

NOVAS EXIGÊNCIAS LEGAIS

Aplicação prática



M.ª Cândida Marramaque

Efectivou-se a 1 de Janeiro de 2006 a aplicação da legislação comunitária relativa à higiene dos géneros alimentícios, afectando todos os operadores da cadeia alimentar.

A Comissão Europeia, perante a necessidade de modernizar, consolidar e simplificar a diversa legislação existente nesta área, procedeu à revisão da mesma com o objectivo de aplicar ao longo da cadeia alimentar controlos efectivos e proporcionados, realçando que é responsabilidade primeira do operador a produção de géneros alimentícios seguros.

A política comunitária neste domínio passou a assentar explicitamente em seis princípios-base:

- Um elevado nível de protecção da saúde humana;
- O recurso à análise dos riscos;
- A adopção de critérios microbiológicos e de controlo da temperatura;
- A elaboração e implementação de códigos de boas práticas de higiene;

- O controlo da higiene dos géneros alimentícios por parte das autoridades competentes;
- A responsabilidade de todos os operadores da cadeia alimentar na comercialização dos géneros alimentícios.

Resultante da análise do chamado “pacote de higiene” que vem permitir a concretização geral destes princípios, e com o intuito de esclarecer todos os que operam na fileira alimentar, a Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares (FIPA) desenvolveu o “Guia de Aplicação das regras gerais de higiene dos géneros alimentícios”, com o qual procura contribuir para uma melhor interpretação das adaptações práticas que os operadores têm de promover.

Olhemos então de perto para os seguintes esquemas com o quais se pretende traduzir a aplicabilidade da nova legislação, bem como a obrigatoriedade dos operadores procederem ao registo e, caso se aplique, à aprovação dos seus estabelecimentos.

SÍNTESE DA REGULAMENTAÇÃO DE HIGIENE

		Regras específicas de higiene para os alimentos para animais	Regras gerais de higiene para os géneros alimentícios (incluindo comércio a retalho)	Regras específicas de higiene para os géneros alimentícios de origem animal (excluindo o comércio a retalho, salvo disposição contrária)			
OPERADORES	Regulamento (CE) n.º 178/2002	Regulamento (CE) n.º 183/2005	Regulamento (CE) n.º 852/2004	Regulamento (CE) n.º 853/2004	Directiva n.º 2004/41	Regulamentação nacional	
		Regulamento (CE) n.º 1774/2002	Regulamento (CE) n.º 2073/2005				
			Regulamento (CE) n.º 2074/2005				
				Regulamento (CE) n.º 2075/2005			
				Regulamento (CE) n.º 2076/2005			
				Regulamento (CE) n.º 1662/2006			
				Regulamento (CE) n.º 1664/2006			
			Regulamento (CE) n.º 882/2004				
				Regulamento (CE) n.º 854/2004			
				D-L n.º 163/2005 (Directiva 2002/99)			
		Regulamento (CE) n.º 1663/2006					
SERVIÇOS OFICIAIS							

REGISTO DOS OPERADORES E APROVAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

