

Direcção Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural

Direcção de Serviços de Qualidade e Segurança Alimentar

Divisão de Higiene Pública Veterinária

A SEGURANÇA ALIMENTAR NA MADEIRA

Dr.^a Celeste Bento

Chefe de Divisão de Higiene Pública Veterinária

Direcção de Serviços de Qualidade e Segurança Alimentar

(Médica Veterinária)

2010/02/10

DRADR
Director Regional

DSQSA
Direcção de Serviços de
Qualidade e Segurança
Alimentar

DIV
Divisão de Inspeção
Veterinária

DHPV
Divisão de Higiene
Pública Veterinária

DPQAA
Divisão de Protecção
e Qualidade Agro-
Alimentar

DSQSA

Direcção de Serviços de Qualidade e Segurança Alimentar

Missão:

assegurar a qualidade, a genuinidade e a segurança alimentar dos géneros alimentícios.

Compete:

a) Assegurar, coordenar e executar as acções oficiais de inspecção e controlo hígio-sanitário no âmbito dos produtos agro-alimentares;

.....

Portaria n.º 180/2008, 16/10

Os consumidores querem produtos alimentares seguros e sãos;

A estratégia da Europa é garantir a segurança dos alimentos .



“Da exploração agrícola até à mesa”

Crises Alimentares na Europa

- BSE (1996 e ...)
- Dioxinas 1998/1999
- Febre aftosa (2001)
- Nitrofuranos



- ✓ Perda de confiança dos consumidores nos sistemas de regulação e controlo;
- ✓ Alterações Comissão Europeia (DG SANCO/Livro Branco sobre Segurança Alimentar);
- ✓ Organizações de Consumidores.

Livro Branco sobre a Segurança dos Alimentos (Janeiro 2000)

Estabelece a necessidade de garantir um nível elevado de segurança dos alimentos:

- Criação de uma Autoridade Alimentar Europeia;
- Revisão da legislação e todos os aspectos associados aos produtos alimentares “da exploração agrícola até à mesa”;
- Controlo harmonizado da segurança dos alimentos;
- Informação ao consumidor mais clara e transparente.

Regulamento (CE) n.º 178/2002

- Determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar;
- Cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e
- Estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios.

Regulamento (CE) n.º 178/2002

Este diploma estabelece ainda:

- Introduce a rastreabilidade obrigatória desde Janeiro 2005;
- Responsabilidade;
- Reforçou o sistema de alerta rápido;
- Medidas a implementar entre 2002 -2005.

Regulamento (CE) n.º 178/2002

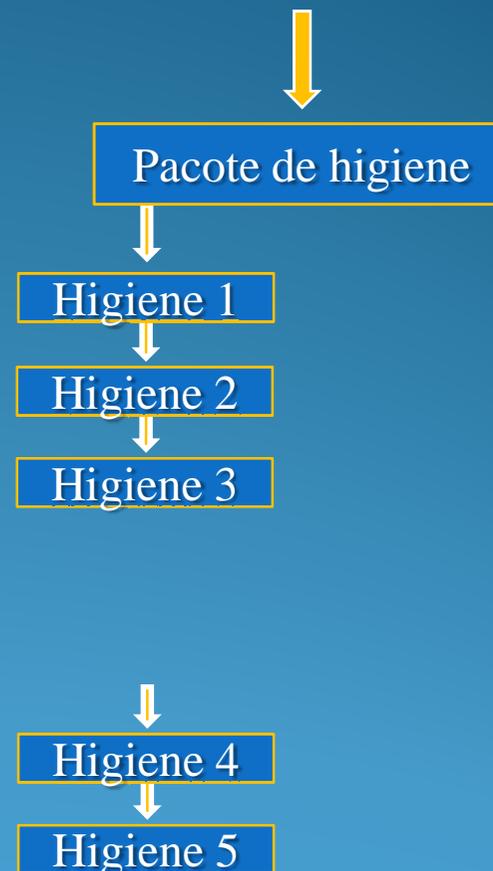
Princípios gerais da legislação alimentar

Regulamentos (CE):

- 852/2004, de 29 Abril -
- 853/2004, de 29 de Abril -
- 854/2004, de 29 de Abril -

Directivas:

- 2004/41/CE, de 21 de Abril -
- 2002/99/CE, de 16 de Dezembro -



Pacote Higiene (I)

Regulamentos (CE):

- 852/2004 de 29 Abril

Relativo à higiene geral dos géneros alimentícios.

