

**PT**

**SANCO/1955/2005 Rev. 3 (PLSPV/2005/1955/1955R3-EN.doc)**

**PT**

**PT**



COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS

Bruxelas,  
C(2005)

final

**PROJECTO DE**

**Documento de orientação**

**sobre a aplicação de procedimentos baseados nos princípios HACCP e  
sobre a simplificação da aplicação dos princípios HACCP em determinadas empresas do  
sector alimentar**

*O presente documento foi estabelecido apenas para fins informativos. Não foi, de forma alguma, aprovado ou adoptado pela Comissão Europeia.*

*A Comissão Europeia não garante a exactidão das informações nele incluídas, declinando toda e qualquer responsabilidade pelo uso que se faça das mesmas. Os leitores devem, por conseguinte, tomar todas as precauções necessárias antes de fazer uso dessas informações, que utilizam por sua conta e risco.*

## **OBJECTO DO DOCUMENTO**

**O presente documento dirige-se principalmente aos operadores das empresas do sector alimentar e às autoridades competentes e pretende facultar orientações acerca da aplicação dos procedimentos baseados nos princípios HACCP e acerca da flexibilidade na aplicação desses procedimentos, especialmente no âmbito de pequenas empresas.**

## **NOTA**

**O presente documento está em evolução e será actualizado de modo a ter em conta as experiências e as informações provenientes dos operadores das empresas do sector alimentar e das autoridades competentes.**

## 1. INTRODUÇÃO

O artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à higiene dos géneros alimentícios requer que os operadores das empresas do sector alimentar criem, apliquem e mantenham um processo ou processos permanentes baseados nos princípios de análise dos perigos e controlo dos pontos críticos (HACCP).

Os sistemas HACCP são geralmente considerados como uma ferramenta útil que os operadores das empresas do sector alimentar têm ao seu dispor para melhor controlar os perigos que podem ocorrer com os géneros alimentícios. Como o Regulamento (CE) n.º 852/2004 se dirige a uma grande variedade de empresas do sector alimentar, e dada a multiplicidade de produtos alimentares e de procedimentos de fabrico aplicados aos alimentos, revela-se útil emitir orientações gerais sobre o desenvolvimento e a aplicação dos procedimentos HACCP.

O Regulamento (CE) n.º 852/2004 permite que os princípios HACCP sejam aplicados com flexibilidade, de forma a assegurar que possam ser aplicados em todas as situações. Desde a aprovação do regulamento, a Comissão tem sido solicitada no sentido de clarificar até que ponto pode ser usada a flexibilidade no que toca à aplicação dos procedimentos baseados nos princípios HACCP.

O presente documento pretende emitir orientações relativas às disposições do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004 e acerca da flexibilidade a adoptar, em especial, no caso das pequenas empresas.

A Direcção-geral da Saúde e da Defesa do Consumidor, da Comissão, reuniu-se várias vezes com peritos dos Estados-Membros, por forma a analisar e a chegar a acordo relativamente a estas questões.

Além disso, e no interesse da transparência, a Comissão promoveu debates com os vários agentes, de forma a dar voz aos diferentes interesses socioeconómicos. Neste sentido, a Comissão promoveu uma reunião com representantes de produtores, industriais, comerciantes e consumidores, para debater questões relativas à aplicação dos procedimentos HACCP e da flexibilidade nesse mesmo domínio.

Considerou-se que este *modus faciendi* era útil e que deveria continuar à luz da experiência acumulada com a plena aplicação do regulamento a partir de 1 de Janeiro de 2006.

O presente documento pretende assistir todos os intervenientes na cadeia alimentar no sentido de estes compreenderem melhor a aplicação HACCP e a respectiva flexibilidade. Contudo, este documento não tem qualquer valor jurídico e, em caso de litígio, a responsabilidade final pela interpretação da lei cabe ao Tribunal de Justiça.

## 2. OS PRINCÍPIOS HACCP E ORIENTAÇÕES PARA A SUA APLICAÇÃO

Sempre que os operadores das empresas do sector alimentar criem, apliquem e mantenham um procedimento permanente baseado nos sete princípios HACCP, recomenda-se que tenham em conta os princípios constantes do **anexo I** do presente documento.

No anexo I descrevem-se, de forma simples, a forma como podem ser aplicados os sete princípios HACCP. Trata-se de um texto inspirado, *grosso modo*, nos princípios constantes do documento relativo ao Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1996, rev. 4-2003.

## 3. FLEXIBILIDADE

O conceito HACCP constitui uma ferramenta adequada de controlo dos perigos que podem surgir numa empresa do sector alimentar, nomeadamente nas empresas que praticam operações passíveis de causar perigo se não forem executadas convenientemente.

