

# **Curso Tecnologia Pós-Colheita e Processamento Mínimo de Produtos Hortofrutícolas.**

## **Qualidade e segurança**

**Legislação respeitante  
à produção e  
comercialização de  
produtos minimamente  
processados**

**Maria Cristina Mendes Vitor**



# ENQUADRAMENTO LEGAL

## LEGISLAÇÃO ALIMENTAR

**Disposições legais, regulamentares ou administrativas que regem os alimentos e a sua segurança**

# LEGISLAÇÃO ALIMENTAR

**Abrange todas as fases da produção (primária, fabrico, ...), armazenagem, transformação, distribuição, importação, venda ou fornecimento ao consumidor final dos alimentos a nível nacional e comunitário**



# LEGISLAÇÃO ALIMENTAR

Tem em conta o desenvolvimento e a profissionalização do comércio de hortofrutícolas frescos

Visa garantir um elevado nível de protecção da saúde humana e interesses do consumidor



# LEGISLAÇÃO ALIMENTAR

## Dos produtos horto frutícolas frescos minimamente processados

- ✚ **Reg CE n.º 852/2004 de 29 de Abril**
  - ✚ D. L. 69/2003 de 10 de Abril republicado D.L. 183/2007 de 9 de Maio
  - ✚ D. L. 243/2001 de 5 de Setembro
  - ✚ D. L. 306/2007 de 27 de Agosto (a partir de 1 de Janeiro de 2008)
- ✚ **Reg. CE n.º 178/2006 de 1 de Fevereiro que altera Reg CE 396/2005**



# LEGISLAÇÃO ALIMENTAR

## Dos produtos hortofrutícolas frescos minimamente processados

- ✿ **Reg. CE n.º 199/2006 de 3 de Fevereiro  
que altera Reg. CE n.º 466/2001**
- ✿ **Reg CE n.º 1935/2004 de 27 de Outubro**
- ✿ **D.L. 560/99 de 18 de Dezembro e suas  
alterações**



# DEFINIÇÃO

**OPERADOR:** Qualquer pessoa responsável pelo cumprimento das normas da legislação alimentar

# LEGISLAÇÃO ALIMENTAR

- Os operadores dos sector alimentar devem sempre garantir que o alimento seja seguro e que esteja sempre em conformidade com a legislação alimentar
- **Não são seguros os alimentos:**
  - Prejudiciais à saúde
  - Impróprios para o consumo humano

# HIGIENE DOS ALIMENTOS

As medidas e condições necessárias para assegurar que os alimentos sejam próprios para o consumo humano, controlando os **riscos**

Os operadores devem assegurar que os seus produtos estejam protegidos de **contaminações**



## Disposições Gerais de Higiene

**Os operadores têm de garantir a segurança dos alimentos ao longo da cadeia alimentar**

**Começando pela produção primária**



# Disposições Gerais de Higiene

**Os operadores devem tomar medidas adequadas para manter limpas: :**

- **as instalações**
- **os equipamentos**
- **as embalagens**
- **os veículos**

## Disposições Gerais de Higiene

**Os operadores devem tomar medidas adequadas para assegurar higiene:**

- na produção
- nos transportes
- na armazenagem



## Disposições Gerais de Higiene

- **Assegurar a utilização de água potável ou água limpa**
- **Assegurar a saúde do pessoal que manuseia o alimento**

## Disposições Gerais de Higiene

- **Prevenir a contaminação do alimento por parasitas ou por substâncias perigosas**
- **Assegurar o bom uso de fitofármacos e de factores de produção**

## Disposições Gerais de Higiene

- **Os operadores devem manter registos:**
- **Da utilização de produtos fitofarmacêuticos**
- **Da ocorrência de parasitas**
- **Da utilização de factores de produção**
- **Do resultado de análises feitas**
- **Das higienizações efectuadas**

## Disposições Gerais de Higiene

- Os operadores devem conservar e disponibilizar quando solicitados (por autoridades, por clientes) os registos das medidas tomadas para controlar os riscos
- O operador não deve aceitar “matérias primas” que apresentem contaminação por parasitas, substâncias tóxicas e/ou substâncias estranhas

