

## Noções gerais de Higiene e Segurança Alimentar

# BOAS PRÁTICAS E PRÉ-REQUISITOS HACCP



Maria do Rosário Novais

A Segurança Alimentar é um tema que desperta grande interesse e mobiliza todos os intervenientes da cadeia alimentar de acordo com os seus objectivos específicos. Aferir o modo de actuação face às competências que detêm é o objectivo das autoridades com responsabilidades no sector alimentar. Para os profissionais e técnicos que neste sector exercem a sua actividade está subjacente o grande desafio da aplicabilidade e cumprimento das exigências regulamentares em vigor, enquanto aos consumidores importa restabelecer a confiança profundamente abalada após as crises ocorridas nos últimos anos.

As autoridades nacionais são responsáveis pela fiscalização, avaliação e comunicação do risco na cadeia alimentar, cabendo às empresas a implementação das exigências regulamentares que garantam a segurança alimentar. Porém, o consumidor não deve esquecer que também ele é um agente activo da segurança dos alimentos que prepara, deixando de, sistematicamente, imputar toda a responsabilidade aos outros intervenientes.

A Qualidade deve ser hoje parte integrante da política de todas as empresas da área alimentar, as quais dispõem há vários anos de Sistemas de Gestão da Qualidade baseados nas normas ISO da série 9000. A recente norma ISO 22000 de 2005 veio trazer uma mais-valia ao garantir também a segurança e higiene ao longo da cadeia alimentar, em total compatibilidade com a norma ISO 9001:2000. É agora possível às empresas certificadas proceder a uma fácil adaptação e implementar um Sistema de Gestão da Segurança Alimentar.

### OBRIGATÓRIO IMPLEMENTAR O AUTOCONTROLO

A larga disseminação dos contaminantes nos alimentos, sobretudo os perigos microbiológicos que têm vindo a originar incidentes de extrema gravidade e risco elevado para a saúde dos consumidores, passou a exigir a implementação de sistemas que visem garantir a segurança dos alimentos. Os operadores do sector alimentar passaram a pôr em prática, de uma forma sistemática, o sistema HACCP

**A legislação assegura soluções para as empresas de menor dimensão, desde que a segurança alimentar seja garantida, introduzindo o conceito de flexibilidade na implementação do HACCP**

(*Hazard Analysis and Critical Control Points* – Análise dos Perigos e Controlo dos Pontos Críticos), ferramenta essencial para avaliar perigos e estabelecer medidas para o seu controlo, cuja finalidade é a aposta forte na prevenção, em contraste com a prática de realizar análises nos produtos acabados.

A obrigatoriedade dos operadores da cadeia alimentar de implementarem sistemas de autocontrolo, baseados nos princípios do HACCP e tendo como referencial o *Codex Alimentarius*, consta da legislação comunitária relativa à higiene dos géneros alimentícios, aplicável a partir de 1 de Janeiro de 2006, nomeadamente do Regulamento (CE) nº 852/2004. Esta nova legislação sobre a higiene dos alimentos, cujo principal objectivo é a protecção dos consumidores contra potenciais riscos para a saúde, vem conferir aos operadores um papel muito mais importante, com a responsabilidade acrescida de garantirem a higiene e segurança dos alimentos através da implementação de sistemas de autocontrolo.

Atendendo às dificuldades inerentes à implementação de sistemas de autocontrolo nas empresas de menor dimensão, a legislação assegura a disponibilidade de soluções para estes casos, desde que os objectivos de segurança sejam alcançados, introduzindo o conceito de flexibilidade na implementação dos princípios HACCP. Este aspecto é de grande importância para muitas das pequenas unidades do sector da restauração, onde é forçoso ter em conta algumas das suas limitações. O facto destas unidades poderem utilizar procedimentos mais flexíveis permitir-lhes-á transpor na prática algumas das dificuldades e cumprir as novas obrigações em matéria de autocontrolo. É preconizado para estas unidades a aplicação das Boas Práticas de Higiene e a implementação de um sistema HACCP mais flexível.

