



## O QUE MUDOU NO ÚLTIMO ANO... NA SEGURANÇA ALIMENTAR

Newsletter | Edição junho 2021

Nas últimas décadas assistiu-se a várias alterações no consumo de alimentos devido às exigências impostas pelos novos estilos de vida da população. Estas mudanças, resultaram num impacto a nível económico e influenciou os métodos de produção e processamento dos alimentos.

Os requisitos de Segurança Alimentar devem ser permanentemente controlados e monitorizados, uma pequena falha por exemplo no cumprimento dos requisitos de higiene, a frequente rotatividade de funcionários, a falta de formação dos intervenientes na preparação/produção de alimentos ou deficientes práticas em qualquer das etapas da cadeia alimentar pode resultar num aumento de doenças resultantes do consumo de alimentos. Assim, cada alimento em si pode constituir um potencial perigo, prejudicando a saúde do consumidor.

## O ÚLTIMO ANO TROUXE VÁRIAS ALTERAÇÕES NA ÁREA ALIMENTAR.



### CODEX ALIMENTARIUS

A Comissão do Codex Alimentarius foi criada em 1963, pela FAO e WHO, com o objetivo de desenvolver normas, guias e códigos alimentares para proteger a saúde dos consumidores e assegurar as boas práticas durante a comercialização.

Em 1969 foi elaborado o "Código de práticas recomendável" identificado como CAC/RCP 1, o primeiro documento da Comissão do Codex Alimentarius que aborda os princípios das boas práticas de fabrico [BPFs] e de análise de perigos e pontos críticos de controlo [APPCC/HACCP]. Este documento sofreu várias alterações, a última versão foi publicada em dezembro de 2020, que passou a ser identificado como "Princípios gerais da higiene dos alimentos" [GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE] e como CXC 1-1969.

### DIA MUNDIAL DA SEGURANÇA ALIMENTAR

7 Junho

Proclamado pela ONU [Organização das Nações Unidas] em 2018, este dia tem por objetivo alertar para a importância da segurança alimentar em todas as fases da cadeia [do prado ao prato] e evitar danos para a saúde humana. A campanha deste ano promove a conscientização global sobre segurança alimentar e aponta a responsabilidade compartilhada entre governos, produtores e consumidores.

2021, com o tema:

**Alimentos Seguros agora  
para um amanhã saudável**  
**A Segurança Alimentar  
é assunto de todos...**



Estima-se que anualmente ocorram cerca de 600 milhões de casos de doenças transmitidas por alimentos não seguros provocando a morte a aproximadamente 420.000 pessoas todos os anos sendo estimado que, 125.000 mortes sejam crianças menores de 5 anos de idade.



## O QUE MUDOU NO ÚLTIMO ANO... NA SEGURANÇA ALIMENTAR

Newsletter | Edição junho 2021

Na última versão salientam-se a:

- importância do compromisso da gestão de topo para assegurar o cumprimento dos requisitos;
- ênfase da cultura positiva de segurança alimentar na empresa e do processo de identificação e rastreabilidade dos produtos;
- incorporação dos alergénios como um novo tipo de perigo alimentar a considerar. A noção deste perigo parte com a sua apresentação na eventualidade de contaminações cruzadas, expondo a agregação não intencional de um alimento/ingrediente alergénico em outro alimento que não se destinava contê-lo.
- alteração, inclusão e deleção de diversos outros conceitos nomeadamente nível aceitável, autoridade competente, boas práticas de higiene, programa de pré-requisitos e sistema de higiene alimentar.
- remoção da árvore de decisão para determinação dos pontos críticos de controlo. Contudo, o documento contempla a possibilidade de utilização desta ou de outras abordagens que as organizações considerem úteis para a determinação correta dos PCC's.

