

**CÓDIGO DE PRÁTICAS INTERNACIONAIS RECOMENDADAS
PRINCÍPIOS GERAIS DE HIGIENE ALIMENTAR**

CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003¹

ÍNDICE

INTRODUÇÃO	2
SECÇÃO I – OBJECTIVOS	2
PRINCÍPIOS GERAIS DE HIGIENE ALIMENTAR DO CODEX:	2
SECÇÃO II – ÂMBITO, UTILIZAÇÃO E DEFINIÇÃO	2
2.1 ÂMBITO .	2
2.2 UTILIZAÇÃO	2
2.3 DEFINIÇÕES	2
SECÇÃO III – PRODUÇÃO PRIMÁRIA	2
3.1 HIGIENE AMBIENTAL	2
3.2 PRODUÇÃO HIGIÉNICA DE FONTES DE ALIMENTOS	2
3.3 MANUSEAMENTO, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE	2
3.4 LIMPEZA, MANUTENÇÃO E HIGIENE PESSOAL NA PRODUÇÃO PRIMÁRIA	2
SECÇÃO IV – ESTABELECIMENTOS: CONCEPÇÃO E INSTALAÇÕES	2
4.1 LOCALIZAÇÃO	2
4.2 EDIFÍCIOS E SALAS.	2
4.3 EQUIPAMENTO	2
4.4 INSTALAÇÕES	2
SECÇÃO V – CONTROLO DAS OPERAÇÕES	2
5.1 CONTROLO DE PERIGOS EXISTENTES NOS ALIMENTOS	2
5.2 ASPECTOS ESSENCIAIS DOS SISTEMAS DE CONTROLO DE HIGIENE	2
5.3 REQUISITOS RELATIVOS ÀS MATÉRIAS-PRIMAS	2
5.4 EMBALAGEM	2
5.5 ÁGUA	2
5.6 GESTÃO E SUPERVISÃO	2
5.7 DOCUMENTAÇÃO E MANUTENÇÃO DE REGISTOS	2
5.8 PROCEDIMENTOS DE RETIRADA DO MERCADO	2
SECÇÃO VI – ESTABELECIMENTOS: MANUTENÇÃO E SANEAMENTO	2
6.1 MANUTENÇÃO E LIMPEZA	2
6.2 PROGRAMAS DE LIMPEZA	2
6.3 SISTEMAS DE CONTROLO DE PRAGAS	2
6.4 GESTÃO DE RESÍDUOS	2
6.5 MONITORIZAÇÃO DA EFICÁCIA	2
SECÇÃO VII – ESTABELECIMENTOS: HIGIENE PESSOAL	2
7.1 ESTADO DE SAÚDE	2
7.2 DOENÇAS E LESÕES	2
7.3 LIMPEZA PESSOAL	2

¹ A versão actual do Código de Práticas Internacionais Recomendadas: Princípios Gerais de Higiene Alimentar, incluindo o anexo sobre o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo (HACCP) e Orientações para a sua Aplicação, foi adoptado pela Comissão do Codex Alimentarius em 1997. As alterações que envolvem o enxaguamento foram adoptadas em 1999. As directrizes sobre HACCP foram revistas em 2003. O Código foi enviado a todas as Nações Membro e Membros Associados da FAO e da OMS na qualidade de texto informativo, pertencendo a decisão do destino a dar ao documento contendo as directrizes aos governos de cada país.

7.4 COMPORTAMENTO PESSOAL.	2
7.5 VISITANTES	2

1

SECÇÃO VIII - TRANSPORTE	2
8.1 CONSIDERAÇÕES GERAIS	2
8.2 REQUISITOS	2
8.3 UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO	2
SECÇÃO IX – INFORMAÇÃO SOBRE OS PRODUTOS E CONSCIÊNCIA DO CONSUMIDOR	
9.1 IDENTIFICAÇÃO DO LOTE	2
9.2 INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO	2
9.3 ETIQUETAGEM	2
9.4 EDUCAÇÃO DO CONSUMIDOR	2
SECÇÃO X -FORMAÇÃO	2
10.1 CONSCIÊNCIA E RESPONSABILIDADES	2
10.2 PROGRAMAS DE FORMAÇÃO	2
10.3 INSTRUÇÃO E SUPERVISÃO	2
10.4 FORMAÇÃO DE RECICLAGEM	2
SISTEMA DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLO (HACCP) E ORIENTAÇÕES PARA A SUA APLICAÇÃO	2
PREÂMBULO	2
DEFINIÇÕES	2
PRINCÍPIOS DO SISTEMA HACCP	2
ORIENTAÇÕES PARA A APLICAÇÃO DO SISTEMA HACCP	2
INTRODUÇÃO	2
APLICAÇÃO	2
FORMAÇÃO	2

INTRODUÇÃO

As pessoas têm o direito de confiar que os alimentos que comem são seguros e adequados ao consumo. As doenças e as lesões causadas por alimentos são, no mínimo, desagradáveis e, nos piores casos, podem ser fatais. Mas existem também outras consequências. Os surtos de doenças com origem nos alimentos podem causar prejuízos ao comércio e ao turismo, e dão origem a perdas de rendimento, desemprego e litígio. A deterioração dos alimentos representa um desperdício, é dispendiosa e pode prejudicar o comércio e a confiança dos consumidores.

O comércio internacional de alimentos e as viagens internacionais estão em crescendo, proporcionando importantes benefícios sociais e económicos. Mas tal facto também facilita a propagação de doenças à escala mundial. Nas últimas duas décadas, também os hábitos alimentares sofreram grandes alterações em muitos países e novas técnicas de produção, preparação e distribuição de alimentos foram, por sua vez, desenvolvidas. Deste modo, o controlo higiénico eficaz é fundamental para evitar as consequências nefastas para a saúde humana e para a economia das doenças e lesões causadas por alimentos e da deterioração de alimentos. Todos os intervenientes, incluindo agricultores e criadores, fabricantes e processadores, manipuladores de alimentos e consumidores, têm a responsabilidade de assegurar que os alimentos são seguros e adequados ao consumo.

Estes Princípios Gerais estabelecem uma base estável para garantir a higiene alimentar e devem ser utilizados em conjunto com cada código específico de práticas de higiene, sempre que seja apropriado, bem como com as orientações sobre critérios microbiológicos. O documento segue a cadeia alimentar desde a produção primária ao consumo final, salientando os controlos higiénicos em cada fase. Recomenda, sempre que possível, uma abordagem baseada no sistema HACCP para melhorar a segurança alimentar, como se descreve no *Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo (Hazard Analysis and Critical Control Point –HACCP) e Orientações para a sua Aplicação* (Anexo).

Os controlos descritos no presente documento de Princípios Gerais são reconhecidos internacionalmente como sendo essenciais para garantir a segurança e a adequação dos alimentos ao consumo. Os Princípios Gerais são recomendados aos Estados, à indústria (incluindo produtores primários individuais, fabricantes, processadores, operadores de serviços alimentares e retalhistas) e também aos consumidores.

SECÇÃO I – OBJECTIVOS

1.1 PRINCÍPIOS GERAIS DE HIGIENE ALIMENTAR DO CODEX:

- identificar os princípios essenciais de higiene alimentar aplicáveis ao longo da cadeia alimentar (desde a produção primária ao consumidor final), por forma a atingir o objectivo de garantir que os alimentos são seguros e adequados ao consumo humano;
- recomendar uma abordagem baseada no sistema HACCP como forma de melhorar a segurança alimentar;
- indicar a forma como deverão ser implementados esses princípios; e
- estabelecer uma orientação para códigos específicos que poderão ser necessários para - sectores da cadeia alimentar; processos; ou mercadorias; para alargar os requisitos de higiene específicos dessas áreas.

SECÇÃO II – ÂMBITO, UTILIZAÇÃO E DEFINIÇÃO

2.1 ÂMBITO

2.1.1 A cadeia alimentar

Este documento segue a cadeia alimentar desde a produção primária ao consumidor final, definindo as condições de higiene necessárias para a produção de alimentos seguros e adequados ao consumo. O documento estabelece uma estrutura de base para outros códigos, mais específicos, aplicáveis a sectores particulares. Tais códigos e orientações específicos deverão ser lidos em conjunto com o presente documento e com o *Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo (HACCP) e Orientações para a sua Aplicação (Anexo)*.

2.1.2 Papéis dos Estados, da indústria e dos consumidores

Os Estados poderão ter em consideração o conteúdo do presente documento e decidir sobre a forma como melhor poderão encorajar a implementação destes princípios gerais para:

- proteger adequadamente os consumidores de doenças ou lesões causadas por alimentos; as políticas devem ter em conta a vulnerabilidade da população, ou dos diferentes grupos da população;
- garantir que os alimentos são adequados ao consumo humano;
- manter a confiança nos alimentos comercializados internacionalmente; e
- criar programas de educação sanitária que transmitam eficazmente os princípios da higiene alimentar à indústria e aos consumidores.

A indústria deverá aplicar as práticas de higiene definidas no presente documento para:

- fornecer alimentos seguros e adequados ao consumo;
- garantir que os consumidores têm informação clara e de fácil compreensão, através da etiquetagem e por outros meios adequados, que lhes permita proteger os seus alimentos de contaminação e do desenvolvimento/sobrevivência de agentes patogénicos transmitidos pelos alimentos, através do correcto armazenamento, manuseamento e preparação; e
- manter a confiança nos alimentos comercializados internacionalmente.