O conceito HACCP permite a aplicação dos princípios HACCP com a flexibilidade desejada, de forma a assegurar que estes possam ser aplicados em todas as circunstâncias. O **anexo II** explora os limites desta flexibilidade e fornece orientações acerca de uma aplicação simplificada das exigências HACCP, **especialmente em pequenas empresas do sector alimentar.**

## **ANEXO I**<sup>1</sup>

### ***PRINCÍPIOS DE ANÁLISE DOS PERIGOS E DOS PONTOS DE CONTROLO CRÍTICOS (HACCP) E ORIENTAÇÕES PARA SUA APLICAÇÃO***

#### **Introdução**

As presentes orientações destinam-se aos operadores das empresas do sector alimentar que apliquem procedimentos baseados nos princípios HACCP.

#### **Princípios gerais**

O sistema HACCP tem uma base científica e sistemática e identifica perigos específicos e medidas para seu controlo, de forma a assegurar a segurança dos alimentos. Trata-se de uma ferramenta para avaliar perigos e estabelecer sistemas de controlo que se concentrem na prevenção, em vez de se dedicarem, principalmente, à realização de ensaios sobre produtos finais. Qualquer sistema HACCP é capaz de se adaptar a mudanças, do tipo evoluções a nível da concepção dos produtos, dos processos de transformação ou tecnológicas.

O HACCP pode ser aplicado em toda a cadeia alimentar, desde a produção primária até ao consumo final, e a sua aplicação deve ser norteada por dados científicos relativos aos riscos para a saúde humana. Além de aumentar a segurança dos alimentos, a aplicação do HACCP pode ter outros benefícios significativos, como sejam o auxílio na inspecção levada a cabo pelas autoridades reguladoras e a promoção do comércio internacional através do aumento da confiança na segurança dos alimentos.

A aplicação bem sucedida do HACCP requer o empenho e o envolvimento totais de empregadores e trabalhadores. É necessária igualmente uma abordagem pluridisciplinar, que deve incluir, sempre que adequado, conhecimentos especializados no domínio da agronomia, da higiene veterinária, da produção, da microbiologia, de medicina, da saúde pública, da tecnologia alimentar, da saúde ambiental, da química e da engenharia.

Antes da aplicação do HACCP a qualquer empresa do sector alimentar, o seu operador deverá ter aplicado as exigências de higiene alimentar pré-requeridas. É necessário o empenho dos empregadores para a aplicação de um HACCP eficaz. Durante a identificação dos perigos, bem como na sua avaliação e operações subsequentes de concepção e aplicação do HACCP, deve ter-se em consideração o impacto de matérias-primas, ingredientes, práticas de fabrico de alimentos, papel dos processos de fabrico no controlo de perigos, utilização final provável do produto, categorias de consumidores pertinentes e dados epidemiológicos relativos à segurança dos alimentos.

O objectivo do HACCP é focalizar o controlo nos pontos críticos de controlo (CCP). O HACCP deve ser aplicado a cada operação específica em separado. A aplicação do HACCP deve ser revista, devendo ser feitas as alterações necessárias sempre que haja uma mudança no produto, processo ou qualquer outra fase. É importante, na aplicação do HACCP, ser flexível sempre que for adequado, segundo o contexto da aplicação e tendo em conta a natureza e as dimensões da operação.

---

<sup>1</sup> Adaptação dos documentos relativos ao *Codex Alimentarius*. Codex Alinorm 03/13A Apêndice II (fase 8 do procedimento) e CAC/RCP 1-1969 (Rev. 3- 1997).

O HACCP consiste nos sete princípios seguintes:

1. Identificação de quaisquer perigos que devam ser evitados, eliminados ou reduzidos para níveis aceitáveis (análise dos perigos);
2. Identificação dos pontos críticos de controlo na fase ou fases em que o controlo é essencial para evitar ou eliminar um perigo ou para o reduzir para níveis aceitáveis;
3. Estabelecimento de limites críticos em pontos críticos de controlo, que separem a aceitabilidade da não aceitabilidade com vista à prevenção, eliminação ou redução dos perigos identificados;
4. Estabelecimento e aplicação de processos eficazes de vigilância em pontos críticos de controlo;
5. Estabelecimento de medidas correctivas quando a vigilância indicar que um ponto de controlo crítico está fora de controlo;
6. Estabelecimento de procedimentos, que devem ser efectuados regularmente, para verificar se as medidas referidas nos números 1 a 5 estão a funcionar eficazmente;
7. Elaboração de documentos e registos adequados à natureza e dimensão das empresas, a fim de demonstrar a aplicação eficaz das medidas referidas nos números 1 a 6.

