

Higiene e Segurança Alimentar

Romana Neves
Médica Veterinária

**Direcção de Serviços de Qualidade e Segurança
Alimentar**

Direcção Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural

Santa Cruz, 10 de Maio de 2010

Higiene dos Géneros Alimentícios vs. Qualidade

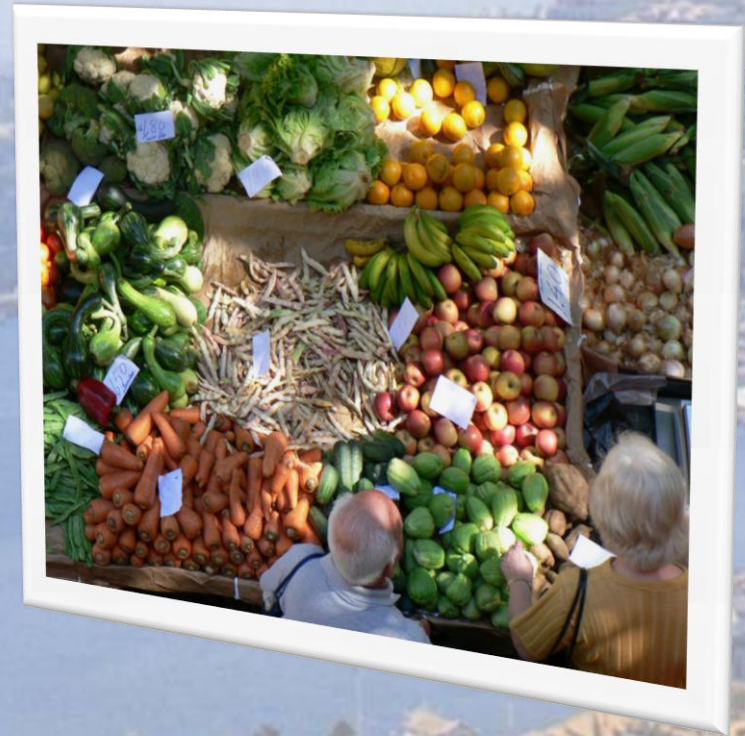


Higiene dos Géneros Alimentícios

...as medidas e condições necessárias para controlar os riscos e assegurar que os géneros alimentícios sejam próprios para consumo humano, tendo em conta a sua utilização. (Reg. 852/2004)

O que é a qualidade?

“...Propriedade ou condição natural de uma pessoa ou coisa que a distingue das outras; atributo; particularidade...”



Segurança Alimentar

Enquadramento Legal

Regulamento (CE) n.º 178/2002, de 28 de Janeiro

Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de Abril

Regulamento (CE) n.º 853/2004, de 29 de Abril

Regulamento (CE) n.º 854/2004, de 29 de Abril

Regulamento (CE) n.º 882/2004, de 29 de Abril

Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de Junho, alterado pelo
Decreto-Lei n.º 223/2008, de 18 de Novembro

Princípios da Legislação Alimentar

- Prevenir, eliminar ou reduzir para níveis aceitáveis os riscos para os seres humanos e os animais, quer se apresentem directamente ou através do ambiente.
- Garantir práticas leais no comércio.
- Os interesses dos consumidores (rotulagem e outras formas de informação aos consumidores).

