Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004

relativo à higiene dos géneros alimentícios

<http://europa.eu.int/scadplus/leg/pt/lvb/f84001.htm>

Âmbito de aplicação

- O presente regulamento visa garantir a higiene dos géneros alimentícios em todas as etapas do processo de produção, desde a produção primária até à venda ao consumidor final.
 - Não abrange as questões relativas à nutrição, nem à composição e qualidade dos géneros alimentícios.
- Este regulamento é aplicável às empresas do sector alimentar
 - não à produção primária
 - nem à preparação doméstica de géneros alimentícios para fins de utilização privada.

Definições

- Higiene dos géneros alimentícios
 - medidas e condições necessárias para se precaver contra os riscos e garantir o carácter próprio para o consumo humano de um género alimentício.
- Segurança dos géneros alimentícios
 - garantia de que os géneros alimentícios não terão um efeito nocivo sobre a saúde dos consumidores finais aquando da sua preparação e do seu consumo.
- Produção primária
 - a produção, criação ou cultura de produtos primários, incluindo a colheita, a caça, a pesca, o transporte e todas as fases de criação de animais que precedem o abate.

Disposições gerais e disposições específicas

- Todos os empresários do sector alimentar velam por que todas as etapas pelas quais são responsáveis, desde a produção primária até à venda ou à disponibilização dos géneros alimentícios ao consumidor final, sejam realizadas de maneira higiénica, em conformidade com as disposições do presente regulamento.

Disposições gerais e disposições específicas

- Os empresários do sector alimentar que exercem actividades de produção primária e certas actividades associadas conformam-se às disposições gerais de higiene constantes da parte A do anexo I.
 - Podem ser concedidas derrogações no que se refere a pequenas explorações, desde que tal não coloque em risco os objectivos do presente regulamento
- As actividades associadas em questão são:
 - O transporte, a manipulação e o armazenamento de produtos primários no local de produção desde que a sua natureza não tenha sido grandemente modificada.
 - O transporte de animais vivos, se necessário.
 - O transporte, desde o local de produção até um estabelecimento, de produtos de origem vegetal, produtos da pesca e caça selvagem, desde que a sua natureza não tenha sido grandemente modificada.

Disposições gerais e disposições específicas

- Além disso, os empresários do sector alimentar que exercem outras actividades que não as de produção primária devem conformar-se com as disposições gerais de higiene constantes do anexo II. Este anexo pormenoriza as disposições relativas:
 - Às instalações, incluindo locais externos.
 - Às condições de transporte.
 - Aos equipamentos.
 - Aos resíduos alimentares.
 - Ao abastecimento de água.
 - À higiene pessoal das pessoas em contacto com os géneros alimentícios.
 - Aos géneros alimentícios propriamente ditos.
 - Ao acondicionamento e à embalagem.
 - Ao tratamento térmico que permite transformar determinados géneros alimentícios.
 - À formação dos profissionais do sector.

Disposições gerais e disposições específicas

- Os Estados-Membros podem adaptar as exigências estabelecidas no anexo II, a fim de ter em conta as necessidades específicas das explorações do sector alimentar, tais como:
 - as das explorações situadas em regiões sujeitas a restrições geográficas particulares
 - as afectadas por dificuldades de aprovisionamento sendo abastecedoras do mercado local
 - ou ainda para ter em consideração os métodos de produção tradicionais.
- Os objectivos de segurança dos géneros alimentícios não devem, contudo, ser comprometidos.
- Além disso, todos os empresários do sector alimentar devem respeitar as disposições do Regulamento (CE) n.º 853/2004 relativas às normas específicas aos géneros alimentícios de origem animal e, se for caso disso, a determinadas normas específicas referentes, nomeadamente, aos critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios, ao controlo da temperatura e ao respeito da cadeia de frio, à colheita de amostras e às análises.

