampla consulta a todas as partes interessadas.



As principais mudanças, relativamente à última versão, incluem:

Auditorias surpresa - Estão agora disponíveis para as empresas classificadas com grau A ou B em auditoria anunciada (normal), um sistema de auditorias surpresa. Uma auditoria surpresa bem sucedida diferencia as classificações com um * (asterisco).

Classificações - Foi desenvolvido um sistema de classificações mais rigoroso para as categorias B, C e D.

Categorias de produtos - Estas foram revistas e actualizadas. A nova lista é baseada em diferenças tecnológicas dos vários produtos.

Formato Relatório - O formato de relatório foi actualizado para fornecer um reforço de informações tanto para o auditor como para o auditado.

Qualificações Auditor - Os requisitos para auditores foram ainda mais detalhados de forma a garantir uma maior transparência.

Requisitos - Os requisitos foram revistos e alargados (actualmente constituído por 326 cláusulas). Estes pretendem fornecer orientações mais pormenorizadas e aumentar a clareza de forma a facilitar a interpretação. É feita uma referência especial ao seguinte:

- **Comprometimento da Gestão e Melhoria Contínua (cláusula 1)** - a ênfase foi colocada no Comprometimento da Gestão e na Melhoria Contínua, uma vez que está claramente identificado como o ponto de partida de um plano eficaz de Segurança Alimentar.

- **HACCP (cláusula 2)** - melhoria da definição e clarificação do sistema HACCP, de forma a garantir a elaboração de um minucioso estudo HACCP tendo por base os princípios do *Codex Alimentarius*.

- **Requisito de Manipulação para materiais específicos - materiais que contêm alérgenos e materiais com identidade preservada (cláusula 5.2)** - aumento de requisitos em secções de maior interesse para os produtores/indústria com actualização realizada de acordo com as preocupações dos consumidores e com as novas necessidades industriais.

- **Gestão de Incidentes - Retirada e Recolha de Produtos (cláusula 3.11)** - actualização da gestão de incidentes, retiradas e recolhas de produtos, incluindo planos de contingência para a continuidade das actividades em caso de interrupção dos serviços, desastre ou sabotagem.

- **Segurança (cláusula 4.2)** - Em resposta às questões actuais, o requisito de Segurança é um ponto adicional, exigindo acesso controlado e formação de pessoal entre outros.

- **Controlo de contaminação química e física (cláusula 4.8)** - Esta secção foi expandida, tendo sido dividida em subsecções para controlo de produtos químicos, metais, vidros, madeira e "outros" contaminantes.

A VLM Consultores oferece soluções à medida das suas necessidades apresentando desde já a sua total disponibilidade para agendar uma eventual reunião de esclarecimento, deixando para tal os nossos contactos:
telefone 234 378 610, fax 234 378 619 ou e-mail: dsa@vlm.pt

BREVES

PROMAR – Programa Operacional das Pescas

A Portaria n.º424-/2008 de 13 de Junho de 2008 regulamenta a aplicação das diversas acções inseridas no Plano Estratégico Nacional (PEN) para o sector da pesca.

Se pretende mais informações sobre este programa, não hesite em contactar-nos!

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