

Conheça o HACCP

1) O que é HACCP

O HACCP é uma sigla internacionalmente reconhecida para Hazard Analysis and Critical Control Point ou Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos.

HA = Análise de perigos

CCP = Pontos Críticos de Controlo

HAZARD = Perigo

O sistema de Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (HACCP) tem na sua base uma metodologia preventiva, com o objectivo de poder evitar potenciais riscos que podem causar danos aos consumidores, através da eliminação ou redução de perigos, de forma a garantir que não estejam colocados, à disposição do consumidor, alimentos não seguros.

O sistema HACCP baseia-se na aplicação de princípios técnicos e científicos na produção e manipulação dos géneros alimentícios desde "o prado até ao prato".

O que é um alimento não seguro?

Não são seguros os alimentos que podem ser prejudiciais à saúde humana ou que de alguma forma possam ser impróprios para o consumo humano.

2) Identificação dos perigos

Na área alimentar devem ser considerados os seguintes perigos:

- a) **Perigos biológicos:** bactérias, vírus e parasitas patogénicos.
- b) **Perigos químicos:** Pesticidas, contaminadores inorgânicos tóxicos, antibióticos, promotores de crescimento, aditivos alimentares tóxicos, lubrificantes, tintas, toxinas do marisco (PSP, DSP), histamina (pescado), micotoxinas (aflatoxinas, ocratoxina), dioxinas, nitrosaminas, partículas dos materiais de embalagem.
- c) **Perigos físicos:** Fragmentos de vidro, metal, plástico ou madeira, pedras, agulhas, espinhas, cascas, areia, adornos, ou outros materiais estranhos que possam causar dano ao consumidor.

3) Os 7 princípios

De acordo com o Codex Alimentarius, para a implementação de um sistema HACCP, devem ser considerados os seguintes princípios:

1. Identificar os perigos e medidas preventivas

Identificar quaisquer perigos que devam ser evitados, eliminados ou reduzidos para níveis aceitáveis

2. Identificar os pontos críticos de controlo

Identificar os pontos críticos de controlo (PCC) na fase ou fases em que o controlo é essencial para evitar ou eliminar um risco ou para reduzir para níveis aceitáveis

3. Estabelecer limites críticos para cada medida associada a cada PCC

Estabelecer limites críticos em pontos críticos de controlo, que separem a aceitabilidade da não aceitabilidade com vista à prevenção, eliminação ou redução dos riscos identificados

4. Monitorizar/controlar cada PCC

Estabelecer e aplicar processos eficazes de vigilância em pontos críticos de controlo

5. Estabelecer medidas correctivas para cada caso de limite em desvio

Estabelecer medidas correctivas quando a vigilância indicar que um ponto crítico não se encontra sob controlo

6. Estabelecer procedimentos de verificação

Estabelecer processos, a efectuar regularmente, para verificar que as medidas referidas nos princípios de 1 a 5 funcionam eficazmente

7. Criar sistema de registo para todos os controlos efectuados

Elaborar documentos e registar de forma adequada à natureza e dimensão da empresas a fim de se demonstrar a eficaz aplicação das medidas referidas nos princípios 1 a 6.

4) **Origem do HACCP**

No seguimento de uma teoria de microbiologistas dos anos 30, o HACCP foi desenvolvido, no final da década de 60, pela companhia americana Pillsbury, em conjunto com a NASA - National Aeronautics and Space Administration- e o U.S. Army Laboratories em Natick, para o programa espacial da NASA ? projecto APOLO, de forma a desenvolver técnicas seguras para o fornecimento de alimentos para os astronautas da NASA.

Nos anos 70 foi aplicado à indústria conserveira americana e em 1980 a OMS/FAO recomendam a sua aplicação às pequenas e médias empresas. O HACCP foi assim um método desenvolvido inicialmente pelo sector privado de forma a garantir a segurança dos produtos.

