

## HACCP

Conceitos Gerais e aplicação na produção alimentar

João Freire de Noronha  
CERNAS DCTA  
Escola Superior Agrária de Coimbra  
www.esac.pt/noronha

---

---

---

---

---

---

---

---

## O que é?

- Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controlo  
– Hazard Analysis and Critical Control Points
- O sistema HACCP consiste numa abordagem sistemática e estruturada de identificação de perigos e da probabilidade da sua ocorrência em todas as etapas da produção, definindo medidas para o seu controlo
- Preocupação na segurança alimentar
- “Mais vale prevenir do que remediar”

---

---

---

---

---

---

---

---

## HACCP – Obrigação legal

- Directiva nº 93/43/CEE do Conselho, de 14 de Junho de 1993  
– “com base nos princípios a seguir enunciados, que foram utilizados para desenvolver o sistema HACCP”
- Decreto Lei nº 67/98 de 18 de Março de 1998  
– Artigo 3º Autocontrolo
- Regulamento (CE) nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004 relativo à higiene dos géneros alimentícios  
– Princípios HACCP

---

---

---

---

---

---

---

---

REGULAMENTO (CE) n.º 853/2004 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO  
de 29 de Abril de 2004  
relativo à higiene dos géneros alimentícios

Artigo 18.º  
Entrada em vigor

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no Jornal Oficial da União Europeia.

É aplicável 18 meses após a data de entrada em vigor dos seguintes actos:

- a) Regulamento (CE) n.º 853/2004;
- b) Regulamento (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, que estabelece as regras específicas de execução dos controlos oficiais de produtores de origem animal destinados ao consumo humano (7);
- c) Directiva 2004/41/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de Abril de 2004, que revoga certas directivas relativas à higiene dos géneros alimentícios e às regras sanitárias aplicáveis à produção e à comercialização de determinados produtos de origem animal destinados ao consumo humano (7).

No entanto, o presente regulamento não é aplicável antes de 1 de Janeiro de 2006.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Estrasburgo, em 29 de Abril de 2004.

Peo Parlamento Europeu  
O Presidente  
P. COX

Peo Conselho  
O Presidente  
M. McDOWELL

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Artigo 5.º

**Análise dos perigos e controlo dos pontos críticos**

1. Os operadores das empresas do sector alimentar criam, aplicam e mantêm um processo ou processos permanentes baseados nos princípios HACCP.
2. Os princípios HACCP referidos no nº 1 são os seguintes: ...

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Os princípios HACCP...**

- a) Identificação de quaisquer perigos que devam ser evitados, eliminados ou reduzidos para níveis aceitáveis;
- b) Identificação dos pontos críticos de controlo na fase ou fases em que o controlo é essencial para evitar ou eliminar um risco ou para o reduzir para níveis aceitáveis;
- c) Estabelecimento de limites críticos em pontos críticos de controlo, que separem a aceitabilidade da não aceitabilidade com vista à prevenção, eliminação ou redução dos riscos identificados;

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Os princípios HACCP...

- d) Estabelecimento e aplicação de processos eficazes de vigilância em pontos críticos de controlo; (*monitorização*)
- e) Estabelecimento de medidas correctivas quando a vigilância indicar que um ponto crítico de controlo não se encontra sob controlo;
- f) Estabelecimento de processos, a efectuar regularmente, para verificar que as medidas referidas nas alíneas a) a e) funcionam eficazmente;

---

---

---

---

---

---

---

---

## Os princípios HACCP...

- g) Elaboração de documentos e registos adequados à natureza e dimensão das empresas, a fim de demonstrar a aplicação eficaz das medidas referidas nas alíneas a) a f).

Sempre que seja efectuada qualquer alteração nos produtos, no processo, ou em qualquer fase da produção, os operadores das empresas do sector alimentar procedem a uma revisão do processo e introduzem as alterações necessárias.

---

---

---

---

---

---

---

---

## Artigo 5º - excepções...

- 3. O nº 1 apenas se aplica aos operadores das empresas do sector alimentar que efectuem qualquer fase de produção, transformação e distribuição dos géneros alimentícios a seguir à produção primária e às operações conexas enumeradas no anexo I.
  - Transporte, armazenagem e manuseamento de produtos de produção primária produzidos no local de produção, desde que tal não altere substancialmente a sua natureza;

---

---

---

---

---

---

---

---

## Do regulamento...

- A implementação bem sucedida dos processos baseados nos princípios HACCP requer a plena cooperação e o empenhamento do pessoal das empresas do sector alimentar.
- Para tanto, esse pessoal deverá receber formação.
- O sistema HACCP é um instrumento que auxilia os operadores de empresas do sector alimentar a alcançar padrões mais elevados de segurança dos géneros alimentícios.
- O sistema HACCP não deve ser encarado como um método de autoregulação e não substitui os controlos oficiais.