### REGULAMENTO [EU] 2021/382

O Regulamento [EU] 2021/382 da comissão de 3 de março de 2021, altera os anexos do Regulamento [CE] nº 852/2004 que vai ao encontro à última revisão do Codex Alimentarius:

- reforçando a necessidade de incluir requisitos que introduzam boas práticas de higiene para evitar ou limitar a presença de substâncias que provocam alergias ou intolerâncias referidas no Regulamento [UE] nº 1169/2011, em equipamentos, veículos/ou contentores utilizados para a recolha, transporte ou armazenagem de géneros alimentícios;
- introduzindo o conceito de «cultura de segurança dos alimentos» como princípio geral. Referindo que a cultura de segurança dos alimentos reforça a segurança dos alimentos, sensibilizando os trabalhadores dos estabelecimentos do setor alimentar e melhorando o seu comportamento. Várias publicações científicas demonstraram esse impacto na segurança dos alimentos.

Por fim, e de modo a responder à necessidade de seguir a iniciativa Pacto Ecológico Europeu, o Regulamento [EU] 2021/382 procura assegurar a redução do desperdício alimentar através da redistribuição do excedente para consumo humano, em especial através de doações de alimentos, desde que seja garantida a segurança para os consumidores.

**“Cumprindo os standards relativos aos alimentos, estabelecendo sistemas reguladores de controlo eficazes, acesso a água limpa, aplicando boas práticas agrícolas, fortalecendo o uso de sistemas de gestão de segurança alimentar e capacitação dos consumidores para fazerem escolhas alimentares saudáveis são algumas maneiras para garantir a inocuidade dos alimentos.”**





## O QUE MUDOU NO ÚLTIMO ANO... NA SEGURANÇA ALIMENTAR

Newsletter | Edição junho 2021

São cada vez mais as Organizações que optam por certificar os seus sistemas de segurança alimentar, é uma opção voluntária, que acresce elevado valor e reconhecimento no mercado. No último ano, ocorreram revisões nas seguintes normas:

### IFS FOOD V.7

A versão 7, da IFS Food, obrigatória a partir de 1 de julho de 2021 e possível de realizar avaliações desde 1 de março do presente ano, trouxe várias novidades, nomeadamente:

- Maior atenção na avaliação “in situ”, menos na documentação;
- Nova redação: auditoria com enfoque no produto e no processo;
- Redução do número de requisitos [15%];
- Melhoria ao nível da estrutura, adaptada às necessidades das partes envolvidas;
- Lista de requisitos alinhada com os últimos requisitos da GFSI versão 2020, FSMA e os regulamentos da UE;
- Sistema de pontuação melhorado;
- Relatório de avaliação melhor estruturado e mais fácil de utilizar;
- Incluída a cultura de segurança alimentar na lista de requisitos;
- Uma em cada 3 avaliações de certificação é uma auditoria não anunciada;
- GS1/GLN [Global LocationNumber] obrigatório para as empresas da UE e Reino Unido.

### FSSC 22000 V.5.1

O esquema FSSC 22000 na versão 5.1, em vigor desde 1 de abril de 2021, é composta por três partes:

- ISO 22000:2018 – Sistema de Gestão da Segurança Alimentar – Requisitos para qualquer organização que opere na cadeia alimentar;
- Programa de Pré-Requisitos, representado pela especificação técnica ISO/TS 22002-1:2009, no caso da indústria alimentar. Para outros setores da cadeia alimentar, a especificação técnica pode variar.
- Requisitos adicionais da FSSC 22000: 15 requisitos no total, e parte deles aplicáveis a todos os setores da cadeia alimentar. Outros, são particulares para determinados setores. Um dos requisitos de maior impacto foi o de cultura da segurança alimentar.

**Para garantir a Segurança e Qualidade dos Alimentos temos de estar em permanente atualização.**

### DIA MUNDIAL DA SEGURANÇA ALIMENTAR

**“Um dia para reforçar os esforços e garantir que os alimentos que ingerimos são seguros reduzindo as doenças do foro alimentar em todo o mundo.”**