Segurança Alimentar Integrada da produção primária até ao consumidor



Segurança Alimentar Integrada da produção primária até ao consumidor



Segurança Alimentar Integrada da produção primária até ao consumidor



Segurança Alimentar integrada da produção primária até ao consumidor



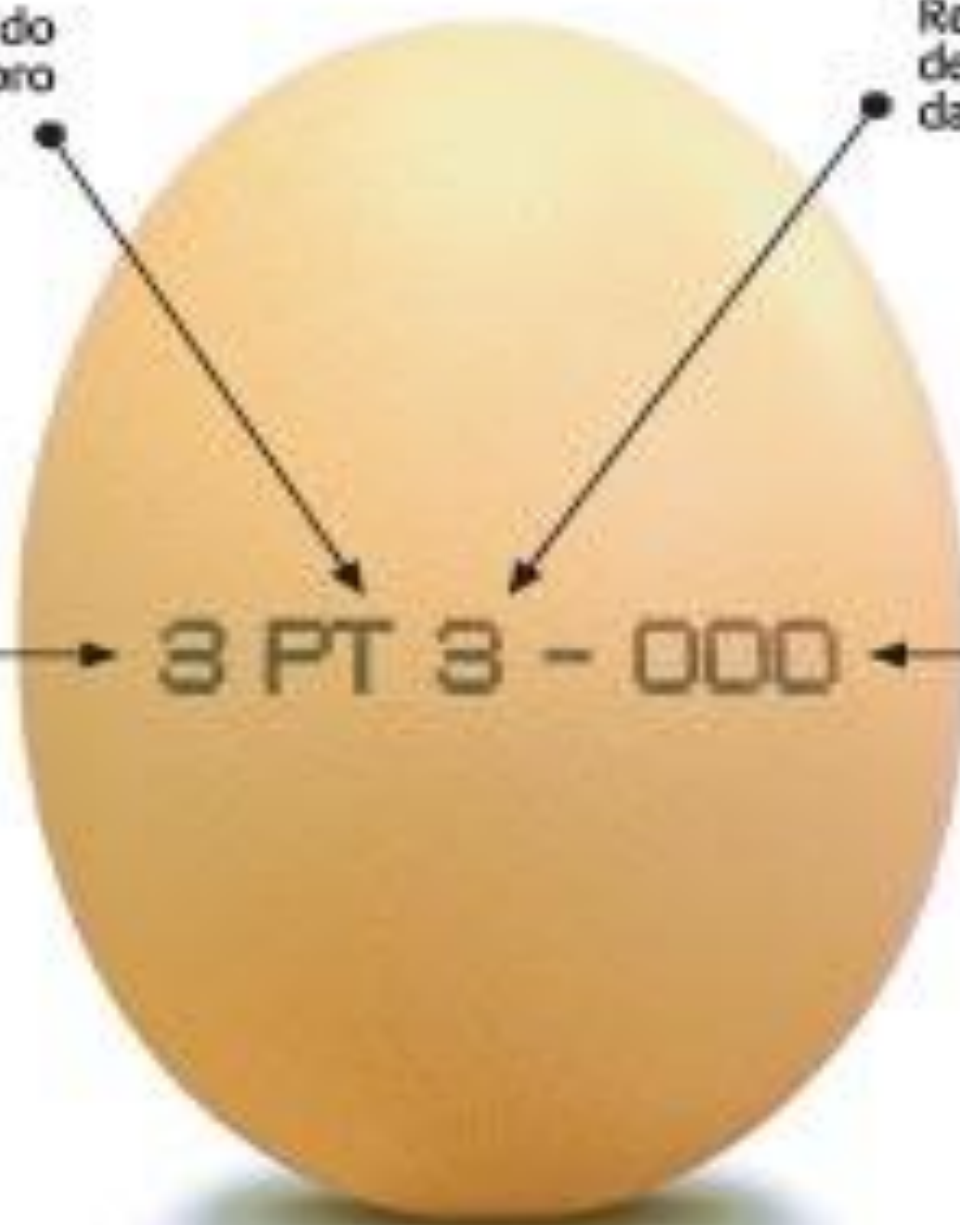
Código do Estado-Membro

Direcção Regional de Agricultura da Beira Litoral

ovos de galinhas criadas em gaiolas.

3 PT 3 - 000

código da Exploração.



Segurança Alimentar na RAM

Papel do veterinário oficial

Entre outras responsabilidades, efectuar controlos oficiais aos estabelecimentos aprovados.