Os consumidores devem reconhecer o seu papel respeitando as instruções relevantes e aplicando as medidas adequadas de higiene alimentar.

2.2 UTILIZAÇÃO

Cada secção do presente documento estabelece os objectivos a atingir e a fundamentação subjacente a esses objectivos, ao nível da segurança e da adequação dos alimentos.

A secção III abrange a produção primária e os procedimentos associados. Apesar de as práticas de higiene poderem diferir consideravelmente entre os diversos produtos alimentares, resultando na necessidade de aplicar diferentes códigos, conforme a sua pertinência, a presente secção estabelece algumas orientações gerais. As secções IV a X estabelecem os princípios gerais de higiene que se aplicam ao longo da cadeia alimentar até ao ponto de venda. A secção IX abrange também a informação ao consumidor, reconhecendo o importante papel desempenhado pelos consumidores na manutenção da segurança e adequação dos alimentos.

Haverá inevitavelmente situações em que alguns dos requisitos específicos contidos neste documento não são aplicáveis. A questão fundamental em cada caso é “o que é necessário e adequado em termos de

segurança e adequação dos alimentos para o consumo?”

O texto indica onde poderão provavelmente surgir tais questões utilizando as expressões “quando necessário” e “quando adequado”. Na prática, isto significa que, apesar do requisito ser normalmente apropriado e razoável, haverá, no entanto, algumas situações em que não é necessário nem apropriado em termos de segurança e adequação dos alimentos. Ao decidir se um requisito é necessário ou adequado, deverá ser feita uma avaliação do risco, de preferência no âmbito de uma abordagem HACCP. Esta abordagem permite que os requisitos do presente documento sejam aplicados de forma flexível e razoável, com uma perspectiva adequada aos objectivos globais da produção de alimentos seguros e adequados ao consumo. Nesses termos, toma em consideração a vasta diversidade de actividades e os diversos graus de risco envolvidos na produção de alimentos. Outras orientações estão disponíveis em códigos alimentares específicos.

2.3 DEFINIÇÕES

Para os efeitos deste Código, as seguintes expressões têm o significado seguinte:

Limpeza – a remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidade, gordura ou outra matéria indesejada.

Contaminador – qualquer agente biológico ou químico, matéria estranha, ou outra substância adicionada sem intenção aos alimentos que possa comprometer a segurança e a adequação dos mesmos.

Contaminação – a introdução ou ocorrência de um contaminador nos alimentos ou no ambiente dos alimentos.

Desinfecção – a redução, por meio de agentes químicos e/ou métodos físicos, do número de microrganismos no ambiente, para um nível que não comprometa a segurança e a adequação dos alimentos.

Instalação – qualquer edifício ou área em que os alimentos são manuseados e as zonas adjacentes sujeitas à mesma direcção.

Higiene alimentar – todas as condições e medidas necessárias para garantir a segurança e a adequação dos alimentos em todas as fases da cadeia alimentar.

Risco – um agente biológico, químico ou físico nos alimentos, ou as condições em que os alimentos se encontram, com o potencial de causar efeitos adversos sobre a saúde.

HACCP – um sistema que identifica, avalia e controla os riscos considerados significativos para a segurança dos alimentos.

Manipulador de alimentos – qualquer pessoa que manuseie directamente alimentos, embalados ou não, equipamento e utensílios alimentares ou superfícies em contacto com alimentos, que deva por isso cumprir os requisitos de higiene alimentar

Segurança alimentar – garantia de que os alimentos não provocarão danos ao consumidor quando sejam preparados ou ingeridos de acordo com a sua utilização prevista.

Adequação dos alimentos – garantia de que os alimentos são aceitáveis para consumo humano de acordo com a sua utilização prevista.

Produção primária – os passos na cadeia alimentar até, e incluindo, por exemplo, a colheita, o abate, a ordenha, e a pesca.

SECÇÃO III – PRODUÇÃO PRIMÁRIA

OBJECTIVOS:

A produção primária deve ser gerida de modo a garantir que os alimentos são seguros e adequados à sua utilização prevista. Quando for necessário, isto deve incluir:

- evitar a utilização de áreas em que o ambiente represente uma ameaça à segurança dos alimentos;
- controlar a presença de contaminadores, pragas e doenças de animais e plantas de forma a que não representem uma ameaça à segurança dos alimentos.
- adoptar práticas e medidas para garantir que os alimentos são produzidos em condições higiénicas adequadas.

FUNDAMENTAÇÃO:

Reduzir a probabilidade de introdução de um perigo que possa afectar negativamente a segurança dos alimentos, ou a sua adequação ao consumo, em fases posteriores da cadeia alimentar.

3.1 HIGIENE AMBIENTAL

As fontes potenciais de contaminação com origem no ambiente devem ser tidas em consideração. Em particular, a produção primária de alimentos não deve ser efectuada em áreas nas quais a presença de substâncias potencialmente nocivas possa originar níveis inaceitáveis de tais substâncias nos alimentos.

1.2 3.2 PRODUÇÃO HIGIÉNICA DE FONTES DE ALIMENTOS

Os efeitos potenciais das actividades de produção primária na segurança e adequação dos alimentos devem ser sempre tidos em consideração. Em particular, isto incluirá a identificação de quaisquer pontos específicos em tais actividades nos quais possa existir uma probabilidade elevada de contaminação e a tomada de medidas específicas para minimizar essa probabilidade. A abordagem baseada no sistema HACCP poderá auxiliar à adopção de tais medidas

-ver *Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo (HACCP) e Orientações para a sua Aplicação* (Anexo).

Os produtores devem, tanto quanto possível, implementar medidas para:

- controlar a contaminação a partir do ar, da água, das rações, dos fertilizantes (incluindo os fertilizantes naturais), dos pesticidas, dos medicamentos veterinários ou de quaisquer outros agentes utilizados na produção primária;
- controlar a saúde de plantas e animais de forma a que não representem uma ameaça à saúde humana através do consumo de alimentos, ou não afectem negativamente a adequação do produto; e
- proteger as fontes de alimentos de matéria fecal e de outras formas de contaminação.

Em particular, deverão ser tomados cuidados especiais na gestão dos resíduos, bem como no armazenamento adequado de substâncias nocivas. Os programas aplicados nas explorações que visam objectivos específicos de segurança alimentar estão a tornar-se numa parte importante da produção primária e devem ser incentivados.

3.3 MANUSEAMENTO, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Devem estabelecer-se procedimentos para:

- seleccionar os alimentos e os ingredientes dos alimentos de modo a separar materiais manifestamente inadequados para consumo humano;
- eliminar todos os materiais rejeitados de forma higiénica; e
- Proteger os alimentos e os ingredientes dos alimentos de contaminação por pragas, ou por contaminantes químicos, físicos ou microbiológicos, ou ainda outras substâncias indesejáveis durante o manuseamento, o armazenamento ou o transporte.

Deverão tomar-se cuidados para evitar, na medida do possível, a deterioração e a alteração dos alimentos, implementando-se as medidas adequadas que poderão incluir o controlo da temperatura, da humidade e/ou outros controlos.

3.4 LIMPEZA, MANUTENÇÃO E HIGIENE PESSOAL NA PRODUÇÃO PRIMÁRIA

Deverão ser utilizadas instalações e implementados procedimentos por forma a garantir que:

- qualquer processo de limpeza e manutenção necessário seja executado de forma eficaz; e
- é mantido um nível adequado de higiene pessoal.

SECÇÃO IV – ESTABELECIMENTOS: CONCEPÇÃO E INSTALAÇÕES

OBJECTIVOS:

Dependendo da natureza das operações e dos riscos a elas associados, os edifícios, os equipamentos e as instalações deverão ser localizados, projectados e construídos por forma a garantir que:

- a contaminação seja minimizada;
- o projecto e a configuração permitam realizar a manutenção, limpeza e desinfecção adequadas e minimizem a contaminação pelo ar;
- as superfícies e os materiais, em especial que se encontram em contacto com os alimentos, não sejam tóxicos em função da utilização prevista e que, quando necessário, sejam adequadamente duráveis e fáceis de manter e de limpar;
- quando seja adequado, que se disponha de instalações apropriadas para controlo da temperatura, da humidade e de outros factores; e
- exista uma protecção efectiva contra o acesso e a instalação de pragas.

FUNDAMENTAÇÃO:

O cuidado com o projecto e a construção higiénica de boa qualidade, a localização adequada e o recurso a instalações adequadas, é necessário para garantir o controlo eficaz dos perigos.

4.1 LOCALIZAÇÃO

4.1.1 Estabelecimentos

As potenciais fontes de contaminação devem ser tidas em consideração ao decidir onde localizar os estabelecimentos alimentares, bem como a eficácia de quaisquer medidas razoáveis que possam ser implementadas para proteger os alimentos. Os estabelecimentos não devem ser localizados em lugares onde, após consideradas essas medidas de protecção, se conclua que ainda se verificam ameaças à segurança ou à adequação dos alimentos. Em especial, os estabelecimentos devem normalmente ser localizados afastados de:

- áreas ambientalmente poluídas e actividades industriais que constituam um risco grave de contaminação dos alimentos;
- áreas sujeitas a inundações, salvo se forem tomadas as precauções suficientes;
- áreas com uma especial predisposição à infestação por pragas;
- áreas em que os resíduos, líquidos ou sólidos, não possam ser eficazmente removidos.

