



Quadro Regulamentar da UE em Segurança Alimentar

FAO, 15 de julho de 2019

Dra. Michelle Riblet



Resumo

- **Quadro Regulamentar UE: Norma 178/2002**
- **Obrigações de Operadores das Empresas do Setor Alimentar**
- **Norma de Higiene: Norma 852/2004**



Quadro Regulamentar de Segurança Alimentar da UE:

Norma 178/2002

Princípios da Segurança Alimentar

- ✓ Da Fazenda até a Mesa
- ✓ Responsabilidades das Empresas Alimentícias
- ✓ Rastreabilidade
- ✓ Alimentos Inseguros
- ✓ Proteção dos Interesses do Consumidor
- ✓ Apresentação dos Alimentos





“Da Fazenda até a Mesa”

Segurança ao longo da Cadeia
de Produtos de Pesca

Alimento Seguro

Da Fazenda
até a Mesa

Segurança ao
longo da
Cadeia de
Produtos de
Pesca



Captura



Separação



Marketing



Corte em Filetes



Processamento

Responsabilidade das Empresas do Setor Alimentício

Obrigações dos Operadores de Empresas do Setor Alimentar

Artigo 14

Exigências de Segurança Alimentar

1. A comida não deve ser colocada à venda se não for segura.
2. A comida será considerada insegura se for considerada:
 - a) Prejudicial à saúde;
 - b) Não adequada para o consumo humano.



Artigo 19: Norma (CE) 178/2002

Recall/ Retirada do Produto de Pesca

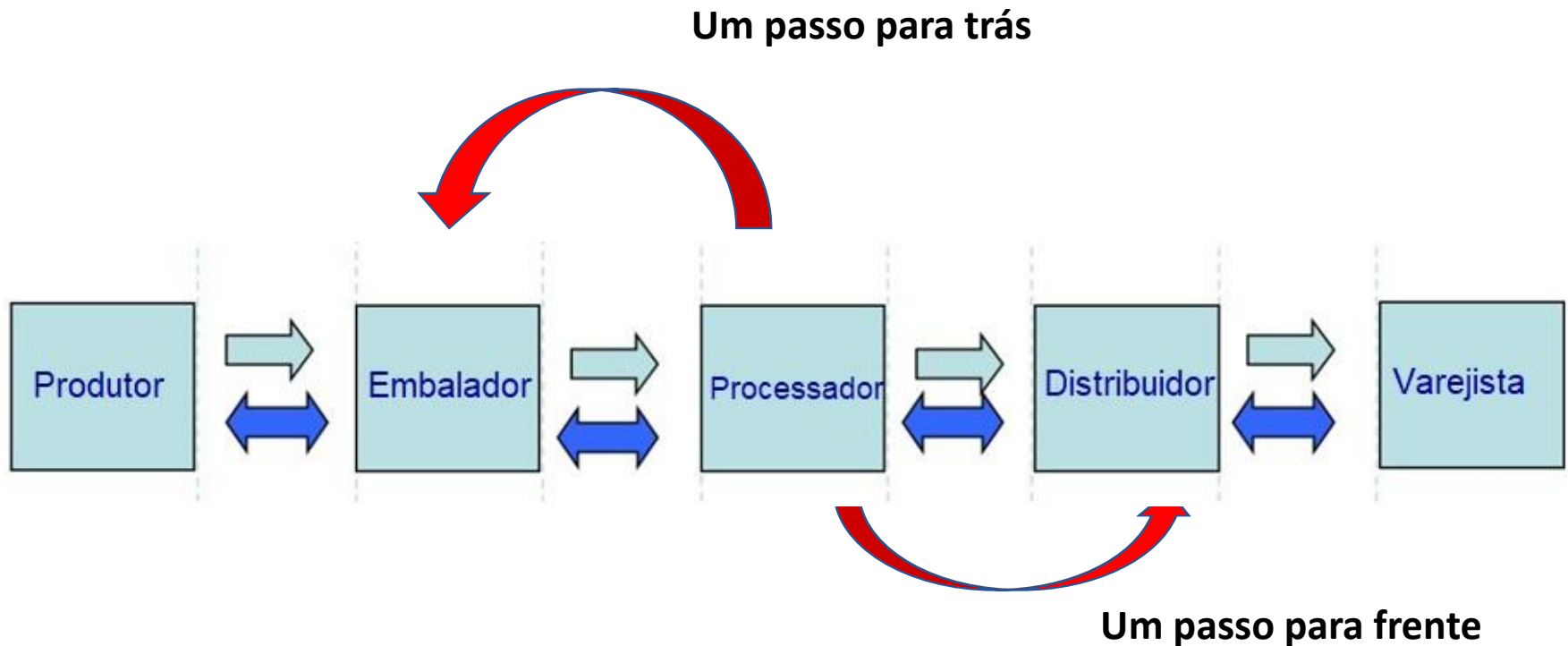
- É exigido que o Operador **informe à autoridade competente** caso um produto que não esteja em conformidade com as normas alimentares tenha sido colocado à venda
- Implementar **o recall ou retirada imediata dos produtos implicados** e informar consumidores, caso aplicável