### **Aplicação dos sete princípios**

Recomenda-se proceder na sequência seguinte:

#### **1. ANÁLISE DOS PERIGOS**

##### **1.1. Reunião de uma equipa pluridisciplinar (equipa HACCP)**

Essa equipa, que envolve todas as componentes da empresa do sector alimentar ligadas ao produto, deve dispor do conjunto dos conhecimentos específicos e técnicos relativos ao produto considerado, à sua produção (fabrico, armazenagem e distribuição), ao seu consumo e aos potenciais perigos que lhes estão associados, devendo, igualmente, envolver, tanto quanto for possível, os níveis mais elevados da hierarquia.

Sempre que necessário, essa equipa pedirá o apoio de especialistas na matéria, que lhe permitirão resolver dificuldades surgidas quanto à avaliação e controlo dos pontos críticos.

A equipa pode integrar especialistas:

- competentes para apreciar os perigos biológicos, químicos ou físicos ligados a um grupo específico de produtos,
- que sejam responsáveis pelo processo técnico de fabrico do produto em análise, ou que nele estejam estreitamente envolvidos,

- que tenham conhecimentos práticos do funcionamento e da higiene da unidade de transformação e respectivo equipamento,
- Qualquer outra pessoa com conhecimentos específicos de microbiologia, higiene e tecnologia alimentar.

É possível que uma só pessoa desempenhe vários desses papéis, na medida em que a equipa disponha de todas as informações necessárias e que essas informações sejam utilizadas para verificar a fiabilidade do sistema desenvolvido. Se não se dispuser, no estabelecimento, dos conhecimentos especializados em questão, dever-se-á recorrer a apoio exterior (consultoria, guias de boas práticas de higiene, etc.).

O objectivo do plano HACCP deve ser identificado. Deve descrever qual o segmento da cadeia alimentar envolvido, qual o procedimento da empresa e quais as categorias gerais de perigos a abordar (biológicos, químicos e físicos).

## **1.2. Descrição do produto**

Deve ser feita uma descrição completa do produto, incluindo informações de segurança pertinentes, como por exemplo:

- Composição (por ex., matérias-primas, ingredientes, aditivos, etc.),
- Estrutura e características físico-químicas (por ex., sólido, líquido, gel, emulsão, teor de humidade, pH, etc.),
- Transformação (por ex., aquecimento, congelação, secagem, salga, fumagem, etc. e até que ponto),
- Embalagem (por ex., hermética, sob vácuo ou atmosfera alterada),
- Condições de armazenagem e distribuição,
- Período de conservação exigido (por ex., “válido até” ou “consumir até”),
- Instruções de utilização,
- Critérios microbiológicos ou químicos eventualmente aplicáveis.

## **1.3. Identificação da utilização prevista**

A equipa HACCP deverá igualmente definir a utilização normal ou prevista que o consumidor fará do produto, bem como os grupos de consumidores a que este se destina. Em casos específicos, deve ser considerada a adequabilidade do produto a grupos específicos de consumidores, tais como empresas de restauração colectiva, viajantes, etc., e grupos sensíveis da população.

#### **1.4. Construção de um diagrama de fabrico (descrição do processo de fabrico)**

Independentemente da apresentação escolhida, todas as fases de fabrico, incluindo os intervalos de segurança durante ou entre essas fases, desde a chegada das matérias-primas ao estabelecimento até à colocação no mercado do produto final, passando pelas preparações, transformações, embalagem, armazenagem e distribuição, devem ser estudadas de forma sequencial e apresentadas sob a forma de um diagrama pormenorizado completado por informações técnicas suficientes.

Essas informações podem compreender de forma não limitativa:

- Um plano dos locais de trabalho e dos anexos,
- A disposição e as características dos equipamentos,
- A sequência de todas as fases do processo (incluindo a incorporação das matérias-primas, ingredientes ou aditivos e os intervalos de segurança durante ou entre as fases),
- Os parâmetros técnicos das operações (em especial os parâmetros de tempo e temperatura, incluindo os intervalos de segurança),
- A circulação dos produtos (incluindo as possibilidades de contaminação cruzada),
- As separações entre os sectores limpos e os sectores sujos (ou entre zonas de alto risco e de baixo risco),

Constituem pré-requisitos as seguintes exigências, que podem ser integradas no sistema HACCP:

- Os procedimentos de limpeza e de desinfeção,
- O ambiente higiénico do estabelecimento,
- As práticas de higiene e a circulação do pessoal,
- As condições de armazenagem e de distribuição dos produtos.