4.1.2 Equipamento

O equipamento deve ser localizado de forma a:

- permitir a manutenção e a limpeza adequadas;
- funcionar de acordo com a sua utilização prevista; e
- facilitar as boas práticas de higiene, incluindo a monitorização.

4.2 EDIFÍCIOS E SALAS

4.2.1 Concepção e configuração

Quando seja adequado, o projecto e a configuração interna dos estabelecimentos alimentares devem permitir as boas práticas de higiene, incluindo a protecção contra a contaminação cruzada entre e durante as operações por produtos alimentares.

4.2.2 Estruturas e acessórios internos

As estruturas nos estabelecimentos alimentares devem ser construídas solidamente com materiais duráveis e fáceis de manter e de limpar e, quando seja adequado, passíveis de desinfecção. Em particular, devem satisfazer-se as seguintes condições específicas quando sejam necessárias para proteger a segurança e a adequação dos alimentos:

- as superfícies de paredes, divisórias e pisos devem ser feitas de materiais impermeáveis isentos de efeitos tóxicos considerada a sua utilização prevista;
- as paredes e divisórias devem ter uma superfície lisa até uma altura adequada à operação;
- os pisos devem ser construídos por forma a permitir a adequada drenagem e limpeza;
- os tectos e acessórios suspensos devem ter construção e acabamento que minimize a acumulação de sujidade e a condensação, bem como a queda de partículas;
- as janelas devem ser fáceis de limpar, ser construídas de forma a minimizar a acumulação de sujidade e, quando necessário, devem dispor de redes contra insectos amovíveis e laváveis. Quando necessário, as janelas devem ser fixas;
- as portas devem ter superfícies lisas e não absorventes, e devem permitir a limpeza fácil e, quando necessário, a desinfecção;
- as superfícies de trabalho que tenham contacto directo com os alimentos devem estar em boas condições e devem ser duráveis e fáceis de limpar, manter e desinfectar. Devem ser feitas de materiais lisos e não absorventes, e ser inertes em relação aos alimentos, bem como a detergentes e desinfectantes sob condições normais de operação.

4.2.3 Instalações temporárias/móveis e máquinas de distribuição automática

As instalações e estruturas aqui referidas abrangem bancas de mercados, postos de venda móveis e veículos de venda itinerante, nos quais os alimentos são manuseados, assim como tendas e barracas.

Tais instalações e estruturas devem ser localizadas, concebidas e construídas por forma a evitar, tanto quanto

possível, a contaminação dos alimentos e o alojamento de pragas.

Na aplicação destas condições e requisitos específicos, quaisquer perigos para a higiene dos alimentos associados a essas instalações devem ser controlados de forma apropriada, de modo a garantir a segurança e a adequação dos alimentos.

4.3 EQUIPAMENTO

4.3.1 Considerações gerais

Os equipamentos e contentores (salvo os recipientes e as embalagens descartáveis) que tenham contacto com os alimentos, devem ser concebidos e construídos de forma a garantir que, quando necessário, possam ser adequadamente limpos, desinfectados e mantidos para evitar a contaminação dos alimentos. Os equipamentos e contentores devem ser fabricados com materiais sem efeito tóxico, de acordo com a sua utilização prevista. Quando seja necessário, o equipamento deve ser durável e amovível ou susceptível de ser desmontado de forma a permitir a manutenção, limpeza, desinfecção, monitorização e, por exemplo, facilitar a inspecção para efeitos de detecção de pragas.

4.3.2 Controlo de alimentos e monitorização de equipamentos

Para além dos requisitos genéricos referidos no parágrafo 4.3.1, os equipamentos utilizados para cozinhar, tratar termicamente, refrigerar, armazenar ou congelar alimentos devem ser concebidos de forma a atingir as temperaturas nos alimentos tão rapidamente quanto seja necessário, em benefício da segurança e da adequação dos alimentos, bem como mantê-las eficazmente. Tais equipamentos devem também ser concebidos de forma a permitir que as temperaturas sejam monitorizadas e controladas. Quando seja necessário, os referidos equipamentos devem dispor de meios eficazes de controlo e monitorização da humidade, da circulação de ar e de outros factores susceptíveis de produzir efeitos adversos na segurança e adequação dos alimentos. Estes requisitos visam garantir que:

- os microrganismos nocivos ou indesejáveis, ou as suas toxinas, sejam eliminados ou reduzidos para níveis seguros, ou que a sua sobrevivência e desenvolvimento sejam eficazmente controlados;
- quando seja adequado, os limites críticos estabelecidos em planos baseados no sistema HACCP possam ser monitorizados; e
- as temperaturas e outras condições necessárias à segurança e adequação dos alimentos possam ser rapidamente atingidas e mantidas.

4.3.3 Contentores para resíduos e substâncias não comestíveis

Os contentores para resíduos, subprodutos e substâncias não comestíveis ou perigosas devem ser especificamente identificáveis, construídos de forma adequada e, quando seja adequado, fabricados num material impermeável. Os contentores utilizados para conter substâncias perigosas devem ser identificados e, quando seja adequado, devem poder ser fechados de forma a impedir a contaminação intencional ou accidental dos alimentos.

4.4 INSTALAÇÕES

4.4.1 Abastecimento de água

O adequado abastecimento de água potável com instalações adequadas para o seu armazenamento, distribuição e controlo de temperatura, deve estar disponível, sempre que necessário, de forma a garantir a segurança e adequação dos alimentos.

A água potável deve corresponder ao especificado na versão mais recente das Directrizes sobre a Qualidade da Água Potável da OMS, ou água com padrões de qualidade mais elevados. A água não potável (para utilização, por exemplo, no controlo de incêndios, produção de vapor, refrigeração e para outros efeitos semelhantes em que não contamine os alimentos) deverá dispor de um sistema isolado. Os sistemas de água não potável deverão estar identificados e não devem ter ligação nem permitir o refluxo para os sistemas de

água potável.

4.4.2 Drenagem e eliminação de resíduos

Devem estabelecer-se sistemas e instalações para a adequada drenagem e eliminação de resíduos. Estes devem ser concebidos e construídos de forma que os riscos de contaminação dos alimentos ou do abastecimento de água potável sejam evitados.

4.4.3 Limpeza

Devem ser estabelecidas instalações adequadas, destinadas de forma apropriada, para a limpeza dos alimentos, utensílios e equipamento. Tais instalações devem dispor de abastecimento apropriado de água potável quente e fria, sempre que seja adequado.

4.4.4 Instalações sanitárias e de higiene pessoal

As instalações de higiene pessoal devem estar disponíveis de forma a garantir a manutenção de um nível adequado de higiene pessoal e a evitar a contaminação dos alimentos. Quando seja adequado, as instalações devem incluir:

- meios adequados de lavagem e secagem higiénica das mãos, incluindo lavatórios e abastecimento de água quente e fria (ou temperatura adequadamente controlada);
- sanitários de concepção adequada e higiénica; e
- vestiários adequados para o pessoal.

Tais instalações devem ser localizadas e identificadas de forma apropriada.

4.4.5 Controlo da temperatura

Dependendo da natureza das operações a realizar com os alimentos, devem estar disponíveis instalações adequadas para aquecer, arrefecer, cozer, refrigerar e congelar alimentos, para armazenar alimentos refrigerados ou congelados, monitorizar a temperatura dos alimentos e, quando seja necessário, para controlar as temperaturas ambientes de forma a garantir a segurança e adequação dos alimentos.

4.4.6 Qualidade do ar e ventilação

Devem estabelecer-se meios adequados de ventilação natural ou mecânica, em particular para:

- minimizar a contaminação dos alimentos pelo ar, por exemplo, por aerossóis e gotículas de condensação;
- controlar as temperaturas ambientes;
- controlar os odores que possam afectar a adequação dos alimentos; e
- controlar a humidade, quando necessário, para garantir a segurança e adequação dos alimentos.

Os sistemas de ventilação devem ser concebidos e construídos de forma que o ar não flua de áreas contaminadas para áreas limpas e, quando necessário, de forma a poderem ser adequadamente mantidos e limpos.

4.4.7 Iluminação

Deve estabelecer-se iluminação natural ou artificial para permitir que as actividades tenham lugar de forma higiénica. Quando seja necessário, a iluminação deve impedir que a cor resultante seja enganadora. A intensidade deve ser adequada à natureza da operação. Os acessórios de iluminação devem, quando seja adequado, ser protegidos de forma a garantir que os alimentos não são contaminados em resultado da sua quebra.

4.4.8 Armazenamento

Quando seja necessário, devem ser estabelecidas instalações adequadas para o armazenamento de alimentos, ingredientes e produtos químicos não alimentares

(p.ex. materiais de limpeza, lubrificantes, combustíveis). Quando seja adequado, as instalações de armazenamento de alimentos devem ser concebidas e construídas de forma a:

- permitir a manutenção e limpeza adequadas;
- evitar o acesso e a instalação de pragas;
- permitir que os alimentos sejam eficazmente protegidos de contaminação durante o armazenamento; e
- quando seja necessário, estabelecer um ambiente que minimize a deterioração dos alimentos (p.ex. através do controlo da temperatura e da humidade).

O tipo de instalação de armazenamento requerido dependerá da natureza dos alimentos. Quando seja necessário, devem ser estabelecidas instalações de armazenamento seguras e independentes para materiais de limpeza e substâncias perigosas.