O sistema HACCP

- Os empresários do sector alimentar (excepto os que exercem actividades de produção primária) aplicam os princípios do sistema HACCP (sistema de análise do risco e pontos de controlo críticos) introduzido pelo Codex Alimentarius (conjunto de normas alimentares internacionais elaborado no âmbito dos trabalhos do Organismo das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação).
- Estes princípios estabelecem as diversas exigências a respeitar ao longo de todo o ciclo de produção, transformação e distribuição a fim de permitir, graças a uma análise dos riscos, a identificação dos pontos críticos cujo controlo é indispensável para garantir a segurança dos géneros alimentícios:
 - Identificação de qualquer risco que importa evitar, eliminar ou reduzir a um nível aceitável.
 - Identificação dos pontos críticos a nível dos quais é indispensável um controlo.
 - Definição de limites críticos para além dos quais é necessária uma intervenção.
 - Criação e aplicação de procedimentos eficazes de controlo dos pontos críticos.
 - Estabelecimento de acções de correcção quando o controlo revelar que um ponto crítico não estiver a ser dominado.
 - Criação de procedimentos de verificação para verificar a eficácia das medidas tomadas;
 - Criação de registos destinados a provar a eficácia destas medidas e a facilitar os controlos oficiais por parte da autoridade competente.

Guias de boas práticas e guias para a aplicação do sistema HACCP

- Os Estados-Membros incentivam a elaboração de guias nacionais de boas práticas pelos empresários do sector alimentar, compreendendo conselhos relativos ao respeito das normas gerais de higiene e dos princípios HACCP. Os Estados-Membros avaliam estes guias nacionais para se certificarem que o seu conteúdo pode ser posto em prática, que foram elaborados tendo em conta os princípios gerais de higiene alimentar do Codex Alimentarius e que todas as partes interessadas foram consultadas. Os guias nacionais considerados conformes são transmitidos à Comissão que os inscreve numa lista.
- Se um Estado-Membro ou a Comissão considerarem que importa prever guias comunitários uniformes, a Comissão examinará a oportunidade de tais guias. Os Comitês permanentes que assistem a Comissão certificam-se que o seu conteúdo pode ser posto em prática, que foram elaborados tendo em conta os princípios gerais de higiene alimentar do Codex Alimentarius e dos guias nacionais e que todas as partes interessadas foram consultadas.
- Os empresários do sector alimentar podem utilizar indiferentemente os guias nacionais e comunitários.

Registo ou aprovação das empresas do sector alimentar

- Os empresários do sector alimentar devem cooperar com as autoridades competentes e, nomeadamente, velar por que todos os estabelecimentos sob a sua responsabilidade se encontrem registados junto da entidade adequada e manter esta última informada de alterações na sua situação (por exemplo, encerramento do estabelecimento).
- Quando a legislação nacional ou comunitária o exigir, as empresas do sector alimentar devem ser aprovadas pela autoridade competente e não podem funcionar sem essa aprovação.

Rastreabilidade e retirada dos géneros alimentícios

- Em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 178/2002, os empresários do sector alimentar criam sistemas e procedimentos que permitam efectuar a rastreabilidade dos ingredientes e dos géneros alimentícios e, se for necessário, dos animais utilizados para a produção de géneros alimentícios.
- De igual modo, logo que um empresário do sector alimentar constatar que um género alimentício constitui um risco grave para a saúde, retira-o imediatamente do mercado e informa desse facto a autoridade competente e os utilizadores..

Controlos oficiais

- A aplicação, por parte dos empresários do sector alimentar, dos princípios HACCP não substitui os controlos oficiais efectuados pela autoridade competente.
- Os empresários são, nomeadamente, obrigados a colaborar com as autoridades competentes, em conformidade com as disposições da legislação comunitária ou, se esta não existir, com a legislação nacional.

Dimensão externa

- Os géneros alimentícios importados para a Comunidade devem estar em conformidade com as normas de higiene comunitárias ou com normas equivalentes.
- Os produtos de origem animal exportados para países terceiros devem responder, pelo menos, às mesmas exigências que as aplicáveis à sua comercialização na Comunidade, além das exigências impostas eventualmente pelo país terceiro envolvido.

Relatório ao Conselho e ao Parlamento Europeu

- A Comissão, num prazo de cinco anos a contar da entrada em vigor do presente regulamento, apresentará ao Parlamento Europeu e ao Conselho um relatório, acompanhado, se necessário, de qualquer proposta adequada, sobre a experiência adquirida na sequência da aplicação do presente regulamento e sobre a oportunidade de aplicar os princípios HACCP aos empresários do sector alimentar que exerçam actividades de produção primária e as actividades associadas referidas supra.

Revogação

- Este regulamento revoga a Directiva 93/43/CEE relativa à higiene dos géneros alimentício.