#### **1.5. Confirmação no local do diagrama de fabrico**

Após o estabelecimento do diagrama, a equipa pluridisciplinar deve proceder à sua confirmação no local durante as horas de produção. Qualquer desvio constatado conduzirá a uma alteração do diagrama original para o tornar conforme à realidade.

## **1.6. Estabelecimento da lista dos perigos e das medidas necessárias para os controlar**

*1.6.1. Estabelecer a lista de todos os perigos biológicos, químicos ou físicos potenciais cujo surgimento possa ser razoavelmente previsto para cada fase (incluindo a aquisição e a armazenagem das matérias-primas e dos ingredientes e os intervalos de segurança no decurso do fabrico). O conceito de perigo foi definido no n.º 14 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 178/2002.*

A equipa HACCP deverá em seguida proceder a uma análise dos perigos no sentido de identificar, para efeitos do plano HACCP, quais os perigos cuja natureza obriga a uma eliminação ou redução para níveis aceitáveis de modo a garantir a produção de alimentos seguros.

Ao efectuar a análise dos perigos, devem ser considerados os seguintes aspectos:

- A ocorrência provável de perigos e a gravidade dos seus efeitos adversos para a saúde;
- A avaliação qualitativa e/ou quantitativa da presença de perigos;
- A sobrevivência ou multiplicação de microrganismos patogénicos e a geração, a taxas inaceitáveis, de substâncias químicas nos produtos intermédios, nos produtos finais ou na linha de produção ou suas proximidades;
- A produção ou persistência nos alimentos, a taxas inaceitáveis, de toxinas ou de outros produtos indesejáveis resultantes de metabolismo microbiano, de substâncias químicas ou de agentes físicos ou alergénios;
- A contaminação (ou recontaminação) de natureza biológica (microrganismos, parasitas), química ou física, das matérias-primas, dos produtos intermédios ou dos produtos finais.

1.6.2. *Considerar e descrever as medidas de controlo, quando existirem, que podem ser aplicadas a cada perigo.*

As medidas de controlo correspondem às acções e actividades que podem ser utilizadas para evitar um perigo, para o eliminar ou para reduzir o seu impacto ou ocorrência a um nível aceitável.

Podem ser necessárias várias medidas para controlar um perigo identificado e uma só medida pode servir para controlar vários perigos, por ex., a pasteurização ou o tratamento térmico controlado podem dar garantias suficientes da redução do nível das salmonelas ou de *Listeria*.

As medidas de controlo devem ser apoiadas por processos e especificações pormenorizados para garantir a sua aplicação eficaz, como, por exemplo, programas de limpeza pormenorizados, tabelas precisas de esterilização e especificações relativas à concentração máxima de conservantes utilizados no respeito das prescrições comunitárias.

## 2. IDENTIFICAÇÃO DOS PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLO (=CCP)

A identificação de um ponto crítico para o controlo de um perigo requer uma actuação lógica. Uma tal abordagem pode ser facilitada pela utilização de um diagrama de decisão (a equipa pode utilizar outros métodos, em função dos conhecimentos e da experiência). Para a utilização do diagrama de decisão, considerar-se-á sucessivamente cada fase de fabrico identificada no diagrama de fabrico. Em cada fase, a árvore de decisão deve ser aplicada a cada perigo cuja ocorrência ou introdução seja razoável prever e a cada medida de controlo identificada. Deve recorrer-se ao diagrama de decisão com flexibilidade, conservando uma visão de conjunto do processo de fabrico a fim de evitar, tanto quanto possível, uma duplicação inútil dos pontos críticos. Um exemplo de diagrama de decisão pode consultar-se na Figura 1, embora este possa não ser aplicável a todas

as situações. Recomenda-se, para a aplicação de um diagrama de decisão, que haja formação.

A identificação dos pontos críticos de controlo tem duas consequências para a equipa HACCP, que deve:

- Assegurar-se de que foram efectivamente concebidas e aplicadas medidas de controlo adequadas. Nomeadamente, se um perigo tiver sido identificado numa fase em que seja necessário um controlo relativo à segurança do produto e se nenhuma medida de controlo existir nessa fase, nem em nenhuma outra, será necessário alterar o produto ou o processo nessa fase, ou numa fase precedente ou seguinte, a fim de introduzir uma medida de controlo,
- Estabelecer e aplicar um sistema de vigilância para cada ponto crítico.

### **3. LIMITES CRÍTICOS EM PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLO**

A cada medida de controlo associada a um ponto crítico de controlo deve corresponder a definição de limites críticos.

