

FORMAÇÃO OBRIGATÓRIA PARA MANIPULADORES DE CARNES

Até 31 de Julho de 2008 todos os manipuladores de carnes dos sectores da distribuição e venda de carnes e seus derivados terão de possuir o Cartão de Manipulador, emitido na sequência da formação realizada e do aproveitamento registado.

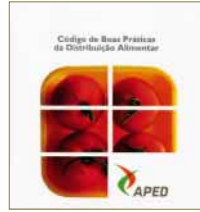
Esta obrigatoriedade já estava patente nos Regulamentos (CE) nº 852/2004 e nº 853/2004 para os manipuladores que desempenham funções na indústria alimentar. O Decreto-Lei nº 147/2006 de 31 de Julho veio entretanto estabelecer as condições higiénicas e técnicas a observar na distribuição e venda de carnes e seus produtos, conferindo a obrigatoriedade de formação em higiene e segurança alimentar aos manipuladores da venda a retalho.

De acordo com o Artigo 26º daquele diploma, a distribuição e venda de carnes e seus produtos só podem ser efectuadas por pessoal com formação adequada para o exercício da profissão e em matéria de higiene e segurança alimentar, ministrada por uma entidade devidamente reconhecida nos termos da legislação em vigor em termos de formação profissional.

Por seu lado, o Artigo 27º estabelece que o certificado comprovativo da formação é emitido pela Federação Nacional das Associações de Comerciantes de Carnes (FNACC), o qual tem a validade de um ano e pode ser afixado no estabelecimento em local visível. A sua renovação fica dependente da apresentação dos comprovativos da realização das acções de formação previstas.

Nesse artigo ficou ainda estabelecido que o manipulador deve ser detentor de um Cartão de Manipulador que comprove o aproveitamento na formação. Sendo este cartão emitido pela FNACC a todos os que o solicitem, independentemente da sua qualidade de associados, desde que possuam formação adequada devidamente comprovada e que o respectivo programa de formação seja reconhecido pela Direcção-Geral de Veterinária (DGV). O cartão de manipulador tem a validade de três anos, ficando a sua renovação dependente da apresentação dos comprovativos da realização de acções de formação de actualização de conhecimentos.

De referir que a FNACC já tem um programa de formação aprovado pela DGV, bem como já está aprovado o modelo do certificado e do Cartão de Manipulador.



CÓDIGO DE BOAS PRÁTICAS DA DISTRIBUIÇÃO ALIMENTAR

Autor: Comissão de Produtos Alimentares e Segurança Alimentar da APED (Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição)

Objectivos: Definir linhas de orientação de carácter voluntário a seguir pelas empresas do sector como forma de garantir a comercialização de produtos seguros e, assim, assegurar o cumprimento das disposições legais aplicáveis no que diz respeito à segurança alimentar.

O código esclarece conceitos, identifica os perigos gerais (biológicos, físicos e químicos) e define os requisitos gerais de higiene e os requisitos específicos que os agentes devem ter em conta. Inclui ainda anexos com recomendações concretas, nomeadamente para a implementação e manutenção do sistema HACCP.

APED, 2007 (2ª ed. actualizada)



CÓDIGO DE BOAS PRÁTICAS DE CONSERVAS DE SARDINHA E DO TIPO SARDINHA

Coordenadora: Nídia Braz

Autores: Cristina Monraia, Fátima Loja, Jorge Ribeiro, Maria da Graça Garcez

Objectivos: Disponibilizar indicações tecnológicas e requisitos essenciais de higiene respeitantes à produção de conservas de sardinha, ou de outras legalmente do tipo sardinha a partir de peixe fresco ou refrigerado. Apresentar recomendações destinadas a apoiar a indústria conserveira e a informação necessária para a aplicação dos princípios HACCP.

O código incide especificamente sobre as definições, os requisitos gerais das instalações, do equipamento e do material, sobre os requisitos de higiene, as condições aplicáveis à produção, as características dos produtos acabados e a identificação e classificação dos defeitos na embalagem.

ALIF, 2006



GUIA DE BOAS PRÁTICAS IACA

Com o objectivo de promover e encorajar a adesão da indústria de alimentação animal às Boas Práticas de Fabrico, a IACA – Associação Portuguesa dos Industriais de Alimentos Compostos para Animais lançou em 2000 o Código de Boas Práticas para o Fabrico de Pré-Misturas e de Alimentos para Animais. Este código visou ajudar os industriais do sector a superar as dificuldades de implementação dos sistemas de garantia da qualidade e ao mesmo tempo a respeitarem as disposições legais aplicáveis.

