



Acção de Sensibilização sobre Higiene e Segurança Alimentar

15 de Março de 2007



Regulamento (CE) N°852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004

Higiene dos géneros alimentícios

(aplicável a partir de 1 de Janeiro de 2006)



Regulamento
(CE)
Nº852/2004,
do Parlamento
Europeu e do
Conselho, de 29
de Abril de 2004

- **Revoga a Directiva 93/43/CE do Conselho, de 14 de Junho de 1993 - Decreto-Lei nº67/98, de 18/3;**
- **Não necessita de transposição para direito nacional;**
- **Aplica-se à produção primária;**



Regulamento (CE) N°852/2004,
do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004

→ **Artigo 1º - Âmbito de Aplicação**

APLICA-SE :

**a todas as fases da produção,
transformação e distribuição
dos géneros alimentícios;**



Regulamento (CE) N°852/2004,
do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004

NÃO SE
APLICA

1 - produção primária destinada a uso doméstico privado;

2 - preparação, manipulação e armazenagem doméstica de alimentos para consumo doméstico privado;



Regulamento (CE) N°852/2004,
do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004

NÃO SE
APLICA

3 - fornecimento directo, pelo produtor, de pequenas quantidades de produtos de produção primária ao consumidor final ou ao comércio a retalho local que fornece directamente o consumidor final

(E. Membros devem estabelecer regras, através de legislação nacional, que assegurem os objectivos do Reg.)

4 – centro de recolha e fábricas de curtumes abrangidos pela definição de empresa do sector alimentar apenas por tratarem materiais crus para a produção de gelatina ou colagénio.



Regulamento (CE) N°852/2004,
do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de

→ Artigo 2° - Definições



Regulamento (CE) n°178/2002 e outras

→ Artigo 3° - Obrigação geral



Obrigação do operador cumprir os requisitos constantes do Reg.



Regulamento (CE) N°852/2004,
do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de

→ Artigo 4°

Requisitos gerais de higiene

- requisitos do anexo I e do anexo II

Requisitos específicos de higiene:

- critérios microbiológicos - **(Reg. 2073/2005 de 15/11)**
- processos para respeitar os alvos estabelecidos;
- critérios de temperatura;
- manutenção da cadeia de frio;
- recolha de amostras e análises.



Regulamento (CE) N°852/2004,
do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de

→ **Artigo 5º - Análise dos perigos e controlo dos pontos críticos – HACCP**

(Processos permanentes baseados nos princípios HACCP)



Regulamento (CE) N°852/2004,
do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de

PRINCÍPIOS (HACCP)