Os limites críticos correspondem aos valores extremos aceitáveis relativamente à segurança do produto. Separam a aceitabilidade da não aceitabilidade. São fixados para parâmetros observáveis ou mensuráveis que podem demonstrar que o ponto crítico está sob controlo. Devem assentar em provas substanciadas de que os valores escolhidos darão origem ao controlo do processo.

Os parâmetros podem ser, por exemplo, a temperatura, o tempo, o pH, o teor de humidade, o teor de aditivo, conservante ou sal ou parâmetros sensoriais, tais como o aspecto ou a textura, etc.

Em certos casos, a fim de reduzir o risco de exceder os limites críticos por causa de variações devidas ao processo, pode ser necessário especificar níveis mais rigorosos (níveis visados) a fim de assegurar o respeito dos limites críticos.

Os limites críticos podem ser deduzidos de fontes diversas. Quando não forem utilizados os constantes de textos normativos ou de guias de boas práticas de higiene, a equipa dever-se-á assegurar da sua validade relativamente ao controlo do perigo identificado em pontos críticos de controlo.

### **4. PROCEDIMENTOS DE VIGILÂNCIA EM PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLO**

Um programa das observações ou das medições a efectuar em cada ponto crítico para assegurar que os limites críticos fixados sejam devidamente respeitados constitui uma parte essencial do HACCP.

Essas observações ou medições devem ser de natureza a permitir a detecção de uma perda de controlo do ponto crítico e fornecer em tempo útil informações para que possa ser adoptada uma acção correctiva.

Se possível, devem ser feitos ajustes a estes procedimentos, sempre que os resultados da vigilância indicarem uma tendência para haver perda de controlo num ponto crítico de controlo. Estes ajustes devem ser feitos de modo a que não se produza um desvio. Os dados resultantes da vigilância devem ser avaliados por uma pessoa determinada, com conhecimentos e autoridade para proceder a acções correctivas sempre que for necessário.

As observações ou medições podem ser efectuadas contínua ou periodicamente. Quando as observações ou medições forem periódicas, será necessário estabelecer uma programação das observações ou medições que dê uma informação fiável.

O programa deve descrever os métodos utilizados, a frequência das observações e medições e o processo de registo, bem como identificar cada ponto crítico.

- Quem efectua a vigilância e o controlo,
- Quando são efectuados a vigilância e o controlo,
- Como são efectuados a vigilância e o controlo.

Os registos derivados da vigilância dos pontos críticos de controlo devem ser assinados pelas pessoas que dela se ocupam e, sempre que os registos forem inspeccionados, por um funcionário competente da empresa.

## **5. ACÇÕES CORRECTIVAS**

Para cada ponto crítico de controlo devem ser planeadas acções correctivas de antemão pela equipa HACCP, a fim de poderem ser aplicadas sem hesitação logo que seja observado um desvio em relação ao limite crítico.

As acções correctivas devem incluir:

- A identificação adequada da (ou das) pessoa(s) responsável(is) pelo empreendimento das acções correctivas,
- Uma descrição dos meios e das acções a empreender para corrigir o desvio observado,
- As acções a adoptar relativamente aos produtos fabricados durante o período em que o processo esteve fora de controlo,
- O registo escrito das medidas tomadas, indicando-se todas as informações pertinentes (por ex., data, hora, tipo de acção, agente e subsequente inspecção).

A vigilância pode indicar:

- Que devem ser tomadas medidas preventivas (verificação do equipamento, verificação da pessoa encarregada de manusear os alimentos, verificação da eficácia das medidas correctivas anteriores, etc.), se tiverem tido de ser efectuadas repetidamente acções correctivas relativamente a um mesmo procedimento.

## 6. PROCEDIMENTOS DE VERIFICAÇÃO

**6.1.** A equipa HACCP deve especificar os métodos e os processos a utilizar para determinar se o sistema HACCP está a funcionar correctamente. Os métodos de verificação podem incluir nomeadamente colheitas aleatórias de amostras para análise, análises ou testes reforçados em certos pontos críticos, análises intensificadas dos produtos intermédios ou dos produtos finais, inquéritos sobre as condições reais durante a armazenagem, a distribuição e a venda e sobre a utilização efectiva do produto.

A frequência da verificação deve ser suficiente para confirmar que o HACCP está a funcionar de maneira correcta. Esta frequência dependerá das características da empresa (volume de produção, número de trabalhadores, natureza dos alimentos manuseados), da frequência da vigilância, da exactidão do desempenho dos trabalhadores, do número de desvios detectados ao longo do tempo e dos perigos envolvidos.

Os procedimentos de verificação compreendem:

- Auditorias ao HACCP e respectivos registos,
- Inspecção das operações,
- Confirmação de que os pontos críticos de controlo são mantidos sob controlo,
- Validação de limites críticos,
- Análise dos desvios observados e da eliminação dos produtos; acções correctivas postas em prática relativamente ao produto.