Com o objectivo de ajudar os operadores na implementação da nova legislação, os diversos sectores de actividade devem elaborar Guias ou Códigos que, de uma forma detalhada, expliquem os procedimentos necessários para a implementação das Boas Práticas e dos princípios HACCP.



FOTO: INSA

Estes Códigos devem ter em conta as necessidades específicas de cada sector e ser elaborados de modo a:

- Ajudar na identificação dos perigos e das medidas adequadas para o seu controlo;
- Sugerir os procedimentos de higiene a instalar;
- Indicar os métodos de controlo dos perigos que melhor se adaptem ao cumprimento das exigências regulamentares;
- Apresentar a documentação relevante e clarificar o modo de a elaborar.

## BOAS PRÁTICAS E PRÉ-REQUISITOS HACCP

Durante décadas a produção de alimentos regeu-se pelo seguimento de Boas Práticas de Fabrico (BPF), Boas Práticas de Higiene (BPH) e análise dos produtos finais, ferramentas que eram uma garantia de obtenção de alimentos estáveis e seguros. As modificações profundas ocorridas nos últimos anos ao nível global na cadeia alimentar e nos estilos de vida das populações, potenciadoras da disseminação de perigos com conseqüente risco para a saúde dos consumidores, determinaram uma aposta forte em políticas de prevenção. A implementação de sistemas que visem a segurança alimentar, como o sistema HACCP, passou a ser uma exigência em todas as empresas da área alimentar, adicionalmente às BPH.

O *Codex Alimentarius* define o sistema HACCP como um sistema que identifica, avalia e controla os perigos que são significativos

em termos de segurança alimentar. O sistema HACCP não cria novas exigências em termos de requisitos de higiene, todavia as BPH são um pré-requisito para a aplicação do sistema.

Antes da aplicação de um plano HACCP devem estar implementadas e em pleno funcionamento as medidas básicas de higiene, permitindo que o sistema se centre nas etapas, práticas, ou procedimentos que são críticos para a segurança dos alimentos, preparados ou processados num dado local. Todas estas medidas que constituem as bases sólidas para a implementação de um sistema HACCP efectivo são denominadas no seu conjunto Pré-requisitos HACCP e estão claramente descritas na legislação comunitária.

Regra geral, os pré-requisitos devem controlar os perigos associados com a envolvente ao estabelecimento alimentar, enquanto ao sistema HACCP se exige que controle os perigos que têm a ver directamente com o processo. É o que se expressa na figura, aplicado a uma unidade de restauração.

De acordo com a legislação são considerados pré-requisitos HACCP:

- Instalações e equipamento
- Controlo de fornecedores
- Manipulação segura (inclui embalamento e transporte)
- Controlo de resíduos
- Controlo de pragas
- Limpeza e desinfecção
- Qualidade da água
- Manutenção da cadeia de frio
- Saúde e higiene do pessoal
- Formação

Relativamente aos itens controlo de fornecedores e limpeza e desinfecção deve ser mantido um sistema de registos adequado, acrescido de monitorização e verificação, no caso da manutenção da cadeia de frio.

As exigências relativas ao cumprimento dos pré-requisitos estão claramente expressas na regulamentação europeia. Podem ser melhor explicitadas nos referidos Guias e Códigos de Boas Práticas elaborados para os diferentes sectores de actividade.

Para a verificação do cumprimento dos pré-requisitos HACCP recorre-se a Listas de Verificação (*Check lists*), elaboradas de modo a permitir avaliar o nível de conformidade com as exigências regulamentares. Uma avaliação quantitativa, baseada no cálculo das percentagens de cumprimento face a cada requisito, permitirá visualizar as situações de não conformidade e identificar os procedimentos em falta, aspectos relevantes para se poder aferir se estão reunidas as condições para se implementar um plano HACCP.

**Maria do Rosário Novais** - Coordenadora do Laboratório de Microbiologia dos Alimentos do Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge (INSA); participação activa em Programas Europeus no âmbito da Segurança Alimentar