Artigo 18

Rastreabilidade

1. A rastreabilidade de alimentos, ração, animais para produção de alimentos e quaisquer outras substâncias intencionadas para consumo deve ser estabelecida em todos os estágios de produção, processamento e distribuição.
2. Operadores de empresas do setor alimentício e produtores de ração devem ser capazes de identificar qualquer pessoas que tenham lhes fornecido alimentos, ração, animais para a produção de alimentos ou qualquer substância a ser incorporada em um alimento ou ração.
Para este fim, os operadores devem ter sistemas e procedimentos que permitam que essa informação seja disponibilizada às autoridades competentes mediante pedido.
3. Operadores de empresas do setor alimentar e produtores de ração devem ter sistemas e procedimentos de identificação de outras empresas para as quais seus produtos foram fornecidos. Essa informação deve ser disponibilizada mediante pedido.
4. Alimentos ou ração que serão colocados à venda ou provavelmente serão colocados à venda devem ser adequadamente rotulados ou identificados para facilitar a rastreabilidade, através da documentação ou das informações relevantes de acordo com as exigências relevantes de disposições mais específicas.

Rastreabilidade





Rastreabilidade Artigo 18

- **Âmbito** do Sistema
- Decidir sobre o **tamanho ideal do Lote**
- Identificar as **informações de rastreabilidade exigidas**
- Estabelecer um **Sistema de manutenção e recuperação de registros**
- Estabelecer **processos** e procedimentos de teste
- **Documentar** a rastreabilidade do sistema

Legislação Relevante da UE



Norma (CE) 852/2004 – Regras gerais de saúde para produtos alimentares



Norma (CE) 853/2004 – regras de higiene para alimentos de origem animal



Norma 2073/2005 – Critério microbiológico para produtos alimentícios



Norma (CE) 1881/2006 – Níveis máximos de certos contaminantes



Legislação Relevante da UE



Norma (CE) 2074/2005

Métodos laboratoriais para certos produtos e implementação de outras normas



Diretriz do Conselho 98/83/CE.

Qualidade da água para consumo humano



[Norma do Conselho \(CE\) 2377/90](#) – limites máximos para resíduos de drogas veterinárias em produtos alimentares de origem animal



Norma (CE) 852/2004
HIGIENE DE PRODUTOS ALIMENTARES

CAPÍTULO IV IMPORTAÇÕES E EXPORTAÇÕES

Artigo 10

Importações

Com relação à higiene de alimentos importados, as exigências relevantes da lei alimentar referidas no Artigo 11 da Norma (CE) No. 178/2002 devem incluir os requisitos dispostos nos Artigos 3 e 6 dessa Norma.



