

# NEWSLETTER

a confiança  
é o melhor ingrediente  
da segurança alimentar

## EDITORIAL

O controlo e segurança da qualidade dos alimentos tem sido um dos grandes desafios colocados à indústria alimentar, a qual sofre inúmeras pressões quer por parte da legislação existente quer por parte dos consumidores cada vez mais informados e exigentes.

Nesta edição destacamos a importância da realização de ensaios aos alimentos.

Para confiar temos que conhecer!

Obrigado por continuar connosco!  
Catarina Parreira



## ESTUDOS DE PRAZO DE VALIDADE

O prazo de validade dos produtos alimentares pode ser definido como o período de armazenamento em que produtos com alta qualidade inicial permanecem adequados para consumo em determinadas condições de temperatura, humidade relativa, luz e outras, sofrendo pequenas, mas bem estabelecidas alterações, que são até certo ponto consideradas aceitáveis pelo fabricante e pelo consumidor.

A data final de consumo dos produtos alimentares é baseado na sobrevivência ou crescimento de microrganismos que levam a alterações nas propriedades organolépticas do produto alimentar (textura, cor, odor e sabor) até um ponto que se tornam desagradáveis para o seu consumo ou o desenvolvimento de microrganismos patogénicos pôr em causa a segurança de quem os consome.

Como os mecanismos de perda de qualidade dos alimentos são complexos e os consumidores têm sensibilidade diferente a essa perda, é impossível estabelecer uma definição universal de prazo de validade.

O estudo de prazo de validade de produtos alimentícios consiste em submeter várias amostras a uma série de testes e examiná-las durante um período de tempo até o limite de aceitação. São observados as alterações na qualidade do produto e o tempo que ele leva para se deteriorar até o limite que o torna impróprio para o consumo. Este estudo têm como principal objectivo identificar um prazo de validade credível que garanta a qualidade e segurança alimentar no final de vida do produto alimentar avaliado.

O Decreto-Lei 560/99 de 18 de Dezembro relativo á rotulagem obriga á inclusão da data de durabilidade mínima ou data limite de consumo no rótulo dos géneros alimentícios.

É então necessária a realização de um estudo inicial reportando bibliografia relevante para a definição dos critérios microbiológicos a realizar e dos seus limites críticos de aceitação e rejeição, do período de análise e os intervalos de tempo de avaliação analítica, do número de amostras a analisar e do número de lotes a abranger mais adequados aos produtos estudados.

A realização de ensaios microbiológicos pertinentes ao produto alimentar, elaboração de avaliação crítica no decorrer dos ensaios e por fim a elaboração de um relatório final com as conclusões do estudo devem ficar a cargo de uma entidade independente, responsável e competente.



# A IMPORTÂNCIA DO CONTROLO MICROBIOLÓGICO DOS ALIMENTOS

**“Os géneros alimentícios não devem conter microrganismos nem as suas toxinas e metabolitos em quantidades que representem um risco inaceitável para a saúde humana.”**

Regulamento (CE) N.º 852/2004 de 29 de Abril de 2004

Devido à crescente preocupação com a qualidade e segurança dos alimentos urge a necessidade de avaliar e controlar a contaminação inerente ao seu processamento. A realização de ensaios microbiológicos é importante para fazer face às exigências de consumidores e legislação vigente.

**O Regulamento (CE) N.º 2073/2005 de 15 de Novembro estabelece os critérios microbiológicos específicos para cada género alimentício, indicando a aceitabilidade no processo de fabrico, manuseamento e distribuição. A Portaria n.º 699/2008 de 29 de Julho regulamenta as derrogações previstas no Regulamento (CE) n.º 853/2004 de 29 de Abril e no Regulamento (CE) n.º 2073/2005 de 15 de Novembro. Ou seja, são estabelecidas frequências de análise e parâmetros para diferentes géneros alimentícios no controlo analítico do produto.**

No LabSA são realizados diariamente Ensaios Microbiológicos a diferentes alimentos, estes são de grande importância uma vez que permitem determinar se nos alimentos existem microrganismos e/ou agentes patogénicos. Estes agentes podem provocar doenças aquando da ingestão do alimento contaminado.

Um plano regular de ensaios permite:

- Controlar processos de fabrico, dando informação relativa a etapas e níveis de contaminação;
- Conhecer a contaminação microbiana e actuar em conformidade;
- Avaliar a qualidade/segurança das matérias-primas e produto intermédio e final;
- Monitorizar a condição higiénica de manipuladores e superfícies.