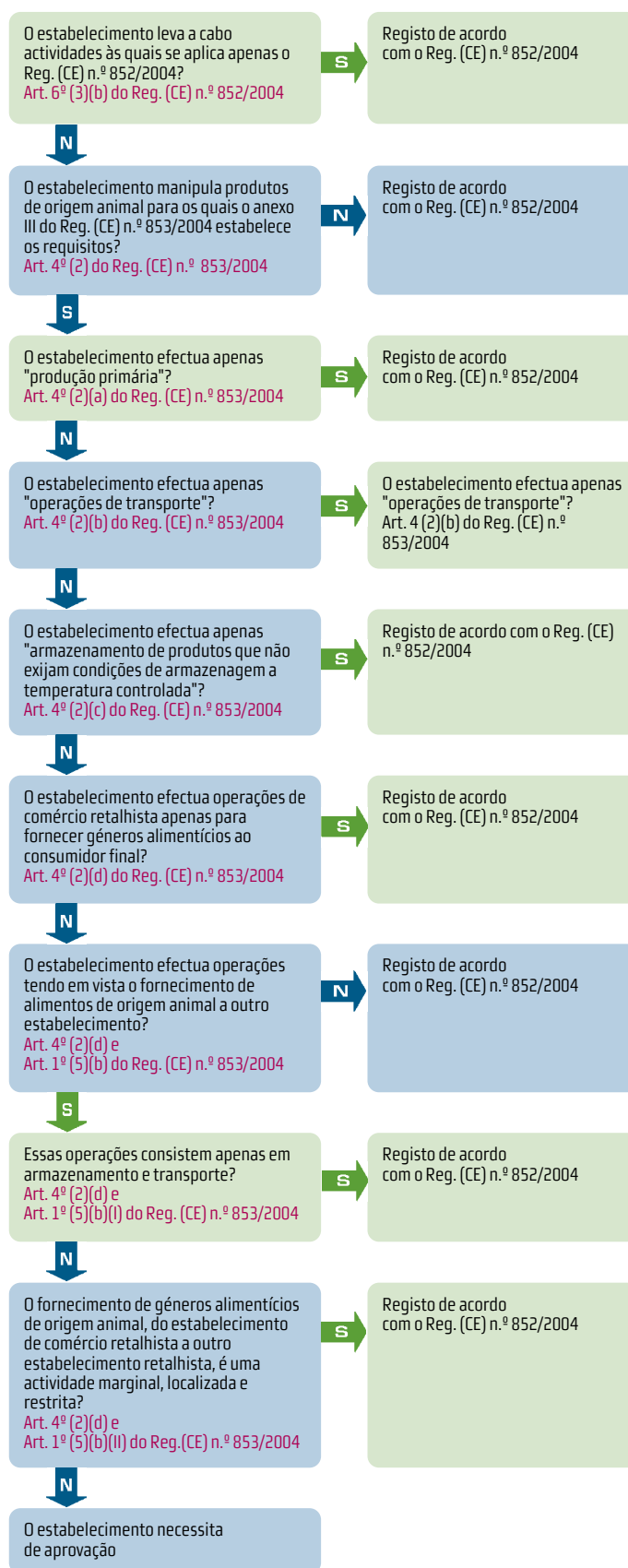
Da aplicação de um ou dos dois regulamentos à actividade levada a cabo pelo operador, este deverá velar por que todos os estabelecimentos sob a sua responsabilidade se encontrem registados junto da entidade adequada, bem como deverá manter esta última informada das alterações da sua situação, incluindo a notificação de alterações significativas da actividade ou o eventual encerramento.

Para os casos em que se manuseiem produtos de origem animal, os operadores deverão solicitar a aprovação dos estabelecimentos, cujo processo se apresenta no esquema anexo.

O procedimento de aprovação tem como objectivo permitir às autoridades nacionais de cada Estado-membro verificar se uma empresa cumpre os requisitos de higiene antes de iniciar a sua actividade. Quando estes estão cumpridos a empresa é aprovada.

Os estabelecimentos dos operadores do sector alimentar podem ser aprovados pela autoridade competente na sequência de, pelo menos, uma visita in loco, sempre que a aprovação é exigida pela legislação nacional do Estado-membro em que o estabelecimento está situado ou pela legislação comunitária.

As listas dos estabelecimentos aprovados, elaboradas pelos Estados-membros, devem estar acessíveis aos parceiros comunitários e ao público, devendo nelas constar os respectivos números de aprovação e outra informação pertinente.



Fonte: Guia de aplicação das regras gerais de higiene dos géneros alimentícios, FIPA, 2005.

Maria Cândida Marramaque - Assessora Técnica da Associação Nacional dos Industriais de Lacticínios (ANIL) e Coordenadora do Grupo de Trabalho de Higiene da FIPA



Juntos,
fazemos as
marcas que
as pessoas
adoram beber

Central Cervejas e Bebidas