Da frequência da verificação dependerá grandemente o número de verificações renovadas ou de retiradas do mercado requeridas em caso de detecção de desvio excedendo os limites críticos. A verificação compreenderá todos os elementos a seguir indicados, mas não necessariamente em simultâneo:

- Verificação da exactidão dos registos e das análises dos desvios,
- Verificação da pessoa encarregada da vigilância do processo e das actividades de armazenagem e/ou transporte,
- Verificação física do processo vigiado,
- Calibração dos instrumentos utilizados na vigilância.

A verificação deve ser efectuada por outra pessoa que não a responsável pela vigilância e pelas acções correctivas. Sempre que determinadas actividades de verificação não possam ser efectuadas com o recurso aos meios da própria empresa, deverá ser feita em nome desta última por pessoal externo especializado ou por terceiros qualificados.

- 6.2.** Sempre que possível, as actividades de validação devem incluir acções para confirmar a eficácia de todos os elementos presentes no plano HACCP. Caso haja modificações, é necessário prever a revisão do sistema a fim de assegurar que este se mantém (ou que se manterá) ainda válido.

Essas modificações podem incluir, por exemplo:

- Alteração das matérias-primas ou do produto e das condições de transformação (locais e ambiente da fábrica, equipamentos, programas de limpeza e desinfecção),
- Alteração das condições de embalagem, de armazenagem ou de distribuição,
- Alteração na utilização esperada dos consumidores,
- A obtenção de uma eventual informação que alerte para a existência de um novo perigo associado ao produto.

Se for caso disso, esta revisão implicará uma alteração dos procedimentos previstos. As modificações devem ser totalmente incorporadas no sistema de documentação e de registo a fim de se poder dispor de uma informação actualizada e precisa.

## **7. DOCUMENTAÇÃO E REGISTOS**

Manter registos eficientes e exactos é essencial para a aplicação de um sistema HACCP. Os procedimentos HACCP devem ser documentados. A documentação e a conservação dos registos devem adequar-se à natureza e dimensões da operação e ser suficientes para que a empresa possa verificar que os mecanismos de controlo HACCP funcionam e estão a ser conservados. Documentos e registos devem ser mantidos por tempo suficiente para permitir à autoridade competente levar a cabo a auditoria do sistema HACCP. Podem ser utilizados, enquanto parte da documentação, materiais de orientação HACCP desenvolvidos por especialistas (por ex., guias HACCP por sector), desde que reflectam as operações específicas a que os alimentos são submetidos na empresa em questão. Os documentos devem ser assinados por um funcionário competente da empresa.

Exemplos de documentação são:

- Análise dos perigos;
- Determinação dos pontos críticos de controlo;
- Determinação dos limites críticos;
- Modificações do sistema HACCP.

Exemplos de registos são:

- Actividades de vigilância dos pontos críticos de controlo;
- Desvios e respectivas acções correctivas;
- Actividades de verificação.