Em 1993, através da Directiva 93/43/CEE, o HACCP começa a fazer parte da regulamentação europeia, tendo por base de aplicação os princípios expressos no Codex Alimentarius.^

Em 2006, o Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios, e que revoga a Directiva 93/43/CEE, estipula, no seu artigo 5º, que todos os operadores do sector alimentar devem criar, aplicar e manter um processo ou processos permanentes baseados nos 7 princípios do HACCP.

5) **Pré-requisitos**

De forma a prevenir, eliminar ou apenas reduzir os perigos que podem vir a contaminar o género alimentício durante o seu processo produtivo e posterior distribuição, devem ser tidos em conta requisitos que uma vez contemplados permitiram a aplicação efectiva do sistema HACCP.

Os pré-requisitos controlam os perigos associados ao meio envolvente ao processo de produção do género alimentício, enquanto que o sistema HACCP controla os perigos associados ao processo de produção.

Devem ser considerados os seguintes pré-requisitos:

1. Estruturas e Equipamentos
2. Plano de Higienização
3. Controlo de Pragas
4. Abastecimento de água
5. Recolha de resíduos
6. Material para contacto com os alimentos
7. Higiene Pessoal
8. Formação

6) **Quem tem de desenvolver o sistema HACCP**

Todas as empresas do sector alimentar que se dediquem a qualquer fase da produção, transformação, armazenagem e/ou distribuição de géneros alimentícios.

7) **Definição de empresa do sector alimentar**

Definição de empresa do sector alimentar: qualquer empresa, com ou sem fins lucrativos, pública ou privada, que se dedique a uma actividade relacionada com qualquer das fases da produção, transformação, armazenagem e/ou distribuição de géneros alimentícios. (cfr n.º 2 do artigo 3.º do regulamento nº178/2002 de 28 de Janeiro).

8) **E se se tratar de fabrico de produtos alimentares no domicílio para venda?**

Não é possível o fabrico de produtos alimentares, para venda, no domicílio (instalação doméstica privada).

9) **Fabrico de Produtos Alimentares**

Essa actividade enquadra-se como actividade industrial, estando sujeita às imposições do regime legal para o exercício da mesma, o Decreto-Lei n.º 69/2003 de 10/04 em conjugação com o respectivo regulamento aprovado pelo Decreto-Regulamentar n.º 08/2003 de 11 de Abril e suas alterações, bem como às normas gerais de higiene e da rotulagem, dispostas respectivamente no Regulamento n.º 852/2004, de 29 de Abril e no Decreto-Lei n.º 560/99 de 18 de Dezembro e suas alterações;

Caso se trate de um estabelecimento industrial tipo 4, o n.º 3 do Artigo 11º do Decreto-Lei n.º 69/2003 de 10/04 estabelece que a entidade coordenadora é a Câmara Municipal da respectiva área de localização.

No caso de se tratar de estabelecimentos industriais tipo 3, 2 e 1 deverá ser consultada a entidade coordenadora do licenciamento, conforme o produto a fabricar, designadamente:

- Direcção Regional do Ministério da Economia, da área onde se situa a indústria, para produtos de Pastelaria, Confeitaria, Panificação;
- Núcleo Técnico de Licenciamento da Direcção Regional de Agricultura, da área onde se situa a indústria, para os restantes produtos alimentares

10) **Flexibilidade na aplicação do sistema HACCP**

A flexibilidade na aplicação do sistema HACCP será aplicável aos operadores do sector alimentar que depois de terem implementado as alíneas a) e b) do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004 considerem não ser possível identificar os pontos críticos de controlo e que demonstrem com a aplicação de medidas preventivas asseguram a segurança alimentar dos alimentos. Informa-se, no entanto, que a veracidade dessas conclusões será verificada no acto da acção de inspecção ao estabelecimento.

a) Estruturas e equipamentos

Na concepção/reestruturação das estruturas dos estabelecimentos do sector alimentar e na escolha dos equipamentos, deverá ter-se em consideração, para além dos aspectos operacionais, os aspectos relacionados com a segurança alimentar.

b) Registo e aprovação dos estabelecimentos

Todos os operadores das empresas do sector alimentar, conforme estipulado no n.º 2, do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de Abril têm a obrigação de:

