



# 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 1° - 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)**

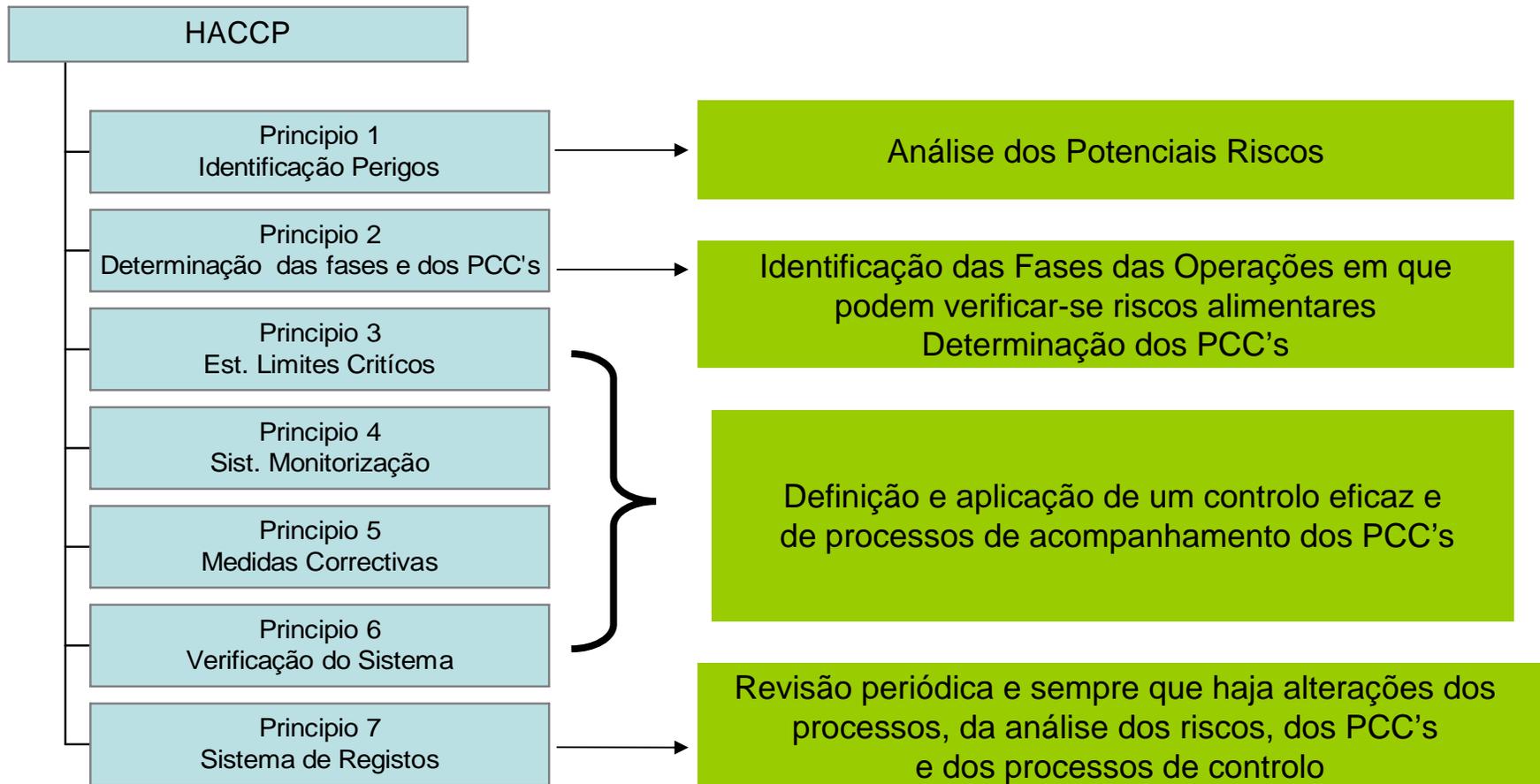
- **Análise dos perigos**
- **Identificação dos pontos críticos de controlo (PCC's)**
- **Estabelecimento de limites críticos**



- 
- **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**