Controlo oficial – qualquer forma de controlo que a autoridade competente ou a Comunidade efectue para verificar o cumprimento da legislação em matéria de alimentos para animais e géneros alimentícios, assim como das normas relativas à saúde e bem-estar dos animais. (Reg. 882/2004).

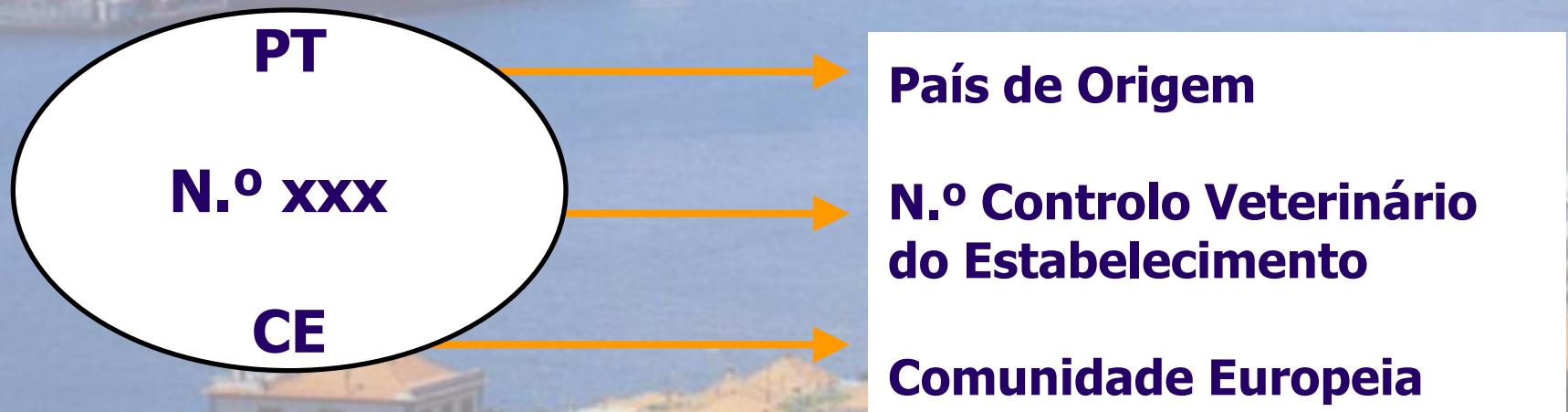
O que são estabelecimentos aprovados?

São estabelecimentos que detêm Número de Controlo Veterinário (NCV), atribuído pela Direcção Geral de Veterinária aos estabelecimentos que cumprem os requisitos hígio-técnico-sanitários, exigíveis pelos Regulamentos comunitários, mediante proposta da Autoridade Veterinária Regional.

Aplicável aos estabelecimentos que efectuam operações de manipulação, preparação, transformação e/ou conservação por frio, de produtos de origem animal.

Como perceber se um produto de origem animal é produzido num estabelecimento aprovado e qual a sua origem?

Encontra-se da seguinte forma:



TUBO DE POTA LIMPA ULTRACONGELADO C

Illex argentinus

Capturado Oceano Atlantico Sudoeste

Consumir de Preferência antes do Fim de : **10/2010**

Lote -L : **9280**

Peso Líquido Escorrido : 0,500 Kg

Conservar a -18°C (negativos)
uma vez descongelado não voltar a congelar!



PT
R 0079 01 P
CE



5 608194 180674

OLVO INTEIRO EVISCERADO CONGELADO 0,8-1,2

Capus Vulgaris. Capturado no Oceano Atlântico Centro-Este. Zona FAO 34

Peso Líquido Escorrido: 0,889kg

Data de Embalamento: 19.02.10 LOTE:

Consumir de Preferência antes de: 13.08.11 6 07 10

CONSERVAÇÃO NO CONGELADOR A -10°C

SEM ESTRELAS 3 DIAS

I 1 SEMANA

II 1 MÊS

III ATÉ DATA INDICADA NA EMBALAGEM

FREQUÊNCIA 1 DIA

UMA VEZ DESCONGELADO NÃO VOLTAR A CONGELAR



PREÇO
€/Kg

4,89

PREÇO A
PAGAR €

4,35

ES
12-07648/C
CE

798



FILETE PESCADA 60G/120G CONGELADA

CAPTURADO FAO 47 - PESCA EXTRACTIVA

ESPECIE: MERLUCCIUS CAPENSIS - ORIGEM: ESPANHA

PESO LIQUIDO: 1 KG - PESO LIQ. ESC.: 0.80 KG

EXISTE 0.80 KG DE PESO LIQUIDO ESCORRIDO POR 1 KG
DE PESO LIQUIDO

DATA DE ELABORAÇÃO: 08/02/2010

CONSUMIR DE PREFERENCIA ANTES DO FIM DE: 08/2011

MANTER O PRODUTO A UMA TEMPERATURA DE -18° C (NEGATIVOS)

NÃO VOLTE A CONGELAR APÓS INICIADO O PROCESSO DE DESCONGELAÇÃO

PRODUZIDO POR:

LOTE: 10039

TRAVESSA DO SEQUITO A LOTE B5

4805 GUDARAES - PORTUGAL

WWW.LUSOATLANTIS.COM



ES
12.17634 PO
CE



436047 975179

Produzido e embalado em Portugal - Distribuição: Lusosatlantis, S.A.

www.lusoatlantis.com



Bacalhau Desfiado Salgado Seco

INGREDIENTES: BACALHAU E SAL.

Espécie: Gadus Morhua

Capturado: FAO 27 Atlântico Nordeste

Produzido: UE

Conservar a 7°C

Embalado em: 06.03.2010

Consumir de 06.03.2011
Preferência antes de:

Lote: 27/2009

Peso Aprox.
0,400kg





167ml (180 g e)

INFORMAÇÕES CONSUMIDOR
IOGURTE LÍQUIDO COM
AROMA DE MORANGO
MEIO GORDO (1,5%)

Ingredientes:

Leite pasteurizado, açúcar, leite em pó magro, fermentos lácteos, aroma morango.

Valor Nutritivo Médio por 100 g

Energia 322 kJ (76 kcal)

Proteínas 2,8 g

Hidratos de Carbono 12,9 g

Lípidos 1,5 g

Cálcio 101 mg (12,6% DR)

Cada garrafa contém de cálcio
22,6% da DR*
*Dose Diária Recomendada



A consumir até: ver data no rótulo

Produzido por: GELGURTE, Lda.
Apartado 59 • 6301-951 Guarda

☎ 271 200 900

Açúcares

São hidratos de carbono e caracterizam-se por serem rapidamente absorvidos, sendo fontes quase instantâneas de energia. Ingerir com moderação.

Gorduras

Têm diversas funções (estrutural, ajudam na digestão, fornecem energia, etc.). Ingerir com moderação.

Gorduras Saturadas

Podem ser utilizadas como fontes de energia e têm um papel estrutural, mas o seu excesso é prejudicial. Ingerir com moderação.

Proteínas

São fundamentais ao crescimento, formação de enzimas, anticorpos e hormonas.

Hidratos Carbono

São fornecedores de energia de eleição do nosso organismo.

Fibras

As fibras não são absorvidas pelo nosso organismo, sendo essenciais para o bom funcionamento do sistema digestivo.

pedaços



morango



ananás



pêssego



frutos tropicais



frutos silvestres + cereais



pêssego maracujá + cereais

Centro de Nutrição e Alimentação Mimosas



Número Azul
808 200 805
(custo de chamada local)

Das 9h às 13h e das 14h às 18h
(atendimento directo)

Apartado 1566, 4108-007 Porto
cnamimosa@lactogal.pt

PT
BLT 7
CE



LACTOGAL
Produtos Alimentares, S.A.
Apartado 1570
4108-007 Porto
www.mimosa.com.pt