- a) Notificar a autoridade competente do licenciamento, sob a forma requerida, de todos os estabelecimentos sob o seu controlo que se dedicam a qualquer das fases de produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios, tendo em vista o registo de cada estabelecimento;
- b) Assegurar que a entidade competente do licenciamento, dispõe de informações actualizadas sobre os estabelecimentos, incluindo qualquer alteração significativa de actividade e do eventual encerramento de um estabelecimento existente.

c) Lay-out

Na concepção do interior dos estabelecimentos do sector alimentar, deverão ser contempladas as diferentes áreas, os equipamentos disponíveis em cada área e os circuitos das matérias-primas, dos produtos acabados, dos produtos não alimentares, do pessoal, dos resíduos, entre outros.

O fluxo do produto deverá seguir o circuito? marcha-em-frente?, desde a entrada das matérias-primas até à expedição/distribuição dos produtos finais, sem que nessa sequência ocorram contaminações cruzadas entre as diferentes operações, que tornem os alimentos impróprios para consumo humano, perigosos para a saúde ou contaminados de tal forma que não seja razoável esperar que sejam consumidos nesse estado.

d) Estruturas

Devem ser projectadas de forma a:

1. Permitir bom acesso dos funcionários;
2. Possibilitar a correcta instalação dos equipamentos;
3. Facilitar a realização das operações de produção, nas condições de temperatura e ventilação adequadas;
4. Facilitar todas as operações de higienização;
5. Minimizar a entrada e crescimento de pragas.

e) Equipamentos

Devem ser escolhidos, de forma a:

1. Permitir fácil manipulação pelos operadores;
2. Garantir a eficácia das operações de produção;
3. Possibilitar a realização de uma correcta higienização.

f) Requisitos de higiene

Os requisitos gerais e específicos de higiene aplicáveis às instalações do sector alimentar (permanentes e amovíveis) encontram-se definidos no Anexo II do Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de Abril, relativo à higiene dos géneros alimentícios e são aplicáveis a todos os operadores das empresas do sector alimentar.

g) Plano de higienização

A boa higiene exige uma limpeza eficaz e regular dos estabelecimentos, equipamentos e utensílios. Todos os equipamentos e utensílios que contactem com os alimentos devem ser limpos após cada utilização e/ou no final de cada período de trabalho e sempre que se justifique.

h) Processo de Higienização

O processo de higienização compreende as seguintes fases:

1. Limpeza prévia (força física e remoção de detritos);
2. Limpeza profunda (aplicação de detergente para remover matéria orgânica e inorgânica, respeitando as dosagens e o tempo de acção prescrito);
3. Enxaguamento;
4. Desinfecção (quando aplicável e respeitando sempre as indicações de dosagens, tempo de contacto e modo de aplicação);
5. Enxaguamento;
6. Secagem.

Nota: O uso de certos desinfectantes químicos pode dar lugar à selecção de microorganismos resistentes, assim, deverá ter-se em atenção em alternar os desinfectantes, no plano de higienização, de um modo periódico.

i) Produtos Químicos

De forma a serem tomadas as medidas necessárias para proteger a saúde e o ambiente e garantir a segurança nos locais de trabalho, é necessário ter no estabelecimento as fichas de dados de segurança dos produtos (vulgarmente designadas por fichas técnicas) que constam no plano de higienização.

Os produtos químicos devem estar devidamente rotulados e fechados, bem como devem ser conservados nas suas embalagens de origem, de modo a evitar o risco de contaminação dos alimentos.

Os produtos químicos devem ser armazenados fora das áreas onde são manuseados os alimentos, em local fechado e devidamente identificado.