**PARA SUA SEGURANÇA E SATISFAÇÃO DO CLIENTE CONTROLE OS SEUS PRODUTOS!!**



## LEGISLAÇÃO

### OUTUBRO 2008

#### • Resíduos fitofarmacêuticos DL 202/2008

Estabelece novos limites máximos de resíduos de substâncias activas de produtos fitofarmacêuticos permitidos nos produtos agrícolas de origem vegetal;

#### • Bebidas Refrigerantes Portaria 1296/2008

Define as regras relativas às respectivas denominações, definições, acondicionamento e rotulagem das bebidas refrigerantes.

#### • Alimentos Dietéticos

##### DL 216/2008

Transpõe para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 1999/21/CE, da Comissão, de 25 de Março, relativa aos alimentos dietéticos destinados a fins medicinais específicos.

#### • Formulas para lactentes e transição DL 217/2008

Transpõe para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 2006/141/CE, da Comissão, de 22 de Dezembro, na parte relativa às fórmulas para lactentes e fórmulas de transição, estabelece o respectivo regime.

#### • Higiene

##### Regulamento 1019/2008

Altera o anexo II do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à higiene dos géneros alimentícios.

##### Regulamento 1020/2008

Que altera os anexos II e III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal.

##### Regulamento 1021/2008

Altera os anexos I, II e III do Regulamento (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho que estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano.

#### • Higiene Carnes

##### DL 207/2008

Procede à primeira alteração ao Decreto-Lei n.º 147/2006, de 31 de Julho, que aprova o Regulamento das Condições Higiénicas e Técnicas a Observar na Distribuição e Venda de Carnes e Seus Produtos.

#### • Rotulagem nutricional Directiva 2008/100/CE

Altera a Directiva 90/496/CEE do Conselho relativa à rotulagem nutricional dos géneros alimentícios, no que diz respeito às doses diárias recomendadas, aos factores de conversão de energia e às definições.

#### • DOP/IGP

##### Portaria 1234/2008

Designa a Comissão Vitivinícola Regional de Trás-os-Montes como entidade certificadora para exercer funções de controlo da produção e comércio e de certificação dos produtos vitivinícolas com direito à denominação de origem (DO) «Trás-os-Montes» e indicação geográfica (IG) «Transmontano».

### NOVEMBRO 2008

#### • Resíduos veterinários

##### Rectificação Regulamento 807/2001

Rectificação ao Regulamento (CE) n.º 807/2001 da Comissão, de 25 de Abril de 2001, que altera os anexos I, II e III do Regulamento (CEE) n.º 2377/90 do Conselho.

#### • Higiene

##### DL 223/2008

Primeira alteração ao Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de Junho, que estabelece as regras de execução, na ordem jurídica nacional, dos Regulamentos (CE) n.ºs 852/2004 e 853/2004.

#### • Resíduos de medicamentos veterinários

##### Rectificação Regulamento 2796/95

Rectificação ao Regulamento (CE) n.º 2796/95 da Comissão, de 4 de Dezembro de 1995, que prevê um processo comunitário para o estabelecimento de limites máximos de resíduos de medicamentos veterinários nos alimentos.

### DEZEMBRO 2008

#### • Produção Biológica

##### Regulamento 1254/2008

Altera o Regulamento (CE) n.º 889/2008 que estabelece normas de execução do Regulamento (CE) n.º 834/2007 do Conselho relativo à produção biológica e à rotulagem dos produtos biológicos.

#### • Aditivos Alimentares

##### Regulamento 1331/2008

Estabelece um procedimento de autorização comum aplicável a aditivos alimentares, enzimas alimentares e aromas alimentares.

#### • Enzimas

##### Regulamento 1332/2008

Relativo às enzimas alimentares e que altera a Directiva 83/417/CEE do Conselho, o Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho.

#### • Aditivos

##### Regulamento 1333/2008

Relativo aos aditivos alimentares.

#### • Aromas e ingredientes

##### Regulamento 1334/2008

Relativo aos aromas e a determinados ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes utilizados nos e sobre os géneros alimentícios

## FICHA TÉCNICA

Propriedade: VLM Consultores, SA | Estrada de Vilar, 30A 1º | 3810 - 195 Aveiro |  
Tel: 234 378 610 | [dsa@vlm.pt](mailto:dsa@vlm.pt) | [www.vlm.pt](http://www.vlm.pt) | Tiragem: 500 ex. | Redacção: Direcção de Segurança Alimentar | Concepção: Look Concepts - Communication Group