5 603722 497131

2 609127 002202

Total € 7.10
Peso Kg. 0.300

PT
MLT 02
CE
DESDE 1908
REQUEIJÃO
INGR. LEITE DE VACA E SAL.
CONSERVAR ENTRE 0° E 5°



consumir antes de: 11.05.2010

2 609127 002202

Peso líquido
0,316 kg

Total € 0.295

PT
MLT 02
CE
DESDE 1908
REQUEIJÃO
INGR. LEITE DE VACA E SAL.
CONSERVAR ENTRE 0° E 5°



LOTE: 04.05.2010

consumir antes de: 12.05.2010

2 609127 002096

Peso líquido
0,295 kg

Total € 0.295



diária de...
A Macaqueira...
naturalmente rica em cálcio
nutriente essencial
para ossos fortes
e dentes
saudáveis**.

**como parte de uma
alimentação variada e
actividade física regular.

Consumir de preferência
antes de: ver fundo.



ES
15.159.NA
CE



Frangonarias do Portugal, S.A.
Vale Formosa, Vão Odo - Agostinho 2
2721-951 Vale de Cambra
www.macaqueira.pt
opinioesconsumidor@grupo-bel.com



75011385

Una vez abierta,
consumir preferentemente
antes de 5 días

Nach Öffnen der
Verpackung vorzugsweise
innerhalb von
5 Tagen zu verzehren.

Após a abertura,
consumir de preferência
no prazo de 5 dias.



3 123930 71154



+8°C maxi



EMMENTAL FRANÇAIS

GRUYERE

PARMALAT PORTUGAL
Produtor Alimentares, Lda.
Rua de Pá de Moura, nº36 - Lindá
2714-508 Sintra
www.parmalat.pt

LINEA DO CONSUMIDOR
707 200 203



PT
RLT-12
CE



Agitar antes de abrir.
Não necessita de refrigerar
antes de abrir.
Conservar em lugar fresco e ao
abrigo da luz.
Consumir de preferência antes
do fim de: Ver topo da garrafa.



5 601226 003469

ce
ocolate

Valor Nutritivo Médio (por 100 ml)

Valor Energético	35 kcal	%DDR
Proteínas	3,2 g	
Hidratos de Carbono	4,8 g	
Lípidos	0,1 g	
Cálcio	120 mg	15

DDR = Dose Diária Recomendada



5 602860 016112

MENDINHA NOV. ATM

CODI G DE REFEREN: 02149100509 U1
ABAT DO EN: FRANÇA FR. 72.000.02CE
ORIG M: FRANÇA N° 0201701273
DESH INCHADO EN: PORTUGAL PT M-382-CE
CONS. RIVAR ENTRE: Dc E Ac.

Emba. ado em: 03.05.10
Consumir ate: 10.05.10

6.19
Peso kg.
0.815



Total Euro
5.04 €

PT
M-382
CE

MENDINHA NOV. ATM

CODI G DE REFEREN: 02149100509 U1
ABAT DO EN: FRANÇA FR. 72.000.02CE
ORIG M: FRANÇA N° 0201701273
DESH INCHADO EN: PORTUGAL PT M-382-CE
CONS. RIVAR ENTRE: Dc E Ac.

Emba. ado em: 03.05.10
Consumir ate: 10.05.10

6.19
Peso kg.

0.940

Total Euro
5.82 €



2 610300 005827

preparação antes de: / lote: (ver embalagem)
Ingredientes: Gordura e Carne de Suíno,
Tecido conjuntivo, Sal, Especiarias e
Açúcar de sabor (Glutamato monossódico).