SECÇÃO V – CONTROLO DAS OPERAÇÕES

OBJECTIVO: Produzir alimentos seguros e adequados ao consumo humano através da:

- formulação de requisitos respeitantes a matérias primas, composição, processamento, distribuição e utilização pelo consumidor, que deverão ser cumpridos no fabrico e manuseamento de itens alimentares específicos; e
- concepção, implementação, monitorização e revisão de sistemas de controlo eficazes.

FUNDAMENTAÇÃO:

Redução do risco de alimentos inadequados através de medidas preventivas que garantam a sua segurança e adequação numa fase adequada da operação através do controlo dos perigos potenciais existentes nos alimentos.

Estes sistemas devem ser aplicados ao longo de toda a cadeia alimentar de forma a controlar a higiene dos alimentos durante todo o seu período de conservação através de uma concepção adequada do produto e dos processos.

Os procedimentos de controlo podem ser simples, como a verificação da rotação de stocks, a calibração de equipamentos ou a correcta carga de vitrinas refrigeradas. Em alguns casos poderá ser adequado um sistema baseado em conselhos de especialistas e envolvendo documentação. Um modelo de um tal sistema de segurança de alimentos é descrito em *Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo (HACCP) e Orientações para a sua Aplicação* (Anexo).

5.2 ASPECTOS ESSENCIAIS DOS SISTEMAS DE CONTROLO DE HIGIENE

5.2.1 Controlo do tempo e da temperatura

O controlo inadequado da temperatura dos alimentos é uma das causas mais comuns das doenças com origem nos alimentos ou da deterioração dos alimentos. Tais controlos incluem o tempo e a temperatura de cozedura, arrefecimento, processamento e armazenamento. Devem ser estabelecidos sistemas que garantam que a temperatura é controlada eficazmente quando esse factor seja crítico para a segurança e adequação dos alimentos.

Os sistemas de controlo da temperatura devem ter em consideração:

- a natureza dos alimentos, p.ex., a actividade da água, o pH e os tipos prováveis de microrganismos presentes e níveis iniciais respectivos;
- o tempo de duração previsto do produto quando armazenado;
- o método de embalagem e processamento; e
- a forma como se pretende que o produto seja utilizado, p.ex., mediante posterior cozedura/processamento ou se está pronto a ser consumido.

Tais sistemas devem igualmente especificar os limites toleráveis de variações do tempo e da temperatura.

Os dispositivos de registo da temperatura devem ser verificados a intervalos regulares e a sua precisão testada.

5.2.2 Passos específicos de processos

Outros passos que poderão contribuir para a higiene dos alimentos poderão incluir, por exemplo:

- a refrigeração
- o processamento térmico
- a irradiação
- a desidratação/secagem
- a conservação química
- a embalagem em vácuo ou em atmosfera modificada

5.2.3 Especificações microbiológicas e outras

Os sistemas de gestão descritos no parágrafo 5.1 oferecem uma forma eficaz de garantir a segurança e adequação dos alimentos. Quando as especificações microbiológicas, químicas ou físicas são utilizadas em qualquer sistema de controlo de alimentos, tais especificações devem ser baseadas em princípios científicos sólidos e devem indicar, quando seja adequado, os procedimentos de monitorização, os métodos analíticos e os limites de actuação.

5.2.4 Contaminação microbiológica cruzada

Os agentes patogénicos podem ser transferidos de uns alimentos para os outros, seja por contacto directo, pelos agentes que manipulam os alimentos, por superfícies de contacto ou através do ar. Os alimentos crus não processados devem ser eficazmente separados, seja fisicamente ou no tempo, dos alimentos prontos a consumir, mediante uma eficaz limpeza e, quando seja adequado, desinfecção.

O acesso a áreas de processamento pode ter que ser restrito ou controlado. Quando os riscos sejam particularmente altos, o acesso a áreas de processamento deve ser apenas possível através de um vestiário. Poderá ser necessário requerer que o pessoal coloque vestuário de protecção limpo, incluindo calçado, e lave as mãos antes de entrar.

As superfícies, utensílios, equipamentos e acessórios devem ser cuidadosamente limpos e, quando seja necessário, desinfectados após o manuseamento ou processamento de alimentos crus, em especial de carnes ou aves.

5.2.5 Contaminação física e química

Os sistemas devem ser estabelecidos de forma a prevenir a contaminação dos alimentos por corpos estranhos, como fragmentos de vidro ou de metal da maquinaria, poeira, fumos nocivos ou produtos químicos indesejáveis. No fabrico e processamento, devem ser utilizados dispositivos de detecção ou de

selecção sempre que seja necessário.

5.3 REQUISITOS RELATIVOS ÀS MATÉRIAS-PRIMAS

Não se devem aceitar matérias-primas ou ingredientes num estabelecimento se houver conhecimento de que contêm parasitas, microrganismos indesejáveis, pesticidas, medicamentos veterinários ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas que não se prevê virem a ser reduzidas para um nível aceitável através dos processos normais de selecção e/ou processamento. Quando seja adequado, devem ser identificadas e aplicadas especificações para as matérias-primas.

As matérias-primas e ingredientes devem, quando seja adequado, ser sujeitos a inspecção e selecção antes do processamento. Quando seja necessário, devem realizar-se testes laboratoriais para estabelecer se são adequados à utilização prevista. Apenas devem ser utilizadas matérias-primas ou ingredientes em boas condições e adequados.

Os stocks de matérias-primas e ingredientes devem ser sujeitos a uma rotação eficaz.

5.4 EMBALAGEM

A concepção e os materiais de embalagem devem proporcionar uma protecção adequada aos produtos de forma a minimizar a contaminação e a prevenir os danos, e deve acomodar uma etiquetagem apropriada. Os materiais de embalagem ou gases, quando utilizados, devem ser não tóxicos e não devem representar uma ameaça à segurança e à adequação dos alimentos, de acordo com as condições especificadas de armazenamento e utilização. Quando seja esse o caso, as embalagens reutilizáveis devem ter uma durabilidade adequada, ser fáceis de limpar e, quando necessário, de desinfectar.

5.5 ÁGUA

5.5.1 Em contacto com os alimentos

Apenas deve ser utilizada água potável no manuseamento e processamento de alimentos, com as seguintes excepções:

- para produção de vapor, para controlo de incêndios e para outros efeitos semelhantes não relacionados com os alimentos, e
- em determinados processos alimentares, p.ex., na refrigeração, e em áreas de manuseamento de alimentos, desde que não representem um perigo para a segurança e adequação dos alimentos (p.ex., a utilização de água do mar limpa).

A água reciclada para reutilização deve ser tratada e mantida em condições que impeçam que a sua utilização represente quaisquer riscos para a segurança e adequação dos alimentos. O processo de tratamento deve ser monitorizado de forma eficaz. A água reciclada que não tenha recebido qualquer tratamento e a água recuperada do processamento de alimentos por evaporação ou desidratação pode ser utilizada, desde que a sua utilização não represente um risco para a segurança e adequação dos alimentos.

5.5.2 Enquanto ingrediente

A água potável deve ser utilizada sempre que necessário para evitar a contaminação dos alimentos.

5.5.3 Gelo e vapor

O gelo deve ser produzido a partir de água que cumpra o estabelecido na secção 4.4.1. O gelo e o vapor devem ser produzidos, manuseados e armazenados de forma a protegê-los de contaminação.

O vapor utilizado em contacto directo com os alimentos ou com superfícies de contacto com alimentos não deve representar um perigo para a segurança e adequação dos alimentos.

5.6 GESTÃO E SUPERVISÃO

Os tipos de controlo e supervisão necessários dependerão da dimensão do empreendimento, da natureza das actividades e dos tipos de alimentos envolvidos. Os gestores e supervisores devem dispor de conhecimentos suficientes em matéria de princípios e práticas de higiene alimentar para poderem avaliar os potenciais riscos, tomar as adequadas medidas preventivas e correctivas, e garantir a eficaz monitorização e supervisão.

5.7 DOCUMENTAÇÃO E MANUTENÇÃO DE REGISTOS

Quando seja necessário, devem ser mantidos e guardados registos do processamento, da produção e da distribuição, por um período que exceda o tempo de duração previsto do produto. A documentação pode incrementar a credibilidade e a eficácia do sistema de controlo da segurança dos alimentos.

5.8 PROCEDIMENTOS DE RETIRADA DO MERCADO

Os gestores devem garantir o estabelecimento de procedimentos eficazes para enfrentar qualquer perigo para a segurança dos alimentos e para permitir a completa e rápida retirada do mercado de qualquer lote de alimentos inadequados em questão. Quando um produto seja retirado devido a um perigo imediato para a saúde, deve ser avaliada a segurança de outros produtos que sejam produzidos em condições semelhantes e que possam representar perigo semelhante para a saúde pública, podendo estes ter que ser igualmente retirados. A necessidade de avisos públicos deve ser avaliada.

Os produtos retirados do mercado devem ser mantidos sob supervisão até serem destruídos, utilizados para efeitos alheios ao consumo humano, declarados seguros para consumo humano, ou reprocessados de forma a garantir a sua segurança.

SECÇÃO VI – ESTABELECEMENTOS: MANUTENÇÃO E SANEAMENTO

OBJECTIVO:

Estabelecer sistemas eficazes para:

- garantir uma adequada e apropriada manutenção e limpeza;
- controlar pragas;
- gerir os resíduos; e
- monitorizar a eficácia dos procedimentos de manutenção e saneamento.

FUNDAMENTAÇÃO:

Facilitar o contínuo e eficaz controlo de perigos alimentares, pragas e outros agentes que possam contaminar os alimentos.

