

GESTÃO DA HIGIENE NA PRODUÇÃO DE EMBALAGENS PARA ALIMENTOS

Futura norma europeia



Paula Lopes

A embalagem destinada ao contacto alimentar deve cumprir os requisitos legais relativos à migração para os alimentos de substâncias presentes na embalagem que possam constituir um risco para o consumidor (perigos químicos). Os perigos físicos e biológicos são normalmente geridos através das boas práticas de fabrico, baseadas muitas vezes no sistema HACCP.

Devido à crescente preocupação no que concerne à segurança dos produtos colocados no mercado, cada vez mais as empresas embaladoras de produtos alimentares requerem a certificação por terceira parte das boas práticas de fabrico relacionadas com os perigos físicos e biológicos (usualmente denominadas boas práticas de higiene). Esta situação conduziu ao desenvolvimento de um número crescente de documentos de referência privados, utilizados como base em auditorias e na certificação.

A indústria da embalagem tem vindo, nos últimos anos, a demonstrar a sua apreensão no que diz respeito à proliferação dos referidos documentos. A implementação dos requisitos neles contidos, nem sempre idênticos na sua natureza, e o elevado número de auditorias realizadas por diferentes entidades, representam custos muito elevados para as organizações. Foi assim detectada a necessidade de estabelecer um documento europeu harmonizado na área da gestão da higiene na produção de embalagens para alimentos, indo ao encontro das necessidades da indústria de embalagem, com o objectivo de constituir uma base para auditorias e certificação por terceira parte.



Em 2003, no decurso da sua reunião plenária anual realizada em Paris em 14 de Novembro, os membros do Comité Técnico TC 261 – *Packaging*, do CEN (Comité Europeu de Normalização), decidiram iniciar o desenvolvimento de normas europeias nesta área. Foi assim que nasceu, em Fevereiro de 2004, um novo grupo de trabalho dentro do CEN/TC 261, denominado WG1 - "*Management of hygiene in the production of packaging for foodstuffs*", responsável pela elaboração de normas europeias relacionadas com a gestão da higiene na produção de embalagens para alimentos.

O referido grupo de trabalho conta com a participação activa de todas as partes interessadas, incluindo a indústria de embalagem, indústria alimentar, distribuição, associações de consumidores, laboratórios, entidades certificadoras e entidades governamentais nacionais e europeias. Os trabalhos desenvolvidos ao longo dos últimos três anos conduziram ao projecto de norma europeia: *prEN 15593:2006 – "Packaging - Management of hygiene in the production of packaging for foodstuffs – Requirements"*.

A futura norma europeia especifica os requisitos de um sistema de gestão da higiene para fabricantes e fornecedores de embalagens para alimentos (incluindo o armazenamento e o transporte), permitindo às organizações:

- Planear, conceber, implementar, executar, manter e actualizar um sistema de análise de perigos e avaliação de riscos que assegure a produção de embalagens para alimentos em conformidade com os requisitos de higiene;
- Demonstrar a conformidade com os requisitos de higiene acordados com os clientes;
- Demonstrar a eficácia do sistema;
- Apoiar a indústria alimentar a evidenciar de forma adequada o cumprimento da legislação de segurança alimentar e da embalagem;
- Assegurar o cumprimento da política de higiene estabelecida e evidenciá-lo perante outras partes interessadas;
- Certificar o sistema de gestão da higiene na produção de embalagens para alimentos por entidades externas.

O texto final da futura norma europeia foi discutido e aprovado em reunião realizada em 26 e 27 de Abril de 2007 em Madrid, prevendo-se que a sua publicação como norma europeia definitiva ocorra durante o primeiro trimestre de 2008.

Paula Lopes, Consultora na área da embalagem, representante português no CEN/TC 261/WG1



ANESA

Associação Nacional de Empresas de Segurança Alimentar

A Segurança Alimentar é um assunto muito sério que deve merecer a melhor atenção de todos os interessados.



A Legislação Nacional e Comunitária, nomeadamente o Regulamento CE 852/04 de 29-4, exige a implementação de planos de Higiene e Segurança dos alimentos, em todos os sectores da área alimentar – Comércio, Indústria e Serviços.

As empresas de consultoria em Higiene e Segurança Alimentar, são as principais responsáveis pelo sucesso dos processos de segurança instalados, em matéria de HACCP e processos associados.



São estas empresas que exercem uma actividade de capital importância na divulgação, implementação, consultoria, assessoria, formação, investigação, análise e desenvolvimento das actividades de controlo da qualidade alimentar.

A Segurança Alimentar depende da uniformização de critérios e práticas aplicáveis, entre empresas consultoras, os Agentes Económicos da área alimentar e os Órgãos Oficiais de Controlo, para que se possam atingir objectivos comuns.



Os interessados devem ponderar as melhores opções e encontrar as melhores soluções.

www.anesaportugal.org | info@anesaportugal.org

SPHA
Associação de Profissionais de Segurança Alimentar e Nutrição

Rua de Belomonte, n.º 84 - 4050-096 Porto
Telefone/Fax: 222 012 232
Telemóvel: 963 083 356
Email: spha@sapo.pt
Apostamos na Qualidade

teQualim
SEGURANÇA ALIMENTAR

Telefone: 219 672 162-164
Fax: 219 672 173
Email: geral@tequalim.pt
Site: www.tequalim.pt
Garantia de Qualidade

ative

Higiene e Segurança Alimentar

Telefone: 21 886 06 50
Fax: 21 886 09 12
Email: apoioaocliente@ative.pt
Site: www.ative.pt
Liderar pela Inovação

EU + 3  **CONTROL**

Consultoria em Qualidade e Segurança Alimentar

Telefone / Fax: 212 530 034
Email: eumastres@netcabo.pt
HACCP / AUTOCONTROLO



HISA



Higiene e Segurança Alimentar

Telefone: 289 827 688 / 212 316 157
Fax: 289 827 862
Email: hisa@hisa.pt
Site: www.hisa.pt

Conhecimento, Competência, Confiança



HIX Higiene e Segurança Alimentar

Telefone: 239 946 170 / 808 20 42 20
Fax: 239 946 177
Email: hix@hix.pt
Site: www.hix.pt

Sabemos o que Fazemos

qualigênese
CENTRO DE QUALIDADE ALIMENTAR

Telefone: 289 803 773
Fax: 289 803 775
Email: geral@qualigenese.pt
Site: www.qualigenese.pt
11 Anos a Crescer Consgo

Sinergia

Telefone: 212 749 494
Fax: 212 732 670
Email: sinergia.sha@gmail.com
Segurança e Higiene Alimentar