---

---

---

---

---

---

---

---

## Porquê HACCP?



---

---

---

---

---

---

---

---

## Controlo ao produto final

Tamanho da amostra	Nível de contaminação	Probabilidade de aceitar o lote
5	1%	95%
5	5%	77%
5	10%	59%
10	1%	90%
10	5%	60%
10	10%	35%

---

---

---

---

---

---

---

---

- Não podemos basear o controlo do processo baseado em análises ao produto final
  - Distribuição não homogénea dos riscos
  - Doses baixas
  - Análises microbiológicas/químicas lentas/dispensiosas
  - Não permitem isolar o momento/local da “infecção”
- Temos de controlar os Pontos Críticos de Controlo
- As análises ao produto final poderão ajudar a ganhar confiança no processo mas não podem ser a base do controlo

---

---

---

---

---

---

---

---

- ### Antes do HACCP
- (Manual de) Boas Práticas de Fabrico
  - Programas de higiene:
    - Pessoal (formação...)
    - Equipamento
    - Instalações
  - Controlo de pragas
  - Qualidade da água
  - Selecção de fornecedores
  - Rastreabilidade do produto/matérias primas
    - etc...

---

---

---

---

---

---

---

---

- ### HACCP na prática
- Pré-requisitos implementados
  - Formação
  - Motivação
  - Apoio externo?
    - Com conta, peso e medida
    - O controlo do processo é uma actividade contínua!

---

---

---

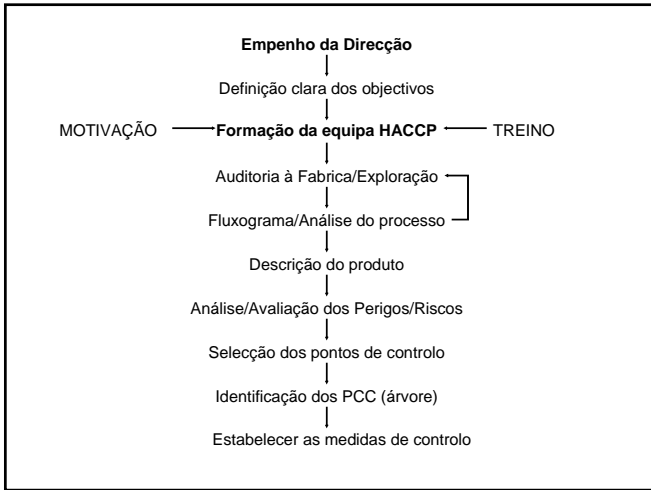
---

---

---

---

---




---

---

---

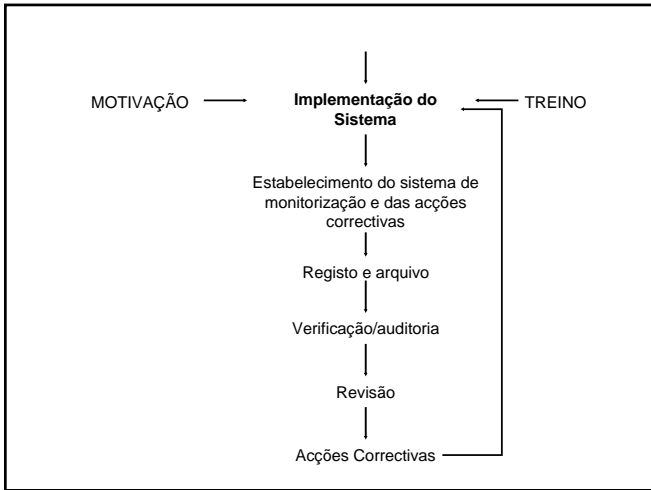
---

---

---

---

---




---

---

---

---

---

---

---

---

**Ainda (d)o Regulamento 852/2004...**

- Os requisitos do sistema HACCP deverão tomar em consideração os princípios constantes do *Codex Alimentarius*.
- Deverão ter a flexibilidade suficiente para ser aplicáveis em todas as situações, incluindo em pequenas empresas.
- Em especial, é necessário reconhecer que, em certas empresas do sector alimentar, não é possível identificar pontos críticos de controlo e que, em certos casos, as boas práticas de higiene podem substituir a monitorização dos pontos críticos de controlo.

---

---

---

---

---

---

---

---

## Ainda (d)o Regulamento 852/2004...

- Do mesmo modo, o requisito que estabelece «limites críticos» não implica que é necessário fixar um limite numérico em cada caso.
- Além disso, o requisito de conservar documentos tem de ser flexível para evitar uma sobrecarga desnecessária para as empresas muito pequenas.
- A flexibilidade é também apropriada para permitir a continuação da utilização de métodos tradicionais em qualquer das fases de produção e em relação aos requisitos estruturais para os estabelecimentos.

---

---

---

---

---

---

---

---

## Para terminar..

- Possíveis problemas
  - Falta de Informação / formação
  - Meios humanos escassos
  - Apoio da “dircção”
  - Dificuldades de comunicação
  - Má definição dos objectivos
  - Burocratização do sistema
  - Manter o sistema a funcionar
  - Empresa vs. Fiscalização/Licenciamento
  - Adequação/interpretação da legislação
  - ...

---

---

---

---

---

---

---

---