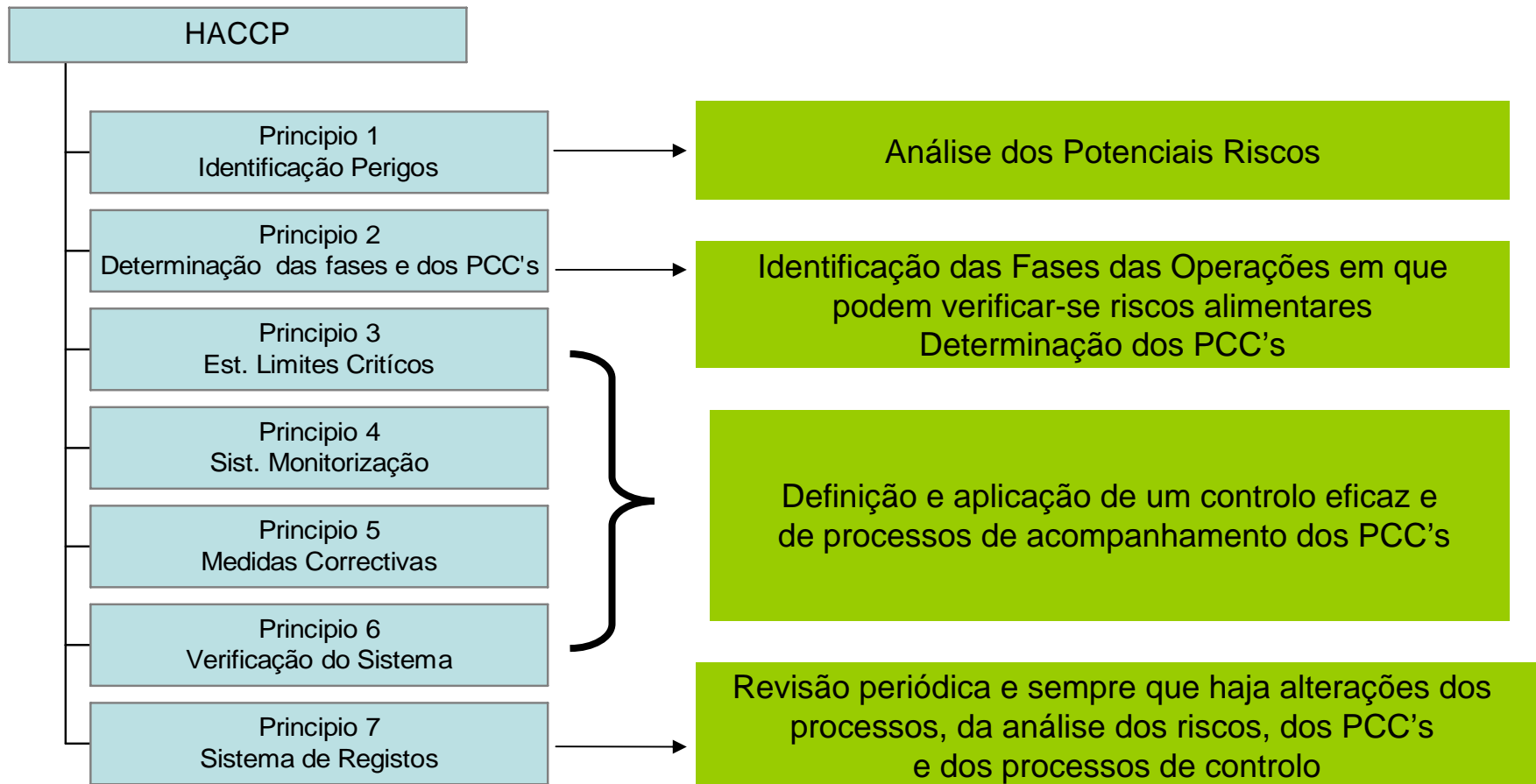
- **Análise dos perigos**
- **Identificação dos pontos críticos de controlo (PCC's)**
- **Estabelecimento de limites críticos**



-
- **Estabelecimento de procedimentos de vigilância;**
 - **Estabelecimento de acções correctivas;**
 - **Organização de sistemas de registo;**
 - **Estabelecimento de procedimentos de verificação;**



HACCP (Reg. nº 852/2004) / AUTOCONTROLO (DL 67/98)





Regulamento (CE) N°852/2004,
do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de

→ **Artigo 6º** - Controlos Oficiais, registo e aprovação dos estabelecimentos

- **licenciamento;**

- **encerramento – comunicação**



Regulamento (CE) N°852/2004,
do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de

- ➔ **Artigo 8º** - Códigos Nacionais de Boas Práticas
(regras de higiene e aplicação dos princípios HACCP)
- ➔ Codex Alimentarius.
- ➔ Utilização voluntária



Regulamento (CE) N°852/2004,
do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de

→ Anexo I (Produção Primária)

**Disposições gerais de higiene aplicáveis à
produção primária e operações conexas**

- regras gerais;
- registos;
- códigos de boas práticas



Regulamento (CE) N°852/2004,
do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de

→ Anexo II

**Requisitos Gerais de Higiene Aplicáveis a
todos os Operadores das Empresas do
Sector Alimentar**



Regulamento (CE) N°852/2004,
do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de

(Anexo II - Requisitos Gerais de Higiene Aplicáveis a todos os Operadores das Empresas do Sector Alimentar)

- . Requisitos gerais;**
- . Requisitos específicos;**
- . Requisitos aplicáveis às instalações amovíveis;**
- . Transporte;**
- . Equipamento;**
- . Resíduos alimentares;**
- . Abastecimento de água;**



Regulamento (CE) N°852/2004,
do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de

(Anexo II - Requisitos Gerais de Higiene Aplicáveis a todos os Operadores das Empresas do Sector Alimentar)

- . Higiene Pessoal;**
- . Disposições aplicáveis aos géneros alimentícios;**
- . Disposições aplicáveis ao acondicionamento e embalagem dos géneros alimentícios;**
- . Tratamento Térmico;**
- . Formação;**



MUITO OBRIGADO

Ana Lopes