

## REGISTO DE TOXINFECCÕES ALIMENTARES

A escassez de dados nacionais sobre toxinfecções alimentares e a sua dispersão por várias entidades, como hospitais, centros de saúde e laboratórios do Estado, levou ao lançamento de um programa-piloto de registo de infeções e intoxicações de origem alimentar em hospitais do país. Denominado PROTOREG, é coordenado pela ASAE e tem como parceiros a Biostrument, a Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica, o Hospital de São Sebastião e o Hospital Amadora-Sintra.

Está assim criada uma base de dados para inserção sistemática do processo clínico de utentes que se dirijam às Urgências hospitalares com sintomas que sejam indicadores duma toxinfecção alimentar. Estes dados serão publicados num portal próprio e sujeitos a tratamento estatístico regular.

## CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE CONSULTORIA

Dirigida às empresas de consultoria na área da segurança alimentar que prestam serviços aos estabelecimentos de restauração e bebidas, foi desenvolvida a Especificação Técnica "Serviço de Consultoria em Higiene e Segurança Alimentar na Restauração e Bebidas: características e funcionamento do serviço".

Este documento define os requisitos essenciais à prestação do referido serviço de consultoria, com base nos quais se procederá à sua avaliação/certificação voluntária. Esta certificação foi desenvolvida pela Certif e contou com a colaboração da ARESP em representação dos clientes finais (estabelecimentos), da ANESA em representação dos fornecedores do serviço (consultores), e de um laboratório, o CFPSA. O documento foi depois submetido ao parecer de várias empresas do sector e de organismos da administração pública com responsabilidades na área.

## INFRACÇÕES ÀS REGRAS DE HIGIENE ALIMENTAR

Com a obrigatoriedade de aplicação dos Regulamentos (CE) n.º 852/2004 e 853/2004 tornou-se necessário tipificar as infracções e respectivas sanções a aplicar em caso de não cumprimento dos mesmos. Assim, o DL n.º 113/2006 de 12 de Junho vem estabelecer o respectivo regime sancionatório, além de definir o processo aplicável à aprovação dos códigos nacionais de boas práticas.

## GUIAS

### NOVIDADE

#### GUIA DE APLICAÇÃO DAS NOVAS REGRAS DE ROTULAGEM – DECRETO-LEI N.º 126/2005

*Coordenação:* Ana Isabel Frias

*Autores:* Dante Lacerda Dias, Pedro Queiroz

*Objectivos:* Estabelecimento de regras de aplicação prática do Decreto-Lei n.º 126/2005, de 5 de Agosto, relativamente à indicação dos ingredientes presentes nos géneros alimentícios, como seja os ingredientes alergénicos e produtos derivados.

FIPA, 2006



#### GUIA DE APLICAÇÃO DAS REGRAS GERAIS DE HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

*Coordenação:* Maria Cândida Marramaque

*Autores:* Alexandra Dias, António Cabrera, Dante Lacerda Dias, Dina Lopes, Marta Gonçalves, Pedro Queiroz, Teresa Ferreira, Teresa Zacarias

*Objectivos:* Contribuir para uma melhor interpretação das adaptações práticas que os operadores têm de promover no âmbito do Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29 de Abril. Sempre que necessário é também feita referência ao Reg. (CE) n.º 853/2004, de 29 de Abril.

FIPA, 2005

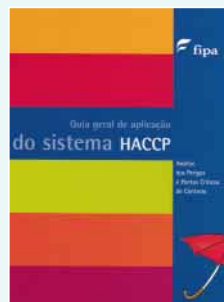
#### RASTREABILIDADE E GESTÃO DE INCIDENTES NA INDÚSTRIA AGRO-ALIMENTAR

*Coordenação:* Miguel Machado Cruz

*Autores:* António Cabrera, Dante Lacerda Dias, José Miguel Sousa, M.ª Cândida Marramaque, Pedro Queiroz

*Objectivos:* Fornecer as orientações necessárias para, cumprindo as exigências legais, as empresas possam construir ou melhorar o sistema de rastreabilidade dos seus produtos.

FIPA, 2004



#### GUIA GERAL DE APLICAÇÃO DO SISTEMA HACCP

*Coordenação:* Teresa Távora

*Autores:* Ana Chambel, Anabela Afonso, André Tomé, Cátia Gonçalves, Fernando Anjos, José Vicente de Sousa, Luís Parreira, M.ª Cândida Marramaque, Pedro Queiroz, Teresa Távora

*Objectivos:* Fornecer as orientações necessárias para que a implementação do sistema HACCP permita garantir a inocuidade dos géneros alimentícios, salvaguardando-se a saúde pública.

FIPA, 2002

### NOVIDADE

#### GUIA PARA CONTROLO DA SEGURANÇA ALIMENTAR EM RESTAURANTES EUROPEUS

*Autores:* Declan J. Bolton, Bláithín Maunsell

*Tradução e revisão:* José Amorim, Maria do Rosário Novais

*Objectivos:* Apoiar os operadores na implementação de sistemas baseados no HACCP em cumprimento da legislação em vigor. Útil para a gestão da segurança alimentar, descreve como os perigos devem ser controlados numa cozinha de restaurante em plena azáfama, ajudando a evitar os factores que contribuem para a ocorrência de toxinfecções alimentares em unidades de restauração.

INSA, 2006