# SEGURANÇA ALIMENTAR

- Abrange todas as fases da produção (primária, fabrico, ...), armazenagem, transformação, distribuição, importação, venda ou fornecimento ao consumidor final dos alimentos a nível nacional e comunitário
- Os operadores dos sector alimentar devem sempre garantir que o alimento seja seguro e que esteja sempre em conformidade com a legislação alimentar

# ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM

- Não podem ser fonte de contaminação dos alimentos os materiais de acondicionamento e embalagem
- O material de acondicionamento e de embalagem deve ser armazenado de modo a não estar exposto a contaminantes

# MANUSEAMENTO

Os operadores devem assegurar:

- **Supervisão do pessoal que manuseia os produtos**
- **Formação do pessoal em termos de higiene dos alimentos e no adequado desempenho das funções**
- **Formação adequada dos responsáveis em matéria de aplicação do HACCP**



# FISCALIZAÇÃO E SANÇÕES

## ENQUADRAMENTO LEGAL

- Regulamento (CE) N° 852/2004 de 29 de Abril, relativo à higiene dos géneros alimentícios
- D.L. 113/2006 de 12 de Junho, visa assegurar a execução e garantir o cumprimento das obrigações decorrentes do Regulamento

# Decreto-Lei n.º 113/2006 de 12 de Junho

## CAPÍTULO I

### Disposições gerais

#### Artigo 1.º

#### Objecto

O presente decreto-lei visa assegurar a execução e garantir o cumprimento, no ordenamento jurídico nacional, das obrigações decorrentes dos Regulamentos (CE) n.ºs 852/2004 e 853/2004, ambos do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, relativos à higiene dos géneros alimentícios e às regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal, respectivamente, a seguir designados por regulamentos.

## ARTIGO 6º

**Constitui contra-ordenação punível com coima no montante mínimo de € 500 e máximo de € 3740 ou €44890, consoante o agente seja pessoa singular ou colectiva, a violação das normas dos Regulamentos ... e das disposições regulamentares publicadas ao abrigo do artigo 11º do presente decreto-lei ( normas nacionais)**

## ARTIGO 6º a)

**O não cumprimento dos requisitos gerais e específicos de higiene a que se referem os artigos 3º e 4º do Reg (CE) nº852/2004**

## ARTIGO 6º b)

**A criação , aplicação ou manutenção de um processo ou processos baseados nos princípios do HACCP que não cumpra os requisitos do art. 5º do Reg (CE) nº852/2004**

## ARTIGO 6º e)

**A não conservação dos documentos que descrevem o processo ou processos baseados nos princípios do HACCP, conforme previsto no art. 5º do Reg (CE) nº852/2004 ou de outros documentos ou registos durante o prazo que for legalmente considerado adequado**

## ARTIGO 6º f)

**O impedimento ou criação de obstáculos aos controlos oficiais**



# RASTREABILIDADE

# RASTREABILIDADE

Capacidade de detectar a origem e de seguir o rasto de um género alimentício ao longo de toda a cadeia alimentar

A existência de registos de entradas e saídas de alimentos é fundamental para a rastreabilidade assim como a respectiva documentação e deve ser guardados pelo menos durante 6 meses após a entrega do produto

## RASTREABILIDADE

Os operadores devem dispor de sistemas e procedimentos que permitam identificar a quem compraram e a quem venderam os produtos.

Os operadores do sector alimentar têm que facultar toda a informação acerca de um alimento às autoridades sempre que estas o solicitem

## RASTREABILIDADE

Os alimentos colocados no mercado devem ser adequadamente rotulados de forma a facilitar a rastreabilidade do produto com o apoio de documentação (guias, facturas, recibos, registos,...).

## RASTREABILIDADE

**Sempre que há suspeita de que o alimento não é seguro este deve ser retirado do circuito comercial assim como os restantes do mesmo lote ou remessa.**

**Sempre que um alimento não é seguro, os alimentos desse lote ou dessa remessa também não são considerados seguros, até prova em contrário**

## RASTREABILIDADE

**Qualquer operador informará de imediato as autoridades caso tenha razões para crer que um alimento por si colocado no mercado possa ser prejudicial à saúde humana.**

**Comunica também as medidas que tomou para retirar esse alimento do circuito comercial**

Muito Obrigada.

Maria Cristina Mendes Vítor  
Inspectora superior da ASAE

Direcção Regional de  
Lisboa e Vale do Tejo

Tel 213119800

Fax 213119801