

CONTROLO DA ÁGUA DE CONSUMO EM 2010 SÓ COM ACREDITAÇÃO

De acordo com o Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de Agosto, que estabelece o regime da qualidade da água destinada ao consumo humano, a partir de 1 de Janeiro de 2010 o controlo na torneira e no ponto de entrega só poderá ser feito por laboratórios com acreditação para o efeito. No caso em que a recolha de amostras não seja realizada por laboratórios acreditados, os técnicos de amostragem de águas terão também de estar devidamente certificados nessa data.

Este diploma aplica-se às águas destinadas ao consumo humano, bem como a toda a água utilizada pela indústria alimentar que afecte a salubridade do género alimentício.



MADEIRA INAUGURA NOVO LABORATÓRIO DE VETERINÁRIA

No final de Maio foi inaugurado, em São Martinho, o novo Laboratório Regional de Veterinária e Segurança Alimentar da Madeira, constituído por quatro andares e duas áreas distintas, a laboratorial e a administrativa. Ocupa uma área bruta superior a 3500 metros quadrados e representou um investimento superior a 8 milhões de euros.

A área laboratorial inclui agora espaços específicos destinados às análises laboratoriais, às análises de resíduos e de bromatologia e uma área de armazenamento de material. Estas novas condições vão ao encontro dos requisitos necessários à obtenção da acreditação segundo a norma NP EN ISO/IEC 17025:2005.

MANUAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR

A Associação Comercial de Braga (ACB) lançou este ano o Manual de Segurança Alimentar destinado aos empresários e profissionais do canal Horeca e comércio alimentar, como auxiliar da implementação de boas práticas e de sistemas de segurança alimentar baseados nos princípios HACCP.

Ao longo de 12 capítulos é possível encontrar informação sobre noções básicas de microbiologia, contaminação dos alimentos, higiene e segurança das instalações, higiene pessoal, resíduos e pragas. Este manual inclui ainda a apresentação do sistema HACCP, casos práticos em restaurantes e talhos, bem como a referência aos principais diplomas legais destinados à restauração, padarias e pastelarias, peixarias, talhos e comércio retalhista.



Esta publicação teve o parecer favorável do Gabinete de Planeamento e Políticas (GPP) do Ministério da Agricultura, estando em conformidade com as regras e boas práticas estabelecidas a nível europeu e nacional.

Esta publicação teve o parecer favorável do Gabinete de Planeamento e Políticas (GPP) do Ministério da Agricultura, estando em conformidade com as regras e boas práticas estabelecidas a nível europeu e nacional.

I&D NO SECTOR AGRO-ALIMENTAR EUROPEU

Em Março último foi apresentada a nova rede EUREKA para o sector agro-alimentar, a Euroagri-Foodchain, que tem como principal objectivo apoiar o desenvolvimento tecnológico e a competitividade do sector agro-



alimentar, através do apoio e promoção de uma nova geração de projectos de Investigação e Desenvolvimento Tecnológico (IDT).

As temáticas científicas a serem abordadas neste âmbito focam as preocupações com a segurança alimentar, a valorização dos produtos agrícolas nas suas diferentes vertentes – alimentar, farmacêutica e energética – e a minimização dos impactes ambientais das actividades agro-alimentares.

Esta nova rede de cooperação foi lançada em Portugal, país que preside este ano à iniciativa intergovernamental de apoio à inovação europeia – EUREKA (Network for Market Oriented R&D), na qual se integra a Euroagri-Foodchain.

MANUAL PRÁTICO DE LEGISLAÇÃO PARA O SECTOR DÁ PASTELARIA

Destinado aos operadores do sector da pastelaria, este manual grupa o conjunto de legislação aplicada especificamente ao sector, bem como a relativa ao sector alimentar em geral. Foi editado pela Associação Nacional dos Comerciantes e Industriais de Produtos Alimentares (ANCIPA) em finais de 2008 e constitui um útil instrumento de consulta na área regulamentar.

Nesta publicação estão não só referenciados os vários diplomas legais, mas é também apresentada uma breve súmula dos diferentes artigos e suas implicações para os operadores do sector.



NORMA PARA SISTEMAS DE GESTÃO DA ENERGIA

O Instituto Português da Qualidade (IPQ) editou recentemente a norma NP EN 16001:2009 “Sistemas de Gestão da Energia – Requisitos e linhas de orientação para a sua utilização”, que tem por objectivo ajudar as organizações a estabelecer os sistemas e os processos para melhorar a sua eficiência energética, reduzindo os custos e as emissões de gases com efeito de estufa. A implementação do Sistema de Gestão da Energia de acordo com a NP EN 16001:2009 pode ser confirmado quer através de auto-avaliação e de uma declaração de conformidade da própria organização, quer através da certificação do sistema por uma entidade externa independente.

Esta norma é aplicável a qualquer organização, independentemente da sua dimensão, sector de actividade e condições geográficas, culturais e sociais.

III CONGRESSO DA INDÚSTRIA PORTUGUESA
AGRO-ALIMENTAR
INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL
5 NOVEMBRO 2009
CONVENTO DO BEATO – LISBOA