Em Janeiro de 2007 foi apresentada uma nova versão deste documento, agora intitulado “Guia de Boas Práticas para os Industriais de Pré-misturas e de Alimentos Compostos para Animais destinados à produção de géneros alimentícios”. Esta nova versão resulta da adaptação do Guia Europeu apresentado pela FEFAC (Federação Europeia de Fabricantes de Alimentos Compostos) em Novembro de 2005, no qual já foram contempladas as exigências de harmonização da legislação europeia relativa aos requisitos de higiene dos alimentos para animais (Reg. (CE) nº 183/2005), nomeadamente a obrigatoriedade de implementação dos princípios do HACCP, o qual entrou em vigor em 1 de Janeiro de 2006. O Guia de Boas Práticas produzido pela IACA inclui informações práticas, procedimentos operativos, princípios de prevenção e controlo em toda a cadeia de produção.



INOVAÇÃO COM PROJECTO TRUEFOOD

Financiado pela Comissão Europeia no âmbito do 6º Programa Quadro Europeu, foi lançado em Maio de 2006 o projecto TRUEFOOD (Tradicional United Europe Food), com o objectivo de introduzir inovação nos sistemas tradicionais de produção da indústria agro-alimentar. Com uma duração de quatro anos, este projecto envolve um trabalho de mediação técnico-científica, visando a disseminação de conhecimento sobretudo junto das PME, no sentido do incremento cada vez maior da inovação, qualidade e competitividade nesta indústria. Os parceiros do projecto são centros de I&D com grande experiência no sector alimentar, nomeadamente no segmento dos alimentos mais tradicionais. A sua coordenação está a cargo do European Economic Interest Group SPES GEIE, que congrega 11 federações europeias do sector, entre elas a FIPA – Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares. Neste contexto, a FIPA decidiu investir no estudo de um ramo de actividade com grande potencial nacional, os lactícínios.



CONGRESSO INTERNACIONAL DA FEFAC

Sob o lema “A indústria da alimentação animal no séc. XXI – realidade e perspectivas”, realiza-se em Portugal a 24ª edição do Congresso Internacional da FEFAC (European Feed Manufacturers’ Federation/Federação Europeia de Fabricantes de Alimentos Compostos), nos dias 14 e 15 de Junho, na Fundação de Serralves, Porto.

Com organização da IACA – Associação Portuguesa dos Industriais de Alimentos Compostos para Animais, o congresso irá reunir vários representantes europeus desta indústria para debaterem os principais temas actuais, nomeadamente a nova PAC e as negociações da OMC, a percepção e comunicação do risco e a resposta da indústria em termos de segurança alimentar. Será ainda debatida a legislação e a competitividade do sector, bem como as consequências do alargamento da União Europeia a 27 países.

Paralelo ao congresso realiza-se a 50ª Assembleia Geral da FEFAC, na qual será eleito o novo presidente da federação.



ALIMENTAÇÃO E CRIANÇAS ASMÁTICAS

O aumento da prevalência da doença alérgica nas últimas décadas, particularmente da asma brônquica em idade infantil, foi acompanhado por modificações significativas ao nível da alimentação. Este facto leva a especular sobre a possível relação entre esses dois factores.

Nesse sentido, procurando dar o primeiro passo em Portugal sobre esta temática, foi anunciado em Março o início de um estudo denominado “Up-Kids”, o qual envolve a colaboração de pais e encarregados de educação das crianças de escolas do ensino básico e de infantários do Porto.

Dinamizado pela Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto (FCNAUP), este estudo conta com investigadores daquela instituição, bem como da Faculdade de Medicina do Porto e do Hospital de São João.

www.infoqualidade.net

Toda a informação da Revista
SEGURANÇA E QUALIDADE ALIMENTAR



Se ainda não o fez,
Faça já a sua inscrição definitiva **para continuar a receber gratuitamente, em formato papel, a REVISTA SEGURANÇA E QUALIDADE ALIMENTAR**

É simples!
Envie para o **e-mail** rutemarinho@infoqualidade.net
ou para o **Fax:** [217819447](tel:217819447) os seguintes dados:

Nome: _____

Entidade/Empresa: _____

Profissão/Cargo: _____

Morada: _____

Local: _____

CP: _____

Tel.: _____ Telem.: _____

Fax: _____

E-mail: _____

Mais informações: Editideias – Edição e Produção, Lda.
Tel.: 217819442 e-mail: rutemarinho@infoqualidade.net