6.1 MANUTENÇÃO E LIMPEZA

6.1.1 Considerações gerais

Os estabelecimentos e equipamento devem ser mantidos em adequado bom estado e em condições de:

- facilitar todos os procedimentos de saneamento;
- funcionar como previsto, em especial nos passos críticos (ver parágrafo 5.1);
- prevenir a contaminação dos alimentos, p.ex. por fragmentos de metal, estuque, detritos e substâncias químicas.

A limpeza deve remover resíduos de alimentos e sujidade que possam constituir fonte de contaminação. Os métodos e materiais de limpeza necessários dependerão da natureza do estabelecimento. Poderá ser necessária a desinfecção após a limpeza.

Os produtos químicos de limpeza devem ser manuseados e utilizados com cuidado e de acordo com as

instruções dos fabricantes, e armazenados, quando seja necessário, em local separado dos alimentos, em contentores claramente identificados de forma a evitar o risco de contaminação dos alimentos.

6.1.2 Procedimentos e métodos de limpeza

A limpeza pode ser executada através da utilização separada ou combinada de métodos físicos, como o calor, a fricção, o fluxo turbulento, a limpeza por vácuo ou outros métodos que evitem o uso de água, e métodos químicos utilizando detergentes e agentes alcalinos ou ácidos.

Os procedimentos de limpeza devem envolver, quando seja adequado:

- a remoção de detritos das superfícies;
- a aplicação de uma solução detergente para soltar películas de terra e bactérias e mantê-las em solução ou suspensão;
- o enxaguamento com água de acordo com o estabelecido na secção 4, para remover a terra e resíduos de detergente;
- a limpeza a seco ou outros métodos apropriados de remoção e recolha de resíduos e detritos; e
- quando seja necessário, a desinfecção e subsequente lavagem com água salvo se as instruções do fabricante estabelecerem numa base científica que a lavagem com água não é necessária.

6.2 PROGRAMAS DE LIMPEZA

Os programas de limpeza e desinfecção devem garantir que todas as partes do estabelecimento sejam adequadamente limpas, e devem prever a limpeza do equipamento de limpeza.

Os programas de limpeza e desinfecção devem ser contínua e eficazmente monitorizados para avaliar a sua adequação e eficácia e, quando necessário, documentados.

Quando sejam adoptados programas de limpeza escritos, estes devem especificar:

- as áreas, itens de equipamento e utensílios a serem limpos;
- a responsabilidade por tarefas específicas;
- o método e a frequência da limpeza; e
- as medidas de monitorização.

Quando seja adequado, os programas devem ser concebidos com o apoio de consultores especialistas competentes.

6.3 SISTEMAS DE CONTROLO DE PRAGAS

6.3.1 Considerações gerais

As pragas representam uma séria ameaça à segurança e à adequação dos alimentos. As infestações por pragas podem ocorrer em locais que favoreçam a sua proliferação e onde exista uma fonte de alimento. Devem ser empregues as boas práticas de higiene por forma a evitar a criação de um ambiente favorável ao desenvolvimento das pragas. O bom saneamento, a inspecção das matérias-primas e a boa monitorização pode minimizar a probabilidade de infestação e, assim, limitar a necessidade do recurso a pesticidas.

6.3.2 Prevenção do acesso

Os edificios devem ser mantidos em bom estado e em condições de impedir o acesso de pragas e de eliminar potenciais locais de proliferação. Os orifícios, drenos e outros locais por onde as pragas possam entrar devem ser mantidos fechados. A aplicação de redes metálicas, por exemplo, em janelas abertas, portas e ventiladores, poderão reduzir o problema do acesso de pragas. Os animais devem, sempre que possível, ser

excluídos dos terrenos de fábricas e de instalações de processamento de alimentos.

6.3.3 Instalação e infestação

A disponibilidade de alimento e água favorece a instalação e a infestação por pragas. As potenciais fontes de alimento devem ser armazenadas em contentores à prova de pragas e/ou empilhadas acima do chão e longe das paredes. As áreas interiores e exteriores dos edifícios devem ser mantidas limpas. Quando seja adequado, os resíduos devem ser armazenados em contentores cobertos e à prova de pragas.

6.3.4 Monitorização e detecção

Os estabelecimentos e áreas adjacentes devem ser examinados regularmente para avaliação de potencial infestação.

6.3.5 Erradicação

As infestações por pragas devem ser enfrentadas imediatamente e de forma a não afectar negativamente a segurança ou a adequação dos alimentos. O tratamento com agentes químicos, físicos ou biológicos deve ser levado a cabo sem prejudicar a segurança ou a adequação dos alimentos.

6.4 GESTÃO DE RESÍDUOS

Devem ser adoptadas medidas adequadas para a remoção e o armazenamento de resíduos. Não se deve permitir a acumulação de resíduos nas áreas de manuseamento ou armazenamento dos alimentos, bem como noutras áreas de trabalho e no ambiente adjacente, salvo na medida em que tal seja inevitável para o adequado funcionamento da actividade.

Os locais de armazenamento de resíduos devem manter-se adequadamente limpos.

6.5 MONITORIZAÇÃO DA EFICÁCIA

Os sistemas sanitários devem ser monitorizados para avaliar a sua eficácia, verificados periodicamente através de meios como as inspecções pré-operacionais ou, quando seja adequado, pela amostragem microbiológica do ambiente e das superfícies em contacto com os alimentos, bem como regularmente examinados e adaptados de modo a reflectir as alterações das circunstâncias.

SECÇÃO VII – ESTABELECIMENTOS: HIGIENE PESSOAL

OBJECTIVOS:

Garantir que as pessoas que entram em contacto directo ou indirecto com os alimentos não constituem uma fonte provável de contaminação dos mesmos por meio de:

- manutenção de um nível adequado de limpeza pessoal;
- comportamentos e modos de operação adequados.

FUNDAMENTAÇÃO:

As pessoas que não mantenham um nível adequado de limpeza pessoal, que sofram de determinadas doenças ou condições, ou que se comportem de modo inadequado, podem contaminar os alimentos e transmitir doenças aos consumidores.

7.1 ESTADO DE SAÚDE

As pessoas que se saiba ou de que se suspeite sofrerem de, ou serem portadoras de doenças susceptíveis de se transmitirem através dos alimentos, não deverão ser autorizadas a entrar em quaisquer áreas de manuseamento de alimentos, caso exista possibilidade de contaminarem os alimentos. Qualquer pessoa de tal modo afectada deve imediatamente informar a gestão da respectiva doença ou sintomas de doença.

Caso haja indicação clínica ou epidemiológica, devem efectuar-se exames médicos aos indivíduos que manipulam os alimentos.

7.2 DOENÇAS E LESÕES

Os estados que devem ser comunicados à gestão para que a necessidade de exame médico e/ou possível exclusão do manuseamento de alimentos seja avaliada, incluem:

- icterícia;
- diarreia;
- vómitos;
- febre;
- dores de garganta acompanhadas de febre;
- lesões na pele visivelmente infectadas (furúnculos, cortes, etc.);
- corrimento dos ouvidos, olhos ou nariz.

7.3 LIMPEZA PESSOAL

As pessoas que manuseiam os alimentos devem manter um padrão elevado de limpeza pessoal e, quando seja apropriado, devem usar vestuário, cobertura para a cabeça e calçado de protecção. Os cortes e as feridas, que não determinem a exclusão do pessoal, devem ser cobertos por pensos apropriados à prova de água.

O pessoal deverá sempre lavar as mãos quando a limpeza pessoal possa afectar a segurança dos alimentos, por exemplo:

- no início das actividades de manuseamento de alimentos;
- imediatamente após utilizar os lavabos; e
- após manusear alimentos crus ou qualquer material contaminado, uma vez que exista o risco de contaminação de outros itens alimentares; devem evitar o manuseamento de alimentos prontos a consumir, quando seja adequado.

7.4 COMPORTAMENTO PESSOAL

As pessoas envolvidas em actividades de manuseamento de alimentos devem evitar comportamentos que possam resultar na contaminação dos alimentos, como, por exemplo:

- fumar;
- cuspir;
- mascar ou comer;
- espirrar ou tossir sobre alimentos não protegidos.

Adereços pessoais como jóias, relógios, alfinetes ou outros itens não devem ser usados ou trazidos para as áreas de manuseamento de alimento caso representem um perigo para a segurança e adequação dos alimentos.

7.5 VISITANTES

Os visitantes de áreas de fabrico, processamento ou manuseamento de alimentos devem, quando seja adequado, usar vestuário de protecção e adoptar as restantes normas de higiene pessoal desta secção.

SECÇÃO VIII - TRANSPORTE**OBJECTIVOS:**

Devem ser tomadas medidas de forma a:

- proteger os alimentos de potenciais fontes de contaminação;
- proteger os alimentos de danos susceptíveis de tornar os alimentos impróprios para consumo; e
- estabelecer um ambiente que controle eficazmente o desenvolvimento de microrganismos patogénicos ou que possam decompor ou produzir toxinas nos alimentos.

FUNDAMENTAÇÃO:

Os alimentos podem ficar contaminados, ou podem não atingir o seu destino em condições adequadas para o consumo, salvo se forem adoptadas medidas eficazes de controlo durante o transporte, e ainda que tenham sido tomadas medidas de controlo higiénico adequadas em fases anteriores da cadeia alimentar.