- 853/2004 de 29 de Abril

Estabelece as normas específicas de higiene dos produtos de origem animal.

- 854/2004 de 29 de Abril

Estabelece as normas específicas para a organização dos controlos oficiais, relativos aos produtos de origem animal destinados a consumo humano.

Pacote Higiene (II)

- **Directiva 2004/41/CE de 21 de Abril**

Revoga as directivas que estabelecem as condições de higiene e sanitárias para a produção e comercialização de determinados produtos de origem animal destinados a consumo humano.

- **Directiva 2002/99/CE de 16 de Dezembro**

Estabelece as regras de polícia sanitária aplicáveis à produção e comercialização dos produtos de origem animal destinados a consumo humano

Pacote Higiene (III) Complementar

Regulamento (CE) n.º 882/2004 de 29 Abril, relativo aos controlos oficiais para garantir a verificação e cumprimento da legislação em matéria de alimentos para animais e géneros alimentícios, da saúde animal e do bem-estar animal.



Regulamento horizontal



Pacote Higiene (IV)

	Regras específicas alimentação animal	Regras gerais géneros alimentícios	Regras específicas produtos de origem animal
Sector agro-alimentar	Reg. 183/2005	Reg. 852/2004	Reg. 853/2004
Controlos oficiais	Reg. 882 / 2004		Reg. 854/2004
Polícia Sanitária	Directiva 2002/99/CE		

Pacote Higiene (V)

Regulamento (CE) n.º 852 e 853 de 29 Abril de 2004

- Decreto-Lei n.º 113/2006 de 12/06/06, Decreto-Lei n.º 223/2006 de 18/11/08,
- Decreto-Lei n.º 1/2007 de 2/01/07 – Apícolas.
- Portaria n.º 1421/06 de 21/12/06 – Bivalves.

Directiva 2004/41/CE de 21 de Abril

- Decreto-Lei n.º 111/2006 de 09/06/06.

Directiva 2002/99/CE de 16 de Dezembro

- Decreto-Lei n.º 163/2005 de 22/09/05.

Pacote Higiene (VI)

Regulamento (CE) n.º 2073/2005 de 15/11/05

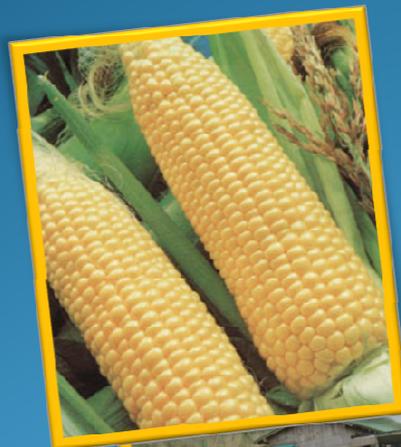
- Critérios microbiológicos;

Regulamento (CE) n.º 2075/2005 de 05/12/05

- Detecção Triquinas;

Regulamento (CE) n.º 852/2004

Estabelece as regras básicas de higiene a respeitar pelos operadores do sector alimentar.



Regulamento (CE) n.º 853/2004

Estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal.



Responsabilidade

Dos Operadores:

Regulamento (CE) 852/2004 de 29 Abril – Relativo à higiene dos géneros alimentícios.

Regulamento (CE) 853/2004 de 29 de Abril - Normas específicas de higiene dos produtos de origem animal.