Exigências para Importação



Norma (CE) 852/2004

Exigências para Importação: **Artigo 3 e 4**

- ✓ Todos as exigências de higiene dessa Norma
- ✓ Produção Primária:
 - ☐ Exigências de higiene da **Parte A, Anexo I**
 - ☐ **Exigências específicas adicionais da Norma 853/2004**
- ✓ Produção Pós-Primária (e.g. corte em filetes, processamento, varejo):
 - ☐ Exigências de higiene do **Anexo II**
 - ☐ **Exigências específicas adicionais da Norma 853/2004**
- ✓ Conformidade com os critérios Microbiológicos - Amostragem e Análise
- ✓ Procedimentos para atender as exigências da Norma
- ✓ **Manutenção da cadeia fria *** problema identificado na Auditoria DG Sante**

Norma (CE) 852/2004

Exigências para Importação: **Artigo 5**

Artigo 5

Análise de risco e pontos de controle mais importantes

1. Operadores de empresas do setor alimentar devem implementar e manter um procedimento (ou procedimentos) permanente com base nos princípios HACCP.
2. Os princípios HACCP mencionados no parágrafo 1 são os seguintes:
 - a) Identificação de quaisquer riscos a serem prevenidos, eliminados ou reduzidos a níveis aceitáveis;
 - b) Identificação dos pontos de controle mais importantes no passo ou passos nos quais o controle é essencial para prevenir ou eliminar um risco ou reduzi-lo a níveis aceitáveis;
 - c) Estabelecer limites e pontos críticos de controle que separem o que é aceitável do que não é aceitável para a prevenção, eliminação ou redução dos riscos identificados;
 - d) Estabelecer e implementar procedimentos de monitoramento eficientes nos pontos críticos de controle;
 - e) Estabelecer ações de correção quando o monitoramento identificar que um ponto de controle crítico não está sob controle;
 - f) Estabelecer procedimentos, que devem ser realizados de forma regular, para verificar que as medidas descritas nos subparágrafos de (a) a (e) estão funcionando de forma eficiente;
 - e
 - g) Estabelecer documentos e registros proporcionais à natureza e tamanho da empresa alimentícia para demonstrar a aplicação eficiente das medidas descritas nos subparágrafos de (a) a (f).

Norma (CE) 852/2004

Exigências Importação

- Exigências Gerais para Instalações (estrutura, layout etc.)
- Transporte
- Equipamento
- Tratamento de Calor
- Desperdício de Alimentos
- Treinamento
- Fornecimento de Água
- Higiene Pessoal
- Matérias Primas

Programas Pré-Requisito





Norma (CE) 852/2004

Exigências para Importação: **Artigo 6**

- ✓ Registro e Aprovação de Empresas Alimentícias da UE *** problema identificado na Auditoria DG Sante
- ✓ Sob a supervisão da autoridade competente
- ✓ Aprovação de alimentos de origem animal - número de aprovação específico
- ✓ Publicado no website da Comissão Europeia

Como o seu negócio pode ser aprovado pela UE?

- ✓ Deve ser aprovado para exportar uma categoria específica de alimentos de origem animal e deve estar na lista de **países aprovados pela UE** para essa categoria de alimentos específica
- ✓ Uma avaliação do **país e de sua autoridade competente** será feita pela Comissão Europeia, Diretoria Geral de Saúde e Segurança Alimentar
- ✓ As exigências especificadas no Anexo III da [Norma \(CE\) No 853/2004](#) devem ser verificadas e garantidas pelo regulador brasileiro antes **de seu estabelecimento poder ser listado como aprovado pela UE.**

RECAPITULAÇÃO



Registrado/ Aprovado pelo regulador brasileiro

Recall/ Retirada de Alimento Inseguro

Rastreabilidade

Sistema de Gestão da Segurança Alimentar -HACCP

Micro-critérios da UE

Manutenção da Cadeia Fria



Obrigada!

Dra. Michelle Riblet
Assessora Científica,
Políticas e Leis em Segurança
Alimentar

Michelle.riblet@foodsafety.ie