

Higiene e Segurança Alimentar

NO TRANSPORTE, LOGÍSTICA E DISTRIBUIÇÃO

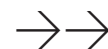
O transporte de produtos alimentares está sujeito a uma exigente legislação, que determina as responsabilidades das empresas de Transportes, Logística e Distribuição no âmbito da Higiene e Segurança Alimentar. Entre os diplomas legais de cumprimento obrigatório para a distribuição alimentar incluem-se:

- ➔ Decreto-Lei n.º 100/2004 relativo às substâncias indesejáveis nos alimentos;
- ➔ Regulamento (CE) n.º 178/2002, em vigor desde 1 de Janeiro de 2005 e que estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios e determina as obrigações dos operadores (sector alimentar e sector dos alimentos compostos para animais) no âmbito da rastreabilidade e da rotulagem dos produtos em todas as fases (fornecedores de matérias-primas, fornecedores de serviços, clientes);
- ➔ Regulamento (CE) n.º 852/2004 relativo à higiene dos géneros alimentícios, em vigor desde 1 de Janeiro de 2006;
- ➔ Regulamento (CE) n.º 183 que determina os requi-

sitos de higiene dos alimentos compostos para animais, também aplicável desde 1 de Janeiro de 2006.

Para dar resposta às necessidades imediatas e operacionais dos operadores, a SGS verifica a compatibilidade das cargas a efectuar. Este serviço complementa a área da inspecção tradicional de cargas e descargas de camiões, navios e comboios. Através do controlo documental e das condições de limpeza e higiene na altura da carga, a SGS apoia as empresas na demonstração do cumprimento da legislação, em evitar uma má reputação perante os clientes do sector, em evitar coimas ou outras sanções legais decorrentes da apertada fiscalização por parte das autoridades competentes.

Os técnicos da SGS recorrem a metodologias de verificação das cargas exigidas pelo sistema HACCP (Análise dos Perigos e Controlo dos Pontos Críticos) e pelo GTP (Good Trading Practice).



NA DISTRIBUIÇÃO E VENDA DE CARNES

A 31 de Julho de 2006 entrou em vigor o Dec.-Lei n.º 147/2006, que estabelece as condições higiénicas e técnicas a observar na distribuição e venda de carnes e seus produtos.

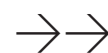
Segundo esta legislação, a distribuição e venda de carnes e seus produtos só podem ser efectuadas por pessoal com formação adequada em Higiene e Segurança Alimentar, ministrada por entidade devidamente reconhecida (acreditação IQF).

Cabe à Federação Nacional das Associações de Comerciantes de Carnes (FNACC) a emissão de um certificado que ateste que, tanto o proprietário como todo o pessoal do estabelecimento, possuem formação adequada em Higiene e Segurança Alimentar, o qual poderá ser afixado no estabelecimento. O certificado tem a validade de um ano, ficando a sua renovação dependente da apresentação de comprovativos da

realização de acções de formação para actualização de conhecimentos.

A partir de 31 de Julho de 2008, todos os colaboradores que intervêm na distribuição e comercialização de produtos de carne devem possuir, atribuído pela FNACC, um "Cartão de Manipulador" de carnes e seus produtos em matéria de segurança alimentar, que comprova a participação em formação segundo o programa reconhecido pela autoridade sanitária veterinária nacional.

O Departamento de Formação da SGS, acreditado pelo IQF, disponibiliza este curso aprovado pela FNACC, encontrando-se de acordo com o Dec.-Lei n.º 147/06 e os Regulamentos (CE) n.ºs 852/04 e 853/04, abrangendo assim todas as condições higiénicas e técnicas a observar na distribuição e venda de carnes e seus produtos.





RÓTULO – o Bilhete de Identidade do produto



O GTP é um código europeu de natureza voluntária aplicável a todos os operadores de comercialização e distribuição de cereais, harmonizado com os princípios do HACCP. Concebido pela COCERAL, organização europeia representativa do *trading* de grãos, leguminosas, oleaginosas e cereais forrageiros, destinados ao consumo humano e animal, este código é implementado por empresas portuguesas do sector, que podem depois obter a respectiva certificação junto da SGS.

O cliente dispõe de cada vez mais informação, aumentando a sua exigência e premiando as boas práticas com a sua preferência. Assim, a certificação GTP é uma distinção para os operadores que a obtêm, pois a SGS como entidade reconhecidamente independente e idónea declara as boas práticas que utilizam.

Silvia Domingues, Directora da Divisão Agrícola e Minerals

Este curso tem como objectivo geral sensibilizar os participantes para os requisitos legais da Higiene e Segurança Alimentar. Pretende ainda desenvolver nos participantes a capacidade de identificar todas as fases das suas actividades (preparação, transformação, embalagem, armazenagem e distribuição), determinantes na garantia da higiene e segurança das carnes e produtos cárneos.

Disponível em várias modalidades – interempresas (nas instalações da SGS), intra-empresa (nas instalações do cliente) e em *e-learning* – este curso tem como destinatários os operadores do sector de comercialização e distribuição de carnes e produtos cárneos.

Anabela Gonçalves, Directora CTS
Susana Iglésias, Directora Training

O desenvolvimento da indústria alimentar, com o conseqüente aumento de alimentos processados e/ou pré-emballados, tornou indispensável a regulamentação da legislação sobre rotulagem.

O rótulo é o "bilhete de identidade" de um produto e um fundamental meio de informação ao consumidor, pelo que deve ser de fácil consulta e compreensão. O rótulo facilita a correcta actuação na conservação e uso do produto, bem como uma selecção adequada em casos de consumidores com restrições à sua escolha por questões de gostos pessoais, hábitos mais específicos e até questões de saúde, como é o caso de alergias a certas substâncias e ingredientes.

Adicionalmente, o rótulo também se tem tornado um meio de publicidade cada vez mais importante, realçando todas as características diferenciadoras do produto de forma atractiva.

De modo a proteger o consumidor na interpretação dos rótulos, existe uma contínua publicação de legislação que dita as regras a nível da relevância, da simplicidade e da facilidade do conteúdo. Isto implica que, de forma as empresas encontrarem o que realmente deve constar no rótulo e de que maneira, é necessária uma morosa pesquisa e organização da documentação.

Esta tarefa exige ainda uma grande polivalência das equipas de trabalho e disponibilidade de recursos internos para a interpretação de todos os documentos legislativos. Porque não recorrer então a alguém que já tenha um suporte de apoio forte, no que respeita a rotulagem, para facilitar e agilizar os processos de elaboração de um rótulo?

Desde 2003 o Departamento de Apoio Técnico, pertencente ao Laboratório Agro-Alimentar do Grupo SGS Portugal, presta esse serviço a vários tipos de empresas. Esse serviço consiste na verificação do conteúdo do rótulo face à legislação aplicável, com bases de dados específicas e constantemente actualizadas para dar uma resposta rápida e correcta às solicitações.

A apreciação da rotulagem de produtos alimentares, detergentes e produtos de higiene pessoal, além de ter em conta a aplicabilidade da legislação, tem também em consideração o lado de quem consome, que no fundo somos todos nós, ao verificar a compreensão dos textos por parte do consumidor.

Cláudia Freire, Responsável Técnica – Departamento de Apoio Técnico, SGS LAB