Do Estado (Autoridades Competentes)

Regulamento (CE) 854/2004 de 29 de Abril - Normas específicas para a organização dos controlos oficiais para os produtos de origem animal destinados a consumo humano.

Retalhista

Definição:

“Actividades que envolvam a venda ou o fornecimento directo de alimentos de origem animal ao consumidor final”

Consumidor Final

É o último consumidor de um género alimentício que não o utilize como parte de qualquer operação ou actividade de uma empresa do sector alimentar.



Produtos de Origem Animal

Aprovação de Estabelecimentos (I)

Os estabelecimentos que manipulam produtos de origem animal para os quais o anexo III estabelece requisitos, só poderão laborar após aprovação pela Autoridade Competente nos termos do Regulamento (CE) n.º 854/04.

Produtos de Origem Animal

Aprovação de Estabelecimentos (II)

Excepto se:

Produção primária;

Operações de transporte, e

Armazenamento de produtos que não exijam armazenagem a temperatura controlada.

Operações de comércio retalhista diferentes daquelas do Regulamento (CE) n.º 852/04 (fornecimento a outro estabelecimento retalhista).

 Registo em vez de ~~Aprovação~~

Produtos Origem Animal

Aprovação de estabelecimentos (III)

Aprovação do estabelecimento:

- ★ Só após uma visita ao local pela Autoridade Competente;
- ★ Autorização de funcionamento, ou
- ★ Autorização condicional (que não se deva a problemas estruturais).

Condições Colocação no Mercado Produtos Origem Animal

- ✓ **Obtidos:**

num estabelecimento aprovado / registado.

- ✓ **Produzidos:**

nos termos do Regulamento (CE) n.º 853/2004.

- ✓ **Possuidores:**

de Marca de Salubridade Regulamento (CE) n.º 854/2004;

ou

de Marca de Identificação – Regulamento (CE) n.º 853/04.

COMÉRCIO

Produtos de Origem Animal

Acompanhados por documentação comercial

e/ou

Certificado

Produtos de Origem Animal Provenientes de Países Terceiros

Deve constar numa Lista:

- País terceiro de expedição / Região;
- Estabelecimento de expedição;
- Estabelecimentos aprovados – Regulamento (CE) 854/04

Produtos de Origem Animal Provenientes de Países Terceiros

Cumprirem com os Requisitos:

Regulamento (CE) n.º 852/04 e 853/04.

Certificados e documentação Regulamento (CE) n.º 854.