8.1 CONSIDERAÇÕES GERAIS

Os alimentos devem ser adequadamente protegidos durante o transporte. O tipo de meios de transporte ou contentores requeridos depende da natureza dos alimentos e das condições em que devem ser transportados.

8.2 REQUISITOS

Quando seja necessário, os meios de transporte e os contentores para produtos em granel devem ser concebidos e construídos de forma a:

- não contaminarem os alimentos ou as embalagens;
- poderem ser eficazmente limpos e, quando seja necessário, desinfectados;
- permitir a separação eficaz de diferentes alimentos ou de alimentos e de itens não alimentares, quando seja necessário, durante o transporte;
- proporcionar uma protecção eficaz contra a contaminação, nomeadamente por poeiras e fumos;
- poder manter eficazmente a temperatura, humidade, atmosfera e outras condições necessárias para proteger os alimentos da proliferação microbiana prejudicial ou indesejável e da deterioração susceptível de os tornar impróprios para consumo; e
- permitir a verificação de quaisquer condições necessárias de temperatura, humidade ou outras.

8.3 UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

Os meios de transporte e os contentores para alimentos devem ser mantidos num adequado estado de limpeza e em boas condições de manutenção. Quando o mesmo meio de transporte ou contentor seja utilizado para transportar diferentes alimentos, ou produtos não alimentares, deve proceder-se à limpeza eficaz e, quando seja necessário, à desinfectação entre cargas.

Quando seja adequado, em especial no caso de transporte em granel, os contentores e meios de transporte devem ser destinados e marcados para utilização exclusiva com alimentos e utilizados apenas para esse efeito.

SECÇÃO IX – INFORMAÇÃO SOBRE OS PRODUTOS E CONSCIÊNCIA DO CONSUMIDOR**OBJECTIVOS:**

Os produtos devem ser acompanhados de informação adequada que garanta que:

- esteja disponível informação acessível à pessoa que se segue na cadeia alimentar, que lhe permita manusear, armazenar, processar, preparar e apresentar o produto em segurança e da forma correcta;
- o lote ou grupo possa ser facilmente identificado e retirado do mercado, em caso de necessidade.

Os consumidores devem ter os conhecimentos suficientes de higiene alimentar que lhes permitam:

- compreender a importância da informação sobre os produtos;
- tomar decisões esclarecidas e adequadas ao caso concreto individual; e
- prevenir a contaminação e a proliferação ou sobrevivência de agentes patogénicos transmitidos pelos alimentos ao armazenar, preparar e utilizar correctamente os produtos.

A informação destinada à indústria ou aos utilizadores profissionais deve ser facilmente distinguível da informação destinada aos consumidores, em especial na etiquetagem dos alimentos.

FUNDAMENTAÇÃO:

A insuficiente informação sobre os produtos, e/ou o conhecimento inadequado dos aspectos gerais de higiene alimentar pode conduzir ao incorrecto manuseamento dos produtos em fases posteriores da cadeia alimentar. Um tal manuseamento incorrecto pode resultar em doenças, ou na inadequação dos alimentos ao consumo, ainda que as apropriadas medidas de controlo de higiene tenham sido tomadas em fases anteriores da cadeia alimentar.

9.1 IDENTIFICAÇÃO DO LOTE

A identificação do lote é essencial para a retirada do produto do mercado e facilita a eficaz rotação de stocks. Cada embalagem de alimentos deve ser marcada de forma permanente com a identificação do produtor e do lote. Aplica-se a Norma Geral para a Etiquetagem de Alimentos Pré-embalados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1(1991)).

9.2 INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Todos os produtos alimentares devem apresentar ou ser acompanhados pela adequada informação que permita que a pessoa seguinte na cadeia alimentar manuseie, apresente, armazene, prepare e utilize o produto de forma segura e correcta.

9.3 ETIQUETAGEM

Os alimentos pré-embalados devem ser etiquetados com instruções claras que permitam que a pessoa seguinte na cadeia alimentar manuseie, apresente, armazene e utilize o produto de forma segura. Aplica-se a Norma Geral para a Etiquetagem de Alimentos Pré-embalados (CODEX STAN 1-1985, Rev. (1991)).

9.4 EDUCAÇÃO DO CONSUMIDOR

Os programas de educação sanitária devem abranger os aspectos gerais da higiene alimentar. Tais programas devem permitir que os consumidores compreendam a importância de qualquer informação sobre o produto e que sigam quaisquer instruções que acompanhem os produtos, e que tomem decisões esclarecidas. Em especial, os consumidores devem ser informados das relações entre o controlo do tempo e da temperatura e as doenças com origem nos alimentos.

SECÇÃO X - FORMAÇÃO

OBJECTIVO:

As pessoas envolvidas em operações alimentares que tenham contacto directo ou indirecto com os alimentos devem receber formação e/ou instruções em matéria de higiene alimentar a um nível adequado às operações que irão executar.

FUNDAMENTAÇÃO:

A formação tem uma importância fundamental para qualquer sistema de higiene alimentar.

A formação e/ou instruções e a supervisão inadequadas de todas as pessoas envolvidas em actividades relacionadas com alimentos gera uma potencial ameaça à segurança dos alimentos e à sua adequação ao consumo.

10.1 CONSCIÊNCIA E RESPONSABILIDADES

A formação em higiene alimentar tem uma importância fundamental. Todo o pessoal deve ter consciência do seu papel e responsabilidades na protecção dos alimentos da contaminação ou deterioração. As pessoas que manuseiam os alimentos devem dispor dos conhecimentos e qualificações necessários que lhes permitam tratar os alimentos de forma higiénica. As pessoas que manuseiem substâncias químicas de limpeza fortes ou outros produtos potencialmente perigosos devem receber formação em técnicas de manuseamento seguro.

10.2 PROGRAMAS DE FORMAÇÃO

Os factores a ter em consideração na avaliação do nível de formação requerido incluem:

- a natureza dos alimentos, em especial a sua capacidade para suportar o crescimento de microrganismos patogénicos ou que causam a decomposição;
- a forma como os alimentos são manuseados e embalados, incluindo a probabilidade de contaminação;
- a extensão e natureza do processamento ou posterior preparação antes do consumo final;
- as condições em que os alimentos serão armazenados; e
- o período de tempo previsto até ao consumo.

10.3 INSTRUÇÃO E SUPERVISÃO

Devem ser efectuadas avaliações periódicas da eficácia dos programas de formação e instrução, bem como supervisões rotineiras e verificações, de forma a garantir que os procedimentos são executados eficazmente.

Os gestores e supervisores dos processos alimentares devem dispor dos conhecimentos necessários em matéria de princípios e práticas de higiene alimentar, por forma a poderem avaliar os riscos potenciais e tomar as iniciativas necessárias para corrigir as deficiências.

10.4 FORMAÇÃO DE RECICLAGEM

Os programas de formação devem ser regularmente revistos e actualizados sempre que necessário. Os sistemas devem ser estabelecidos por forma a garantir que as pessoas que manuseiam os alimentos têm a consciência de todos os procedimentos necessários para manter a segurança e adequação dos alimentos.

SISTEMA DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLO (HACCP) E ORIENTAÇÕES PARA A SUA APLICAÇÃO

Anexo ao CAC/RCP 1-1969 (Rev. 4 - 2003)

PREÂMBULO

A primeira secção deste documento define os princípios do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo (HACCP) adoptado pela Comissão do Codex Alimentarius. A segunda secção estabelece orientações gerais para a aplicação do sistema, reconhecendo que os detalhes de aplicação poderão variar dependendo das circunstâncias da operação alimentar.²

O sistema HACCP, que assenta em bases científicas e tem um carácter sistemático, identifica os perigos específicos e as medidas para o seu controlo, por forma a garantir a segurança dos alimentos. O HACCP é uma ferramenta para avaliar perigos e estabelecer sistemas de controlo que visam a prevenção em vez de confiar nos testes ao produto final. Qualquer sistema HACCP é capaz de integrar a mudança, nomeadamente, as inovações na concepção de equipamento, procedimentos de processamento ou desenvolvimentos tecnológicos.

O HACCP pode ser aplicado ao longo da cadeia alimentar, desde a produção primária até ao consumo final, e a sua implementação deve ser orientada pela evidência científica de riscos para a saúde humana. Para além da melhoria da segurança alimentar, a implementação do HACCP pode representar outros benefícios significativos. Adicionalmente, a aplicação de sistemas HACCP pode auxiliar a inspecção por autoridades reguladoras e promover o comércio internacional através do aumento da confiança na segurança dos alimentos.

A aplicação bem sucedida do HACCP exige o compromisso e o envolvimento total da gestão e da força de trabalho. Requer também uma abordagem multidisciplinar. Esta abordagem multidisciplinar deve incluir, quando seja adequado, conhecimentos técnicos de agronomia, saúde veterinária, produção, microbiologia, medicina, saúde pública, tecnologia alimentar, saúde ambiental, química e engenharia, de acordo com o estudo em concreto. A aplicação do HACCP é compatível com a implementação de sistemas de gestão de qualidade, como o das normas da série ISO 9000, e é o sistema apontado para a gestão da segurança alimentar no âmbito desses sistemas.

Enquanto aqui se considera a aplicação do HACCP à segurança alimentar, o conceito pode ser aplicado a outros aspectos da qualidade alimentar.

DEFINIÇÕES

Controlar: Tomar todas as medidas necessárias para garantir e manter o cumprimento dos critérios estabelecidos no plano HACCP.