Nota: As fichas de dados de segurança devem ser datadas e nelas devem constar a identificação do produto e a sociedade/empresa, a composição/informação sobre os componentes, a identificação de perigos, os primeiros socorros, as medidas de combate a incêndios, as medidas a tomar em caso de fugas acidentais, o manuseamento e armazenagem, o controlo da exposição/protecção individual, as propriedades físicas e químicas, a estabilidade e reactividade, a informação toxicológica, a informação ecológica, as considerações relativas à eliminação, as informações relativas ao transporte, a informação sobre regulamentação e outras informações.

j) Plano de Higienização

Após a definição dos produtos químicos a utilizar nas operações de limpeza e de desinfeção deverá ser estabelecido um plano de higienização, onde deverão constar, entre outras, rubricas como: o que deve ser limpo (zonas, estrutura/equipamento), com o que deve limpar/desinfectar (detergente/desinfectante utilizado), quando deve ser limpo (periodicidade de higienização), como deve ser limpo (equipamento utilizado na limpeza/desinfeção e instruções de limpeza/desinfeção) e quem deve limpar (responsável pela execução da operação).

- O plano de higienização deverá estar afixado em local visível.

A realização de um registo de higienização permite demonstrar a aplicação do estabelecido no Plano de Higienização, devendo nesse registo constar, entre outras, rubricas como: data, com o que limpou (detergente/desinfectante utilizado), como limpou (acessórios de limpeza utilizados), quem limpou (responsável pela limpeza).

- Verificação dos procedimentos de higienização

Deverá ser feito regularmente um controlo para a verificação da adequação do plano de higienização e da execução do mesmo, que poderá ser:

1. Qualitativo, através de uma verificação dos procedimentos de limpeza e desinfeção efectuados ou por inspecção visual.
 2. Quantitativo, através de controlo analítico (microbiológico/químico)
- O registo da verificação efectuada poderá ser individual ou acrescentado ao registo de higienização, com as rubricas quem verificou e como verificou.

- Regras básicas:

1. Antes de iniciar as operações de limpeza, proteger todos os alimentos (incluindo os colocados em expositores e vitrines);
2. Separar os lixos de acordo com as práticas da autarquia local e efectuar a sua remoção diariamente, no final do serviço de limpeza das instalações, evitando a coincidência com o horário de recepção de matéria-prima ou período de laboração. Utilizar recipientes apropriados, accionados

por pedal, devidamente tapados e ensacados;

3. Utilizar preferencialmente, para limpeza de bancadas e equipamentos, material descartável para evitar focos de contaminação;
4. Não varrer a seco os pavimentos das áreas de manipulação de alimentos e toda a zona de exposição/ zona de venda;
5. As operações de limpeza devem ser feitas sempre de cima para baixo;
6. Quando efectuar a limpeza, cobrir todas as partes eléctricas dos equipamentos;
7. Desmontar, quando possível, os equipamentos, de modo a remover todos os resíduos, lavar com água corrente, aplicar o detergente adequado e enxaguar. Quando previsto aplicar o desinfectante.

LEGISLAÇÃO

RESTAURAÇÃO E BEBIDAS

Licenciamento:

- Dec. Lei n.º 168/97 de 4 de Julho alterado e republicado pelo Dec. Lei n.º57/2002 de 11 de Março.
- Portaria 930/98 de 24 de Outubro
- Decreto Regulamentar n.º38/97 de 25 de Setembro alterado e republicado pelo Decreto Regulamentar n.º4/99 de 01 de Abril.
- Dec. Lei n.º38:382 de 7 de Agosto de 1951 (edificações urbanas)
- Dec. Lei n.º 243/86 de 20 de Agosto

Condições Técnico – Funcionais e HACCP:

- Regulamento (CE) n.º 852/2004
- Portaria n.º 149/88 de 9 de Março
- Portaria n.º 329/75 de 28 de Maio
- Dec. Lei n.º 243/2001 de 5 de Setembro
- Portaria n.º1135/95 de 15 de Setembro
- Portaria n.º 24/2005 de 11 de Janeiro

Rastreabilidade:

- Dec. Lei n.º 560/99 de 18 de Março
- Regulamento (CE) n.º 178/2002 de 28 de Janeiro
- Portaria n.º576/93 de 4 de Junho

Subprodutos e Resíduos:

- Regulamento (CE) n.º 1774/2002 de 3 Outubro
- Dec. Lei n.º 239/97 de 9 de Setembro

Documento elaborado pelo consultor especialista NERBA-AE em HST e HACCP, Carlos Daniel da Silva.