



## AS NOVIDADES DESTE MÊS... ... NO SETOR ALIMENTAR

Newsletter | Edição março 2022



### IFS FOOD A CAMINHO DA VERSÃO 8

A **IFS (International Featured Standards)** anunciou este mês que a norma IFS Food, atualmente na versão 7, será revista. O Conselho da IFS e o Comité Técnico Internacional IFS (ITC) discutiram e avaliaram as necessidades de atualização, com base no feedback das partes interessadas e a aprendizagem de um ano de IFS Food versão 7.

#### Considerações para a versão 8 da IFS Food:

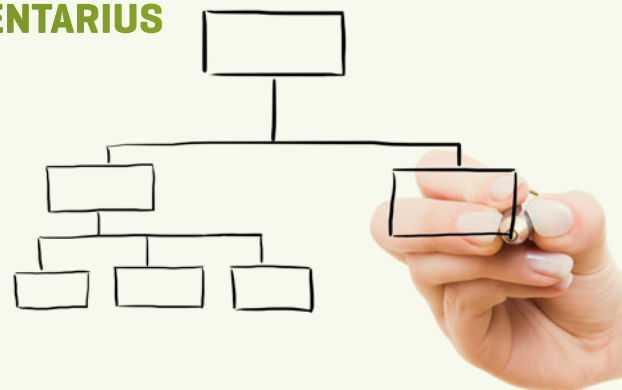
- Adaptação à versão 2020 dos Princípios Gerais de Higiene Alimentar do *Codex Alimentarius* e à próxima ISO 22003-2 [Requisitos para organismos que fornecem avaliação e certificação de produtos, processos e serviços, incluindo uma auditoria do sistema de segurança alimentar];
- Realocar alguns requisitos da *check-list* de auditoria;
- Revisão do sistema de pontuação, em particular a pontuação B, e
- Mais consistência e precisão na redação.

Existem ainda planos para reduzir a dimensão da Doutrina IFS Food e introduzir um novo software, que simplifique o relatório de auditoria, especialmente dos campos obrigatórios.

Em abril de 2022, serão apresentadas as alterações em projeto e realizada uma consulta das partes interessadas para receber contributos do mercado. Após discussão dos resultados nos comités da IFS em junho, a nova *check-list* será finalizada e os próximos passos planeados.

Fonte: [www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com)

### ÁRVORE DE DECISÃO HACCP DO CODEX ALIMENTARIUS



Os Princípios Gerais de Higiene Alimentar [CXC 1-1969], atualizado em setembro de 2020, é um documento publicado pelo *Codex Alimentarius*, mundialmente reconhecido, e que norteia a legislação europeia em matéria de segurança alimentar [Regulamentos CE 852/2004 e UE 2021/382]. Este documento elenca os princípios e orientações sobre a aplicação de Boas Práticas de Higiene [BPH] e dos Princípios da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo [HACCP] para a cadeia alimentar.

Na versão publicada em setembro de 2020, destaca-se a ausência de árvore de decisão apresentada em edições anteriores como sugestão para a determinação dos pontos críticos de controlo [PCC], relativo ao princípio 2 [etapa 7].

Este mês, o Comité de Higiene Alimentar do Codex reuniu-se para discutir o tema. E concluíram que uma árvore de decisão era um instrumento muito útil tanto para as autoridades competentes como para os operadores de empresas alimentares, em particular pequenas empresas menos desenvolvidas, na identificação dos PCC's, e que a árvore de decisão na versão anterior do CXC 1-1969 tinha sido globalmente utilizada e compreendida por todos os utilizadores.

No relatório da reunião, foi então proposto um novo modelo da árvore de decisão para a determinação dos PCC's, e ficou decidido que o documento CXC 1-1969 [versão 2020] será revisto para a inclusão da árvore.

Fonte: [www.fao.org](http://www.fao.org)



## AS NOVIDADES DESTE MÊS... ... NO SETOR ALIMENTAR

Newsletter | Edição março 2022

### O CONFLITO NA UCRÂNIA E O IMPACTO NO MERCADO DE ÓLEO DE GIRASSOL E NA ROTULAGEM DOS ALIMENTOS



Os óleos vegetais, em particular o óleo de girassol, são ingredientes vastamente utilizados pela indústria nacional, não só na produção de conservas, como também noutros bens alimentares. **Portugal não é autossuficiente na produção de óleo de girassol, pelo que depende de mercados externos**, nomeadamente da Ucrânia, de forma a garantir um abastecimento adequado às necessidades nacionais.

Face à situação de conflito existente na Ucrânia, e na impossibilidade da manutenção deste circuito comercial [*inclusive* por um aumento acentuado nos preços], a indústria alimentar é obrigada a adequar as suas formulações de forma a substituir o óleo de girassol, de entre outros, por outro ingrediente.

Desta forma, a **DGAV autoriza a adoção de medidas excecionais direcionadas à rotulagem dos géneros alimentícios**, evitando o descarte do material de embalagem e rotulagem existente, sem comprometer a informação aos consumidores sobre a substituição de matérias-primas. Esta autorização foi publicada no Despacho 29/G/2022 de

15 de março, retificado pelo Despacho 31/G/2022 de 17 de março.