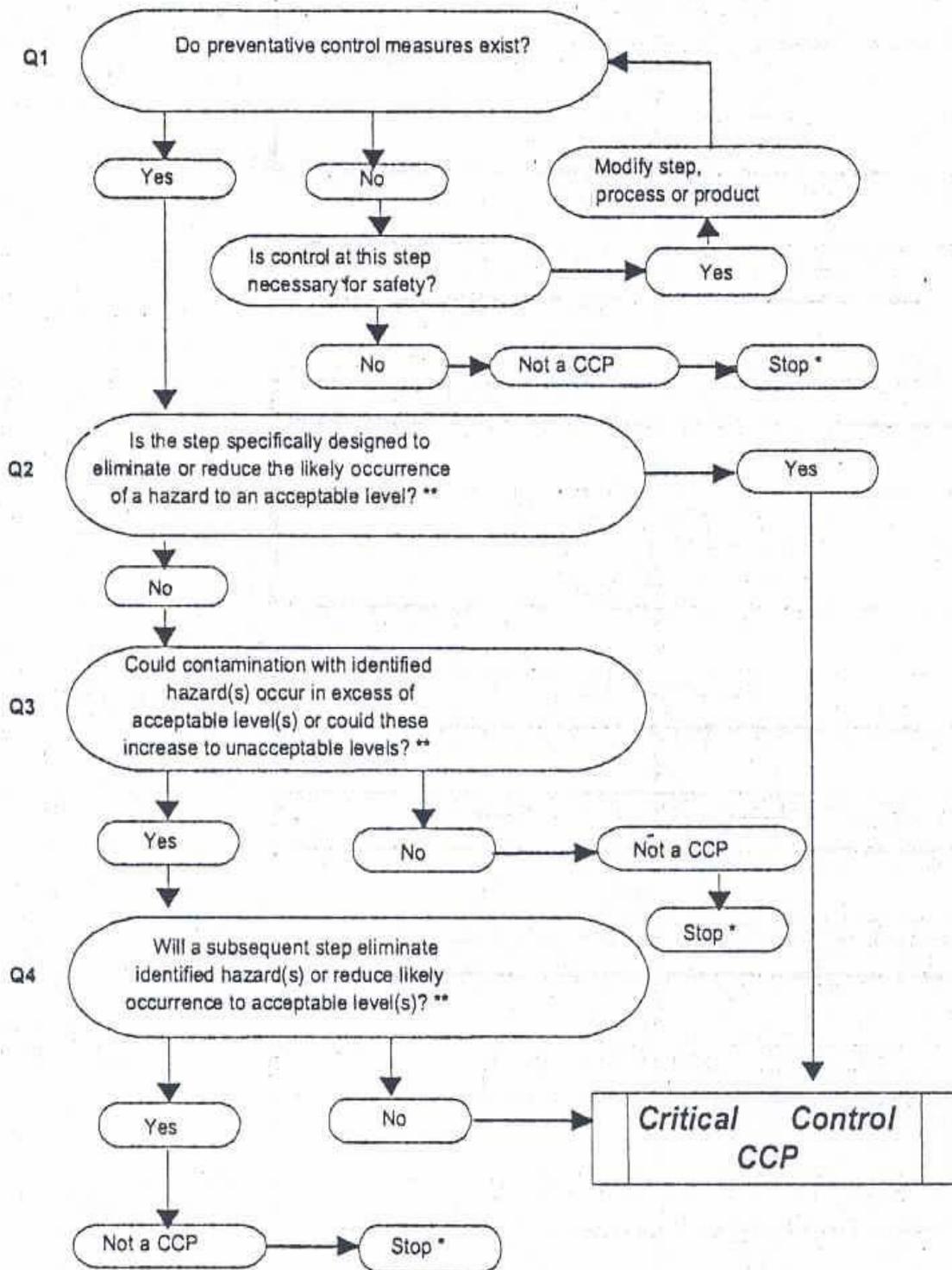
Um simples sistema de manutenção de registos pode ser eficaz e facilmente comunicado aos trabalhadores. Pode ser integrado em operações já efectuadas e utilizar formulários já existentes, como facturas de entregas e listas de controlo para registo, por exemplo, das temperaturas dos produtos.

## **8. FORMAÇÃO**

1. O operador da empresa do sector alimentar deve assegurar-se que todo o pessoal está sensibilizado para os perigos (eventualmente) identificados, para os pontos críticos nos processos de produção, armazenagem, transporte e/ou distribuição e para as medidas correctivas, preventivas e procedimentos de documentação aplicáveis à sua empresa.
2. Os sectores da indústria alimentar procurarão preparar informações como: guias (gerais) HACCP e formação em intenção dos operadores das empresas do sector.
3. A autoridade competente deverá, sempre que for necessário, coadjuvar o desenvolvimento de actividades semelhantes às referidas no n.º 2, especialmente nos sectores com deficiências a nível da organização ou que parecem estar pouco informados.

Figura 1: Exemplo de um diagrama de decisão para identificação de pontos de controlo críticos (CCP).

As respostas são dadas sequencialmente.



\* Proceed to the next identified hazard in the described process

\*\* Acceptable and unacceptable levels need to be determined within the overall objectives in identifying the CCPs of the HACCP plan

## ANEXO II

### **Simplificação da aplicação dos princípios HACCP em determinadas empresas do sector alimentar**

#### **1. ANTECEDENTES**

- 1.1.** O artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à higiene dos géneros alimentícios requer que os operadores das empresas do sector alimentar criem, apliquem e mantenham um processo ou processos permanentes baseados nos princípios de análise dos perigos e dos pontos críticos de controlo (HACCP).

Este conceito permite que os princípios HACCP sejam aplicados com a requerida flexibilidade em todas as circunstâncias. O presente documento explora os limites da flexibilidade e fornece orientações acerca de uma aplicação simplificada das exigências HACCP, especialmente em pequenas empresas do sector alimentar.