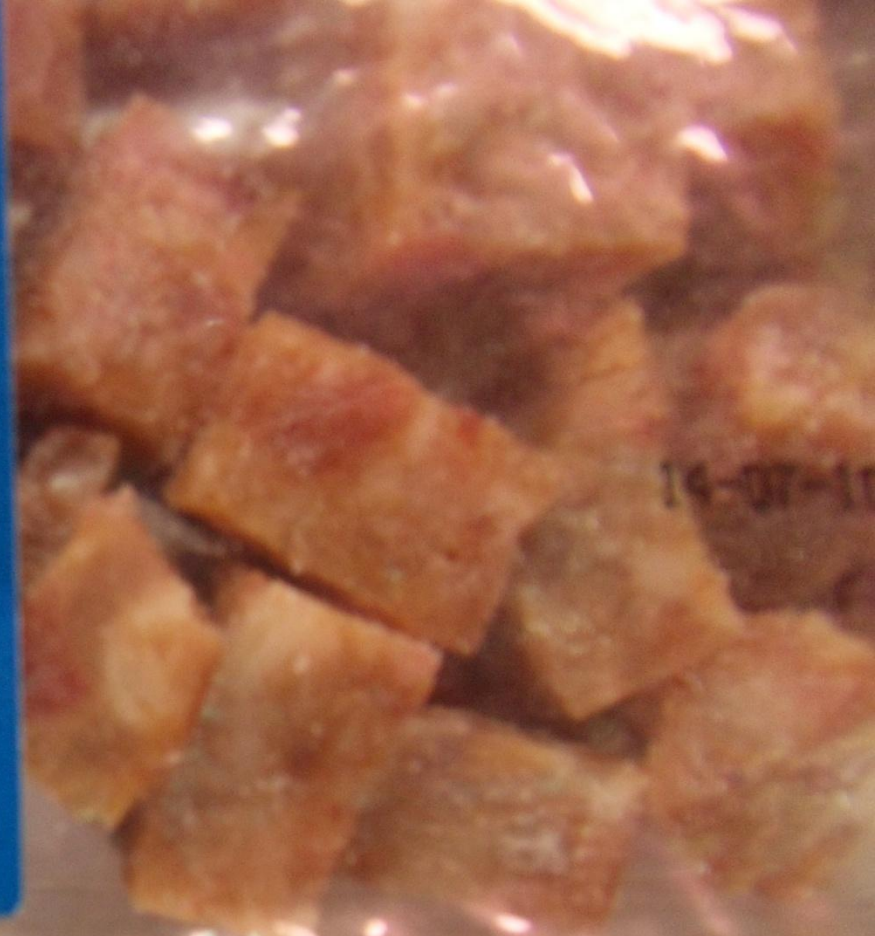
MODO DE UTILIZAÇÃO:
Abrir e servir ou saltear a gosto no grelhador.

Joaquim Moreira Pinto e Filhos, Lda.
Apt. 37 4761-919 V. N. Famalicão - Portugal
Tel.: +351 252 308 900 www.carnesprimor.com

Conservar entre 0 e 5°C



**ABRIR
E FECHAR**





www.gruposantaagro.net

**PT
M 948
CE**

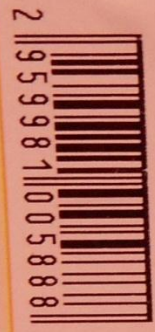


do Salto nº 34
ATA CRUZ - MADEIRA

Tel.: 291 552 292 Fax: 291 552 194



CHOURIÇO FRESCO



Peso Líquido 0,588kg

Preço/kg 6,60€

PREÇO 3,88€

INGREDIENTES: Carne e gordura de suíno
água, massa de pimentão sal, fencilas,
apicreais, sulfito sódio (conservante),
antioxidantes, ascorbato sódio citrato,
sódio, ácido cítrico e enorbato sódio,
corante natural, especiarias, glutamato
sódio, aroma fumo.
ESTE PRODUTO DEVE SER BEM COZINHADO
NO SEU INTERIOR ANTES DE SER
CONSUMIDO.
ACONDIIONADO EM ATMOSFERA
PROTECTORA