Controlo: O estado no qual os procedimentos correctos são adoptados e os critérios são cumpridos.

Medida de controlo: Qualquer acção ou actividade que possa ser adoptada para prevenir ou eliminar um perigo para a segurança alimentar ou reduzi-lo para níveis aceitáveis.

Acção correctiva: Qualquer acção a adoptar quando os resultados da monitorização no Ponto Crítico de Controlo (CCP) indiquem uma perda de controlo.

Ponto Crítico de Controlo (CCP): Um passo no qual pode ser aplicado um controlo e que seja essencial para eliminar um perigo para a segurança alimentar ou impedir que atinja um limite crítico.

Diagrama de fluxo: Uma representação sistemática da sequência de passos ou operações utilizados na produção ou fabrico de um determinado item alimentar.

² Os princípios do Sistema HACCP definem a base dos requisitos para a aplicação do sistema HACCP, enquanto as Orientações para a Aplicação estabelecem directrizes gerais para uma aplicação prática.

HACCP: Um sistema que identifica, avalia e controla perigos considerados significativos para a segurança dos alimentos.

Plano HACCP: Um documento preparado de acordo com os princípios do HACCP destinado a garantir o controlo de perigos significativos para a segurança alimentar no segmento da cadeia alimentar em questão.

Perigo: Um agente biológico, químico ou físico nos alimentos, ou as condições em que estes se encontram, com o potencial de causar um efeito adverso para a saúde.

Análise de perigos: O processo de recolha e avaliação de informação sobre perigos e condições que os favoreçam, que visa decidir quais são os relevantes para a segurança alimentar e que, nessa medida, devem ser contemplados no plano HACCP.

Monitorização: O acto de conduzir uma sequência planeada de observações ou medições de parâmetros de controlo para avaliar se um CCP está controlado.

Passo: Um ponto, procedimento, operação ou fase da cadeia alimentar, incluindo as matérias-primas, desde a produção primária até ao consumo final.

Validação: A obtenção de provas de que os elementos do plano HACCP são eficazes.

Verificação: A aplicação de métodos, procedimentos, testes e outras avaliações, para além da monitorização, para determinar o cumprimento do plano HACCP.

PRINCÍPIOS DO SISTEMA HACCP

O sistema HACCP consiste nos seguintes sete princípios:

PRINCÍPIO 1

Proceder a uma análise de riscos.

PRINCÍPIO 2

Determinar os Pontos Críticos de Controlo (CCPs).

PRINCÍPIO 3

Estabelecer limite(s) crítico(s).

PRINCÍPIO 4

Estabelecer um sistema para monitorizar o controlo dos CCP.

PRINCÍPIO 5

Estabelecer a acção correctiva a tomar quando a monitorização indique que um CCP em concreto não está sob controlo.

PRINCÍPIO 6

Estabelecer procedimentos de verificação para confirmar que o sistema HACCP funciona eficazmente.

PRINCÍPIO 7

Estabelecer documentação relativa a todos os procedimentos e registos adequados a estes princípios e à sua aplicação.

ORIENTAÇÕES PARA A APLICAÇÃO DO SISTEMA HACCP

INTRODUÇÃO

Antes da aplicação do HACCP a qualquer sector da cadeia alimentar, devem-se estabelecer programas de pré-requisitos, como as boas práticas de higiene de acordo com Princípios Gerais de Higiene Alimentar do Codex, os Códigos de Práticas adequados do Codex, e os apropriados requisitos de segurança alimentar. Estes programas cujo estabelecimento é um pré-requisito ao HACCP, incluindo a formação, devem ser estabelecidos de forma sólida, ser totalmente operacionais e verificados por forma a facilitar a aplicação e implementação com êxito do sistema HACCP.

Em todos os tipos de empreendimentos alimentares, a consciência e o compromisso da gestão são necessários para a implementação de um sistema HACCP eficaz. A eficácia depende igualmente do conhecimento e qualificações em HACCP, tanto da gestão como dos trabalhadores.

Durante a identificação e avaliação dos perigos, e nas subsequentes operações de concepção e aplicação de sistemas HACCP, deve ter-se em consideração o impacto das matérias-primas, dos ingredientes, das práticas de fabrico dos alimentos, o papel dos processos de fabrico no controlo de perigos, a utilização final provável do produto, as categorias de consumidores visados, e os dados epidemiológicos relativos à segurança alimentar.

O objectivo do sistema HACCP é concentrar o controlo nos Pontos Críticos de Controlo (CCPs). Caso um perigo que deva ser controlado seja identificado mas não se determinem CCPs, deve-se considerar a alteração da concepção da operação.

O HACCP deve ser aplicado separadamente a cada operação específica. Os CCPs identificados em qualquer exemplo dado e em qualquer Código de Práticas Higiénicas do Codex podem não ser os únicos identificados para uma aplicação específica ou podem ser de natureza diferente. A aplicação do HACCP deve ser revista, efectuando-se as alterações necessárias, quando se procede a qualquer modificação no produto, no processo ou em qualquer passo.

A aplicação dos princípios do HACCP deve ser da responsabilidade de cada empreendimento em concreto. Porém, os Estados e as empresas reconhecem que podem existir obstáculos que obstem à aplicação eficaz dos princípios do HACCP por certos empreendimentos. Isto é particularmente relevante no caso de empresas pequenas e/ou pouco desenvolvidas. Ainda que reconhecendo que, ao aplicar o HACCP, é importante que exista a flexibilidade adequada ao empreendimento, todos os sete princípios devem ser aplicados no sistema HACCP. Esta flexibilidade deve ter em consideração a natureza e a dimensão da operação, incluindo os recursos humanos e financeiros, a infra-estrutura, os processos, o conhecimento e os constrangimentos de ordem prática.

Os empreendimentos pequenos e/ou pouco desenvolvidos nem sempre dispõem dos recursos e de conhecimentos necessários no local para desenvolver e implementar um plano HACCP eficaz. Em tais casos, deve obter-se aconselhamento de outras fontes, que poderão incluir: as associações de comércio e indústria, especialistas independentes e autoridades reguladoras. A literatura sobre o HACCP e, em especial, os guias HACCP específicos de sectores, podem ser úteis. A orientação em HACCP desenvolvida por especialistas, relevante para o processo ou tipo de operação, pode proporcionar uma ferramenta útil para os empreendimentos na concepção e implementação do plano HACCP. Sempre que os empreendimentos recorram a orientação em HACCP desenvolvida por especialistas, é essencial que esta seja específica para os alimentos e/ou processos em questão. Informação mais detalhada relativamente aos obstáculos à implementação do HACCP, em especial no que respeita a empreendimentos pequenos e pouco desenvolvidos, e recomendações para a eliminação desses obstáculos, pode ser encontrada em "Obstacles to the Application of HACCP, Particularly in Small and Less Developed Businesses, and Approaches to Overcome Them" (Obstáculos à Aplicação do HACCP, Em Especial em Empreendimentos Pequenos e Pouco Desenvolvidos, e Abordagens para os Ultrapassar – documento em preparação pela FAO/OMS).

A eficácia de qualquer sistema HACCP dependerá sempre, no entanto, do conhecimento e qualificações em HACCP da gestão e dos trabalhadores, pelo que a formação contínua é necessária em todos os níveis de trabalhadores e gestores, conforme seja adequado.

APLICAÇÃO

A aplicação dos princípios do HACCP consiste nas seguintes tarefas, tal como são identificadas na Sequência Lógica para Aplicação do HACCP (Diagrama 1).

1. Constituir a equipa HACCP

A operação alimentar deve garantir que os conhecimentos e especialidades específicos aos produtos estejam disponíveis para o desenvolvimento de um plano HACCP eficaz. Na melhor solução, isto poderá ser conseguido criando uma equipa multidisciplinar. Quando esses conhecimentos não estejam disponíveis no local, deve-se obter aconselhamento especializado a partir de outras fontes, como as associações de comércio e indústria, os especialistas independentes, as autoridades reguladoras, a literatura sobre HACCP e a orientação em HACCP (incluindo os guias HACCP específicos por sector). Pode ser possível que um indivíduo bem treinado com acesso a tal orientação seja capaz de implementar autonomamente o HACCP. O âmbito do plano HACCP deve ser identificado. O âmbito deve descrever qual o segmento da cadeia alimentar envolvido e as categorias gerais de perigos a enfrentar (p.ex., se abrange todas as classes de perigo ou apenas classes seleccionadas).

2. Descrever o produto

Deve-se estabelecer uma descrição completa do produto, incluindo a informação de segurança relevante, tal como: a composição, a estrutura física/química (incluindo a Aw, o pH, etc.), os tratamentos microbicidas/estáticos (tratamento por calor, congelamento, salmoura, defumação, etc.), a embalagem, a durabilidade e as condições de armazenamento e o método de distribuição. Em empreendimentos com diversos produtos como, por exemplo, operações de *catering*, poderá ser eficaz o agrupamento de produtos com características ou passos de processamento similares, para efeitos do desenvolvimento do plano HACCP.

3. Identificar a utilização prevista

A utilização prevista deve ser baseada na utilização esperada do produto pelo utilizador final ou consumidor. Em casos específicos, podem ter de ser considerados grupos populacionais vulneráveis, p.ex., na alimentação institucional.