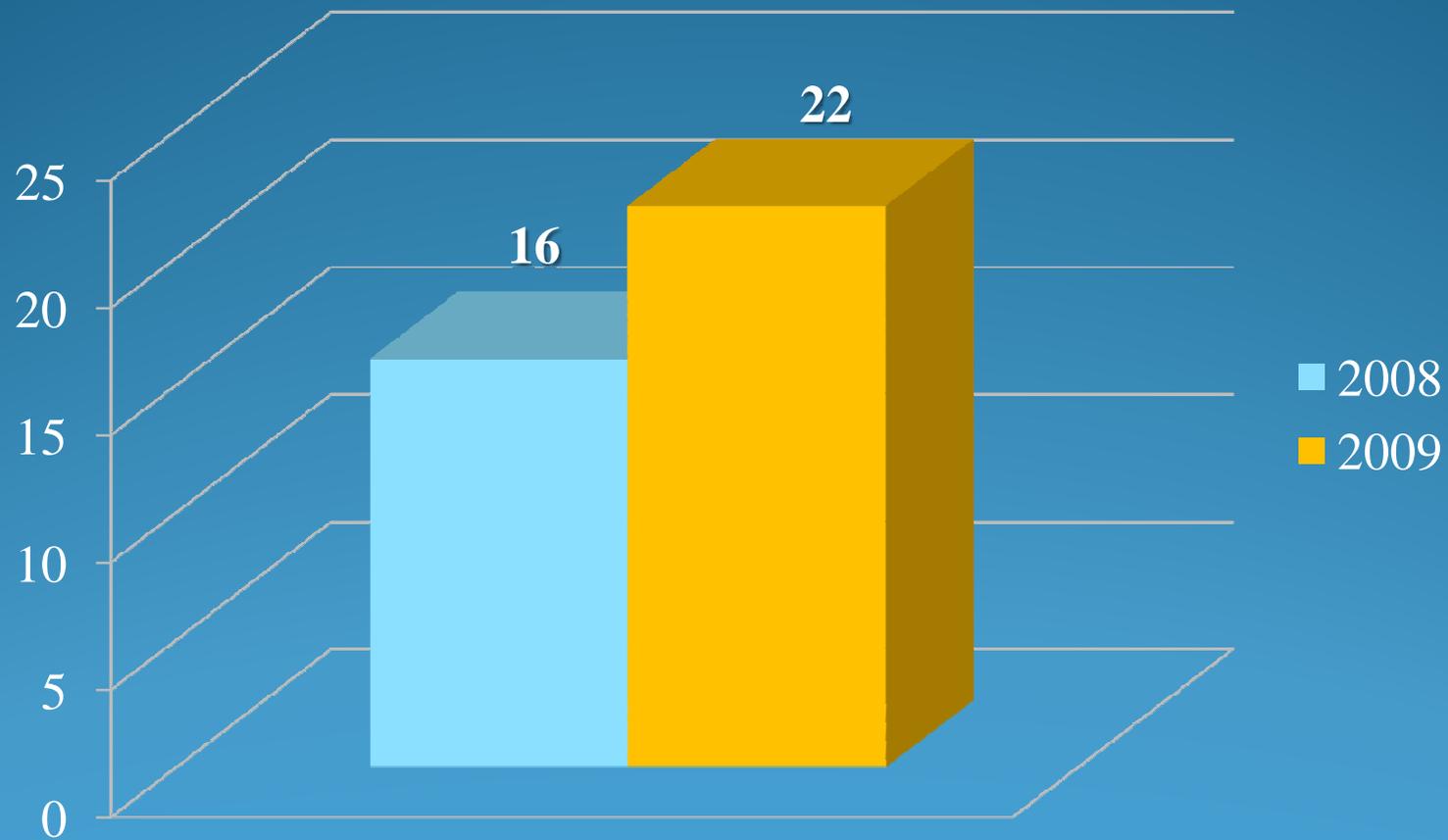
Directiva 2002/99/CE - Decreto-Lei n.º 163/2005 de 22/09/05

Produtos estarem disponíveis para controlo.