Cons entre 0 e 3°C PT M948 CE

Consumir até: 19.05.2010
LOTE: 1010510

PT
M-382
CE

FRANGO FRESCO S/MIUDOS

CONSERVAR DE 0 A 40
ORIGEM-REGIONAL
LOTE: C215410113E1

EMBALADO: 07.05.10

CONSUMIR ATE: 11.05.10



PREÇO/KG
1.98 €

Peso/13
1.460

TOTAL:

2.85 €

PT
M-382
CE

PERNINHAS'FRANGO FRESCO

CONSERVAR DE 0 A 4c
ORIGEM-REGIONAL
LOTE:C215410113E1

EMBALADO: 06.05.10

CONSUMIR ATE: 10.05.10



2 610429 002639

PREÇO/KG

6.25 €

Peso/kg

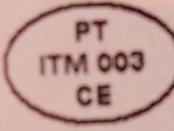
0.420

TOTAL:

2.63 €

Mel de Rosmaninho

Este mel é produzido nas regiões
interiores do interior de Portugal,
onde as abelhas colhem este mel de cor
escura e suave paladar nas vastas áreas de
matagal silvestre (*Lavandula stoechas*).
Produzido por: ACS - António Castro Silva
Rua Branco - Portugal
acastro@sapo.pt



Consumir de preferência antes
de 12/2011
Líquido: 500g

L 413

**Os estabelecimentos com
número de controlo
veterinário constam de uma
lista comum à dos restantes
países da comunidade.**

<http://www.dgv.min-agricultura.pt/>

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/establishments/list_en.htm

Controlos Oficiais em que consistem?

1. Condições estruturais do estabelecimento;
2. Cumprimento do Código de Boas Práticas de Higiene;
3. Aplicação dos princípios do sistema HACCP.

1- Condições Estruturais dos Estabelecimentos do Sector Alimentar

- Pavimentos/Rodapés;
- Paredes;
- Tectos;
- Cais de recepção/expedição de géneros alimentícios;
- Lavatórios de comando não manual;
- Equipamento;
- ...





Hand hygiene instructions and safety symbols.





CONTROLIA



2- Cumprimento do Código de Boas Práticas de Higiene

Conjunto de regras que definem as condições das operações de processamento e serviço de alimentos de modo a garantir a salubridade e prevenir a ocorrência de toxo-infecções alimentares.

Cada estabelecimento define o seu Código de Boas Práticas



Indispensável na prevenção de:

Contaminação de alimentos;
Multiplicação dos microrganismos.

INTOXICAÇÕES ALIMENTARES

Alimento Seguro

Alimento que não provoca dano (através de contaminação biológica, química ou física) na saúde do consumidor.



Códigos de Boas Práticas de Higiene

Higiene Pessoal

- Limpeza e Higiene Corporal;
- Lavagem de mãos.



Códigos de Boas Práticas de Higiene

Objectos de adorno/Perfumes;

Unhas;

Fardas/Uniforme;

Touca/Barrete;

Calçado apropriado.



Código de Boas Práticas de Higiene

COMPORTAMENTO PESSOAL PROIBIDO:

Fumar;



Comer/Mascar pastilha elástica;



Mexer na cabeça/nariz, boca e pele;



Código de Boas Práticas de Higiene

Tossir/espirrar para alimentos e superfícies.



Saúde e Higiene Pessoal

PROIBIDO MANIPULAR ALIMENTOS:

Pessoa com doença infecto-contagiosa;
Infecções cutâneas/doença de pele;
Feridas infectadas;



Infecções na garganta;
Doenças gastro-intestinais.

**SEMPRE QUE HAJA POSSIBILIDADE DE
CONTAMINAR OS ALIMENTOS COM
MICROORGANISMOS PATOGENICOS**

Saúde e Higiene Pessoal

EXAMES MÉDICOS (ADMISSÃO E PERIODICIDADE)

Doenças Permanentes;

Doenças Temporárias;

Exames Complementares.