Os operadores da cadeia alimentar podem **corrigir a informação da rotulagem relativa aos ingredientes**, preservando a embalagem existente, **informando o consumidor dessa substituição** através de **etiquetas autocolantes ou de impressão por inkjet junto à marcação do lote e da data de durabilidade mínima – com a indicação de que o género alimentício contém outro óleo vegetal: “óleo de girassol substituído por...”**; por outra forma, designadamente uma das previstas no Decreto-Lei n.º 26/2016, de 9 de junho, que garanta a transmissão desta informação em qualquer suporte disponível junto do género alimentício e que permita a sua fácil apreensão pelo consumidor.

Nos casos de **substituição por ingredientes potencialmente alergénicos (ex. óleo de amendoim)**, deve existir um **destaque para esta substituição** como garantia da preservação da saúde pública.

Fonte: [www.dgav.pt](http://www.dgav.pt)



## AS NOVIDADES DESTE MÊS... ... NO SETOR ALIMENTAR

Newsletter | Edição março 2022

### GRIFE AVIÁRIA DE ALTA PATOGENICIDADE (GAAP) EM PORTUGAL

A GAAP é uma doença infecciosa viral altamente contagiosa que atinge aves selvagens, de capoeira e outras mantidas em cativeiro, que se dissemina rapidamente, causando doença grave com mortalidade elevada nas aves afetadas [até 100% no prazo de 48 horas]. É transmitida para as aves por contacto direto com secreções de aves infetadas, especialmente fezes e corrimentos nasais; inalação de partículas virais presentes nas camas, ração, água e equipamentos; ovos contaminados que podem infetar os pintos nas incubadoras; materiais (vestuário e calçado) que estejam infetados.

Ocasionalmente, algumas estirpes podem infetar outros animais, nomeadamente mamíferos e o ser humano. No entanto, para que tal aconteça é necessário que haja um contacto muito estreito entre as aves infetadas e as pessoas ou entre aves e outros animais. Não há nenhuma evidência de que a gripe aviária possa ser transmitida ao Homem através do consumo de alimentos, nomeadamente de carne de aves de capoeira e ovos.

Os primeiros focos de infeção da nova estirpe de vírus da GAAP (subtipo H5N1), no território da União Europeia, foram detetados no início do Outono de 2021. Em Portugal, até ao dia 16 de março de 2022, foram confirmados 20 focos, tendo sido afetados os distritos de Leiria, Lisboa, Santarém, Setúbal, Beja, Faro e Porto. O último foco foi identificado numa capoeira doméstica com galinhas, patos-mudos e gansos, localizada na freguesia de Azinhal, concelho de Castro Marim, distrito de Faro.

Como medidas de contenção, na sequência destes focos de infeção, foram estabelecidas as respetivas zonas de

restricção sanitária: uma zona de proteção e uma zona de vigilância, abrangendo respetivamente, raios de 3 e 10 km em volta de cada local afetado.

#### Nas zonas de proteção e vigilância encontram-se proibidas atividades:

- Circulação de aves detidas a partir de estabelecimentos aí localizados;
- Circulação de aves detidas para estabelecimentos aí localizados;
- Repovoamento de aves de espécies cinegéticas;
- Feiras, mercados, exposições e outros ajuntamentos de aves detidas;
- Circulação de carne fresca, incluindo miudezas, e de produtos à base de carne de aves detidas e selvagens a partir de matadouros ou estabelecimentos de manipulação de caça aí localizados;
- Circulação de ovos para incubação a partir de estabelecimentos aí localizados;
- Circulação de ovos para consumo humano a partir de estabelecimentos aí localizados;
- Circulação de subprodutos animais obtidos de aves detidas a partir de estabelecimentos aí localizados.

Sendo uma situação em constante mudança devemos acompanhar a sua evolução, nomeadamente a tomada de medidas adicionais de proteção e vigilância.

Fonte: [www.dgav.pt](http://www.dgav.pt)





## AS NOVIDADES DESTE MÊS... ... NO SETOR ALIMENTAR

Newsletter | Edição março 2022



## DIA MUNDIAL DA ÁGUA

O Dia Mundial da Água, instituído em 1993, e comemorado anualmente a 22 de março, tem como objetivo lembrar a importância deste recurso e alertar para o facto de existirem cerca de 2,2 bilhões de pessoas no mundo sem acesso a água potável.

Neste ano, o foco é a **água subterrânea**, um recurso invisível com um impacto visível em todo o lado. A maioria das áreas áridas do mundo depende inteiramente das águas subterrâneas. As águas subterrâneas fornecem uma grande proporção da água que utilizamos para beber, saneamento, produção de alimentos e processos industriais. Por conseguinte, **a disponibilidade da água potável para o setor alimentar e a monitorização da qualidade da água**, de acordo com os Decretos-Lei nº 306/2007 e 152/2017, são **aspectos fundamentais para garantir a segurança dos alimentos** produzidos. **A utilização racional da água**, sem comprometer a segurança alimentar, é, portanto, **um dever de todos nós**.

No âmbito deste dia, foi lançada a campanha “Water Of The Future”, com o ambicioso objetivo de sensibilizar 59 milhões de jovens Europeus e de Cabo Verde, a terem um papel ativo e a mobilizarem a sociedade e os decisores políticos para o combate às causas e efeitos das alterações climáticas, focando-se num dos grandes desafios que a humanidade terá de enfrentar nos próximos anos – a escassez de água.

Vamos todos ajudar a proteger o planeta!

Fontes:  
[www.sns.gov.pt](http://www.sns.gov.pt)  
[eurocid.mne.gov.pt](http://eurocid.mne.gov.pt)