Estabelecimentos Aprovados



Estabelecimentos Aprovados



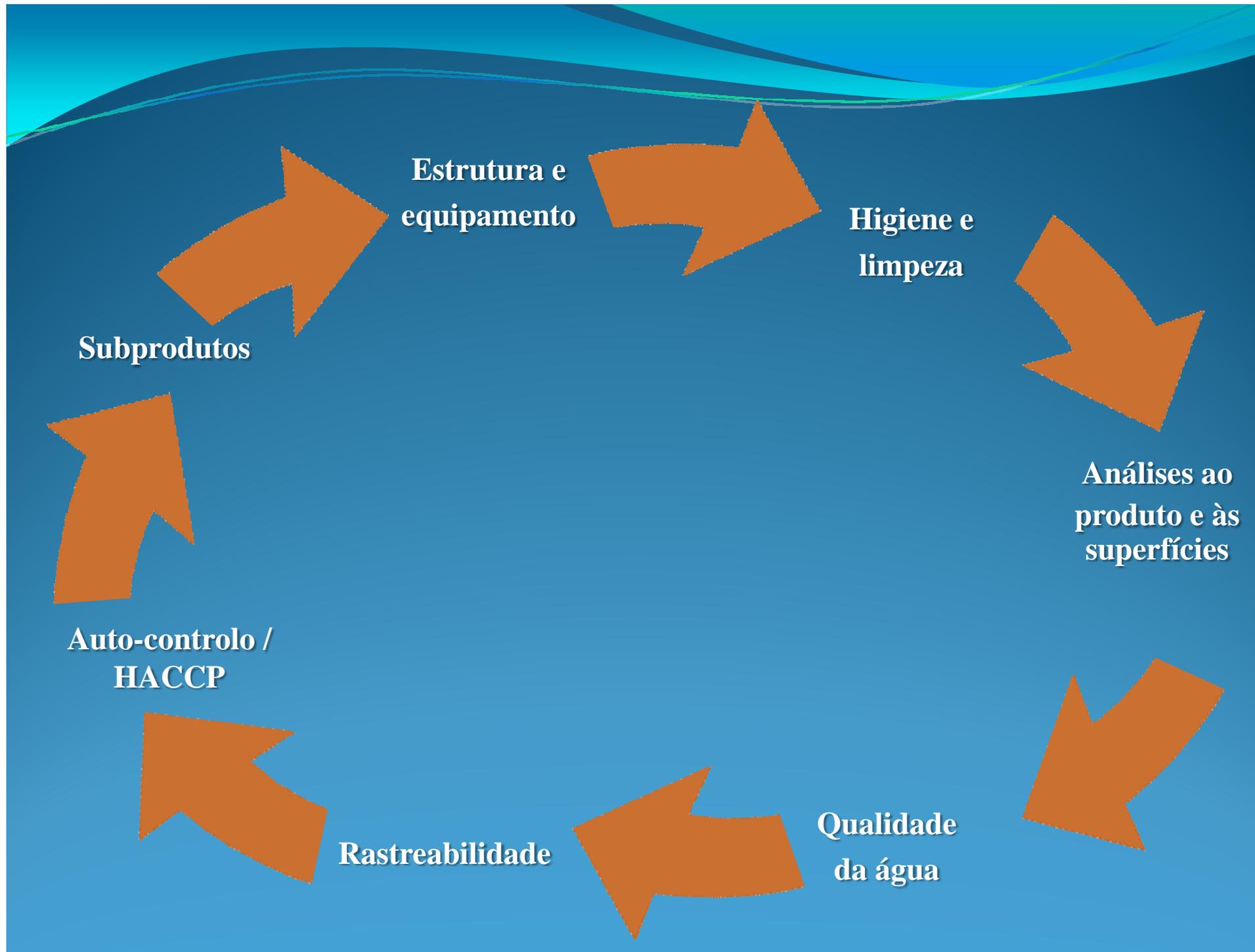
Controlos Oficiais

O Plano de Controlo Oficial (PCO) realizado durante o ano de 2009 e integrado no sistema de controlo oficial de higiene pública veterinária, enquadram-se no âmbito do Regulamento (CE) n.º 882/2004 e Regulamento (CE) n.º 178/2002.

Os PCO aplicados no terreno em diferentes sectores e sub-sectores suportam-se em orientações e normativos comunitários que constituem uma base sólida garantir a segurança alimentar, nomeadamente, o Regulamento (CE) n.º 852/2004, Regulamento (CE) n.º 853/2004 e Regulamento (CE) n.º 854/2004, e visam atingir os seguintes objectivos estratégicos, gerais, específicos e sectoriais:

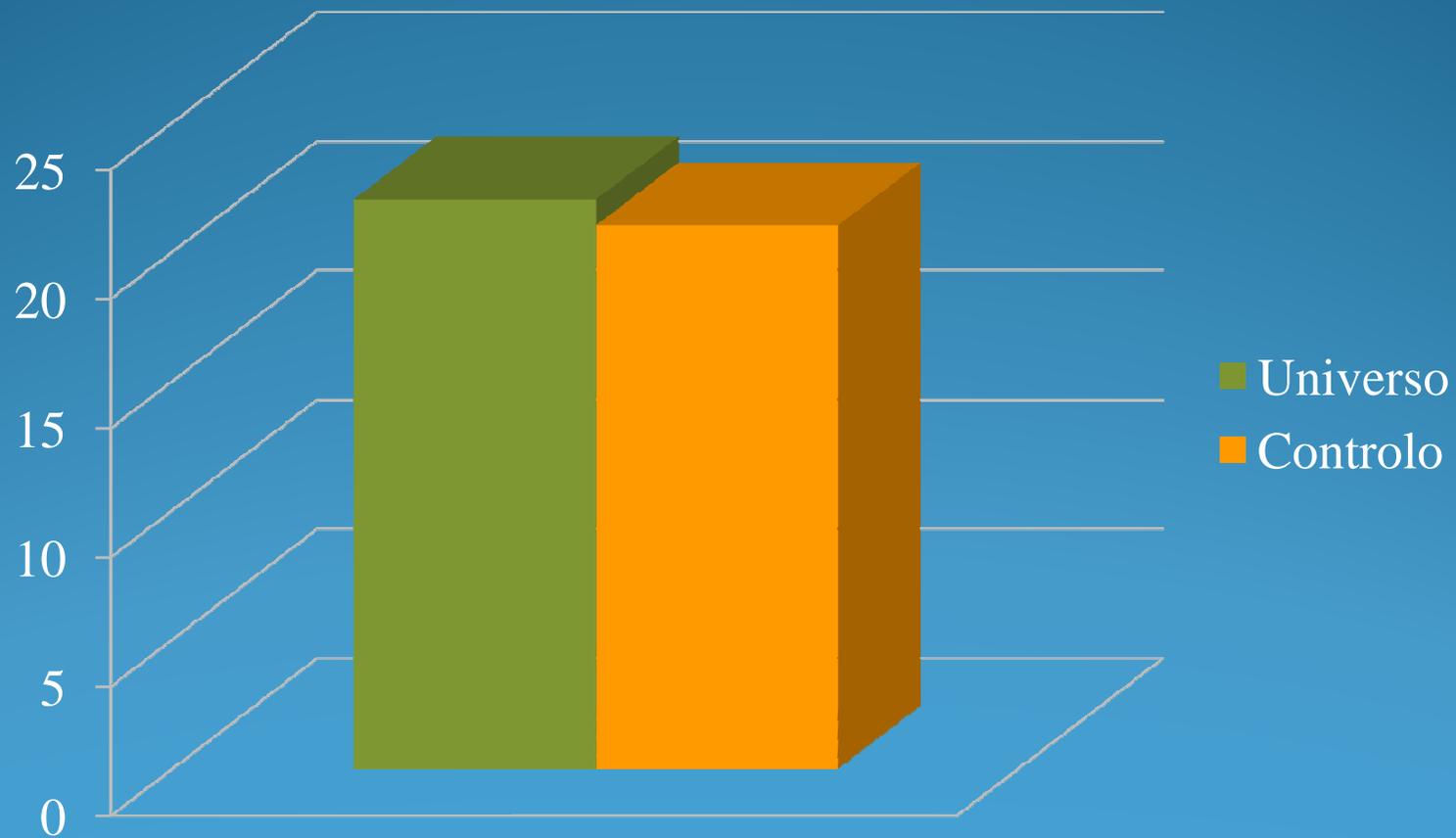
Controlos Oficiais

- Risco dimensional;
- Risco de actividade do estabelecimento;
- Graus de incumprimento;
- Parâmetros para avaliação, adaptados aos sectores e subsectores, nomeadamente:



Controles Oficiais

Estabelecimentos Aprovados



The background is a solid blue color. At the top, there are several wavy, overlapping lines in various shades of blue and cyan, creating a decorative header effect.

MUITO OBRIGADO