FICHA DE APTIDÃO MÉDICA

3. Aplicação dos princípios do sistema HACCP

(“Hazard Analysis Critical Control Point”)

- Desenvolvido nos anos 60;
- Fornecimento de alimento seguro para os astronautas da National Aeronautics and Space Administration (NASA);
- Adoptado, modificado e desenvolvido pela indústria;
- Adoptado pela Legislação Europeia.
 - **art. 5.º do Regulamento (CE) 852/2004**

Os Sete Princípios do HACCP

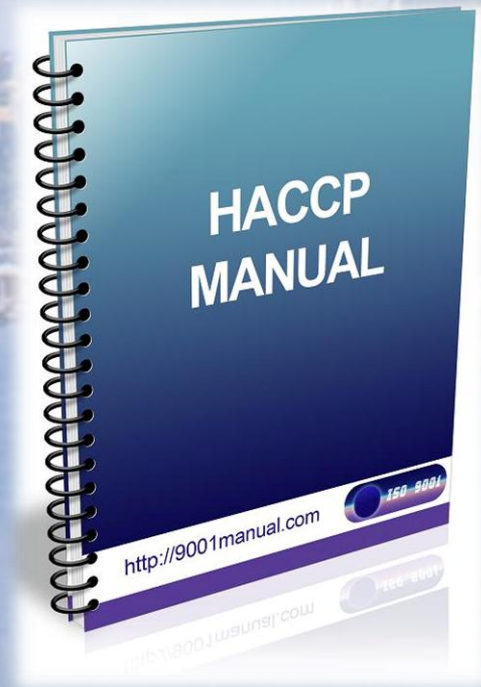
- 1. Princípio:** Análise de Perigos.
- 2. Princípio:** Determinação dos pontos críticos de controlo (PCC).
- 3. Princípio:** Estabelecimento de limites críticos para cada PCC.
- 4. Princípio:** Estabelecimento de procedimentos de monitorização para controlo de cada PCC.

Os Sete Princípios do HACCP

- 5. Princípio:** Estabelecimento das acções correctivas a tomar quando um dado PCC se encontra fora dos níveis aceitáveis.
- 6. Princípio:** Estabelecimento de procedimentos para a verificação que evidenciem que o sistema HACCP funciona efectivamente.
- 7. Princípio:** Estabelecimento de sistemas de registo e arquivo de dados que documentam todo o plano HACCP.

Plano de HACCP

Documento escrito, preparado de acordo com os princípios HACCP e que refere os procedimentos a serem seguidos, de modo a garantir o controlo de um processo ou procedimento específico.



Plano HACCP – Aplicação Prática

1. Definir o âmbito do plano HACCP/política da empresa.
2. Formação da equipa HACCP.
3. Descrição dos produtos.
4. Identificação do uso pretendido do produto.
5. Elaboração de fluxograma e esquema da fábrica.
6. Verificação do fluxograma e esquema da área de fabrico.
7. Análise de Perigos (1.º princípio)

Plano HACCP – Aplicação Prática

8. Determinação dos pontos críticos de controlo (PCC) (2.º Princípio).
9. Estabelecimento de limites críticos para cada PCC. (3.º Princípio).
10. Estabelecimento de procedimentos de monitorização para controlo de cada PCC (4.º Princípio).
11. Estabelecimento das acções correctivas a tomar quando um dado PCC se encontra fora dos níveis aceitáveis (5.º Princípio).

Plano HACCP – aplicação prática

12. Estabelecimento de procedimentos para a verificação que evidenciem que o sistema HACCP funciona efectivamente. (6.º Princípio).
13. Estabelecimento de sistemas de registo e arquivo de dados que documentam todo o plano HACCP. (7.º Princípio).
14. Revisão do plano HACCP.



Obrigada!

**Direcção de Serviços de Qualidade e
Segurança Alimentar**

dsqsa.dradr.sra@gov-madeira.pt