4. Construir um diagrama de fluxo

O diagrama de fluxo deve ser construído pela equipa HACCP (ver também o parágrafo 1, acima). O diagrama de fluxo deve abranger todos os passos da operação para um produto específico. O mesmo diagrama de fluxo pode ser utilizado para diversos produtos que sejam fabricados utilizando passos de processamento semelhantes. Ao aplicar o HACCP a uma dada operação, deve ter-se em consideração os passos anteriores e posteriores à operação especificada.

5. Conferir no local o diagrama de fluxo

Devem ser executados passos para confrontar a operação de processamento com o diagrama de fluxo em todas as fases e períodos de operação, devendo corrigir-se o diagrama de fluxo quando seja adequado. A confirmação do diagrama de fluxo deve ser executada por uma pessoa ou pessoas com conhecimentos suficientes da operação de processamento.

6. Listar todos os potenciais perigos associados a cada passo, realizar uma análise de perigos, e considerar quaisquer medidas para controlo dos perigos identificados

(VER PRINCÍPIO 1)

A equipa HACCP (ver "constituir a equipa HACCP", acima) deve listar todos os perigos que possam razoavelmente prever-se em cada passo, de acordo com o seu âmbito, desde a produção primária, processamento, fabrico e distribuição, até ao ponto de consumo.

A equipa HACCP (ver "constituir a equipa HACCP", acima) deve, em seguida, efectuar uma análise de riscos para identificar, no plano HACCP, quais os perigos cuja eliminação ou redução para níveis aceitáveis é essencial para a produção de alimentos seguros.

Na realização da análise de riscos, e sempre que possível, deve incluir-se o seguinte:

- a ocorrência provável de perigos e a gravidade dos seus efeitos adversos para a saúde;
- a avaliação qualitativa e/ou quantitativa da presença de perigos;
- a sobrevivência ou multiplicação de microrganismos perigosos;
- a produção ou persistência nos alimentos de toxinas, agentes químicos ou físicos; e
- as condições que determinam as circunstâncias acima referidas.

Devem ser avaliadas as medidas de controlo, caso existam, que possam ser aplicadas a cada perigo.

Poderá ser necessária mais que uma medida de controlo para controlar um perigo específico, e mais que um perigo pode ser controlado por uma medida específica de controlo.

7. Determinar os Pontos Críticos de Controlo

(VER PRINCÍPIO 2)³

Pode existir mais que um CCP no qual um controlo deva ser aplicado visando o mesmo perigo. A determinação de um CCP no sistema HACCP pode ser facilitada pela aplicação de uma árvore de decisões (p.ex., Diagrama 2), que indica uma abordagem fundamentada pela lógica. A aplicação de uma árvore de decisões deve ser flexível, dependendo se a operação é de produção, abate, processamento, armazenamento, distribuição ou outra. Esta deve ser utilizada como orientação na determinação dos CCPs. Este exemplo de uma árvore de decisões pode não ser aplicável a todas as situações. Poderão ser adoptadas outras abordagens. Recomenda-se a formação na aplicação da árvore de decisões.

Se tiver sido identificado um perigo num passo em que é necessário controlo para efeitos de segurança, e não existir nenhuma medida de controlo nesse passo, ou em qualquer outro, então o produto ou o processo deverá ser modificado nesse passo, ou em qualquer fase anterior ou posterior, de modo a permitir incluir uma medida de controlo.

8. Estabelecer limites críticos para cada CCP

(VER PRINCÍPIO 3)

Os limites críticos devem ser especificados e validados para cada Ponto Crítico de Controlo. Em alguns casos, será determinado mais que um limite crítico para um dado passo. Os critérios frequentemente utilizados incluem medições de temperatura, de tempo, de nível de humidade, de pH, de A_w , de cloro disponível, e parâmetros sensoriais como a aparência visual e a textura.

Quando tenha sido utilizada a orientação HACCP desenvolvida por especialistas para estabelecer os limites críticos, deve-se ter especial atenção em garantir que esses limites são plenamente aplicáveis à operação, produto ou grupo de produtos em concreto e em questão. Estes limites críticos devem ser mensuráveis.

9. Estabelecer um sistema de monitorização para cada CCP

(VER PRINCÍPIO 4)

A monitorização é a medição ou observação programada de um CCP em função dos seus limites críticos. Os procedimentos de monitorização devem permitir detectar a perda de controlo do CCP. Adicionalmente, a monitorização deve idealmente fornecer esta informação a tempo de efectuar ajustamentos de forma a garantir o controlo do processo, para impedir a violação dos limites críticos. Quando tal seja possível, os

³ Desde a publicação da árvore de decisões pelo Codex, a sua utilização foi implementada diversas vezes para efeitos de formação. Em muitas situações, apesar de esta árvore se ter mostrado útil para explicar a lógica e a profundidade de compreensão necessárias para determinar os CCPs, a mesma não é específica em relação a todas as operações alimentares, p.ex., no abate, e, assim, deverá ser utilizada conjuntamente com a avaliação profissional e modificada em alguns casos.

ajustamentos aos processos devem ter lugar quando os resultados da monitorização indicarem uma tendência para a perda de controlo do CCP. Os ajustamentos devem ser efectuados antes de ocorrer um desvio. Os dados resultantes da monitorização devem ser avaliados por uma pessoa designada, com conhecimentos e autoridade para executar acções correctivas quando tal seja indicado. Se a monitorização não for contínua, então a frequência da monitorização deve ser a suficiente para garantir que o CCP está sob controlo. A maioria dos procedimentos de monitorização de CCPs necessitará de ser executada com rapidez, uma vez que se referem a processos contínuos, não havendo possibilidade para efectuar testes analíticos demorados. As medições físicas e químicas são frequentemente preferíveis aos testes microbiológicos uma vez que podem ser efectuadas rapidamente e podem frequentemente indicar o controlo microbiológico do produto.

Todos os registos e documentos associados à monitorização de CCPs devem ser assinados pela(s) pessoa(s) que executam a monitorização e por um funcionário da empresa responsável pela sua verificação.

10. Estabelecer acções correctivas

(VER PRINCÍPIO 5)

As acções correctivas específicas devem ser desenvolvidas para cada CCP no sistema HACCP, por forma a lidar com os desvios que possam ocorrer.

As acções devem garantir que o CCP foi colocado sob controlo. As acções adoptadas devem também incluir o destino adequado dado ao produto afectado. Os procedimentos de desvio e de destinação do produto devem ser documentados nos registos do HACCP.

11. Estabelecer procedimentos de verificação

(VER PRINCÍPIO 6)

Estabelecer procedimentos de verificação. Podem ser utilizados métodos, procedimentos e testes de verificação e auditoria, incluindo amostragem aleatória e análises, para determinar se o sistema HACCP funciona correctamente. A frequência da verificação deve ser a suficiente para confirmar que o sistema HACCP funciona eficazmente.

A verificação deve ser executada por pessoa diferente da responsável pela realização da monitorização e das acções correctivas. Quando determinadas actividades de verificação não possam ser executadas no local, a verificação deve ser realizada em nome do empreendimento por especialistas externos ou por terceiros qualificados.

Entre os exemplos de actividades de verificação, contam-se:

- A revisão do sistema e do plano HACCP, bem como dos seus registos;
- A revisão dos desvios e do destino dado aos produtos;
- A confirmação de que os CCPs são mantidos sob controlo.

Quando seja possível, as actividades de validação devem incluir acções para confirmação da eficácia de todos os elementos do sistema HACCP.

12. Estabelecer Documentação e Manter os Registos

(VER PRINCÍPIO 7)

A manutenção de registos eficazes e rigorosos é essencial para a aplicação de um sistema HACCP. Os procedimentos do HACCP devem ser documentados. A documentação e a manutenção dos registos deve ser adequada à natureza e às dimensões da operação, bem como suficiente para assistir o empreendimento na verificação de que os controlos do HACCP estão eficazmente estabelecidos e sujeitos a manutenção. A orientação em HACCP por materiais especializados (p.ex., guias HACCP específicos do sector) pode ser

utilizada como parte da documentação, desde que tais materiais reflectam as operações alimentares concretas do empreendimento.

Entre os exemplos de documentação, contam-se:

- A análise dos perigos;
- A determinação dos CCPs;
- A determinação dos limites críticos.

Entre os exemplos de registos, contam-se:

- As actividades de monitorização dos CCPs;
- Os desvios e as acções correctivas associadas;
- Os procedimentos de verificação executados;
- As modificações ao plano HACCP;

É anexado um exemplo de folha de trabalho para o desenvolvimento de um plano HACCP, identificado como Diagrama 3.

Um sistema simples de manutenção de registos pode ser eficaz e facilmente comunicado aos trabalhadores. Este poderá ser integrado nas operações existentes e poderá utilizar documentos preexistentes, tais como guias de entrega ou listas de verificação, por exemplo, de temperaturas de produtos.

FORMAÇÃO

A formação de pessoal na indústria, na administração pública e nas universidades em princípios e aplicações do HACCP e a progressiva consciencialização dos consumidores são elementos essenciais para a efectiva aplicação do HACCP. Para auxílio ao desenvolvimento de formação específica para suporte de um plano HACCP, devem ser desenvolvidas instruções e procedimentos de trabalho que definam as tarefas do pessoal operacional destacado para cada Ponto Crítico de Controlo.

A cooperação entre os produtores primários, a indústria, os grupos de comércio, as organizações de consumidores e as autoridades responsáveis é de importância vital. Devem estabelecer-se oportunidades de formação conjunta para a indústria e para as autoridades de controlo, por forma a encorajar e a manter um diálogo contínuo e a criar um clima de compreensão na aplicação prática do HACCP.