

HACCP
Conceitos Gerais e aplicação na produção alimentar

João Freire de Noronha
Centro de Estudos de Recursos Naturais, Ambiente e Sociedade (CERNAS/ESAC)
Departamento de Ciência e Tecnologia Alimentares
Escola Superior Agrária de Coimbra
Bencanta, 3040-316 Coimbra, Portugal
noronha@mail.esac.pt

Resumo

O sistema HACCP é um sistema preventivo de garantia da segurança alimentar aceite pelas principais instituições internacionais e de aplicação obrigatória na União Europeia.

Nesta comunicação abordar-se-á a aplicação do sistema HACCP à produção alimentar, seguindo-se de perto o Regulamento (CE) nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004, aplicável a partir de 1 de Janeiro de 2006 em todos os estados membros da União Europeia.

Será discutida a vantagem do HACCP (sistema preventivo) relativamente aos métodos de controlo baseados na análise do produto final, sendo discutidas as limitações inerentes a estes últimos no que se refere à garantia da segurança alimentar.

Antes de se discutirem os passos necessários à correcta implementação do sistema HACCP, será enfatizada a necessidade do cumprimento de um conjunto de pré-requisitos (boas práticas de fabrico, etc.) sem o qual não é possível garantir a segurança alimentar.

Por fim, será discutida a necessidade de alguma flexibilidade na implementação do sistema em empresas de pequena dimensão e apontados possíveis obstáculos à correcta implementação do mesmo.