- 1.2.** Entre as disposições do Regulamento (CE) n.º 852/2004, os aspectos cruciais de simplificação do procedimento HACCP são:

- a) O considerando 15, onde se afirma o seguinte:

*“Os requisitos do sistema HACCP deverão tomar em consideração os princípios constantes do Codex Alimentarius. Deverão ter a **flexibilidade suficiente para ser aplicáveis em todas as situações**, incluindo em pequenas empresas. Em especial, é necessário reconhecer que, em certas empresas do sector alimentar, não é possível identificar pontos críticos de controlo e que, em certos casos, as boas práticas de higiene podem substituir a monitorização dos pontos críticos de controlo. Do mesmo modo, o requisito que estabelece “limites críticos” não implica que é necessário fixar um limite numérico em cada caso. Além disso, o requisito de conservar documentos tem de ser flexível para evitar uma sobrecarga desnecessária para as empresas muito pequenas.”*

- b) A declaração inequívoca no n.º 1 do artigo 5.º, onde se afirma que o processo **se baseia obrigatoriamente** nos princípios HACCP.
- c) A declaração no n.º 2, alínea g), do n.º 5, onde consta que a necessidade de estabelecer documentos e registos deve ser **adequada à natureza e dimensão das empresas**.
- d) O n.º 5 do artigo 5.º, que permite a aprovação de regras de execução para facilitar a aplicação dos requisitos HACCP por certos operadores de empresas do sector alimentar. Inclui-se aqui a utilização dos **guias para aplicação dos princípios HACCP**.

## 2. OBJECTIVO DO PRESENTE DOCUMENTO

O objectivo deste documento é facultar orientações acerca da flexibilidade relativa à aplicação dos procedimentos baseados no HACCP, nomeadamente:

- Identificar as empresas do sector alimentar em que seria adequado usar de flexibilidade,
- Explicar a noção de “procedimento baseado nos princípios HACCP”,
- Posicionar o HACCP no contexto mais alargado da higiene alimentar e dos requisitos pré-determinados,
- Explicar qual o papel dos guias de boas práticas e dos guias gerais HACCP, incluindo a necessidade de haver documentação, e
- Identificar quais os limites da flexibilidade aplicáveis aos princípios HACCP.

## 3. EMPRESAS ELEGÍVEIS PARA A SIMPLIFICAÇÃO HACCP

O Regulamento (CE) n.º 852/2004 não especifica qual seria a natureza das empresas do sector alimentar elegíveis para a aplicação de procedimentos simplificados baseados nos princípios HACCP. Contudo, no contexto geral das novas normas de segurança dos alimentos, o impacto do requisito de criar, aplicar e manter um processo permanente baseado nos princípios HACCP deve ser proporcionado e baseado no risco. Serão tidos em conta, nomeadamente, os perigos ligados a determinados tipos de alimentos e os processos aplicados aos mesmos, sempre que se considerar uma simplificação dos procedimentos baseados no HACCP.

Os princípios apresentados no presente documento dirigem-se, principalmente, às pequenas empresas, embora a sua aplicação não lhes seja exclusiva. Os exemplos dados nas diferentes secções do presente documento são, por conseguinte, indicativos e não exclusivos das empresas ou sectores alimentares referidos.

## 4. O QUE É UM PROCEDIMENTO BASEADO NOS PRINCÍPIOS HACCP?

**Os sete princípios HACCP constituem um modelo de cariz prático para a identificação e controlo de perigos significativos numa base permanente. Implica isto que, sempre que este objectivo é cumprido por meios equivalentes, que substituam de forma simplificada, mas eficaz, os sete princípios, se deve considerar que a obrigação nos termos do n.º 1 do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004 foi cumprida.**

Um procedimento baseado nos princípios HACCP constitui um sistema de gestão de perigos pró-activo, que pretende manter sob controlo a contaminação dos alimentos com microrganismos, substâncias químicas ou contaminantes físicos (tais como partículas de vidro), de maneira a que se possam produzir alimentos de forma segura.

A obrigação de criar, aplicar e manter um processo permanente baseado nos princípios HACCP inspira-se, de maneira geral, no “Código internacional recomendado de práticas – princípios gerais da higiene alimentar”<sup>2</sup>. Sendo o objectivo deste tipo de processo o controlo de perigos a nível dos alimentos, o Código aconselha os operadores das empresas do sector alimentar a:

- Identificar eventuais fases entre as suas operações que possam ser críticas para a segurança dos alimentos;
- Aplicar procedimentos de controlo eficazes nessas fases;
- Vigiar os procedimentos de controlo para assegurar a continuidade da sua eficácia; e
- Analisar os procedimentos de controlo periodicamente e sempre que houver modificações nas operações.

Significa isto que o operador da empresa do sector alimentar deve dispor de um sistema para identificar e controlar perigos significativos de forma permanente, adaptando o sistema sempre que necessário.

Isto pode ser alcançado, por ex., através da correcta aplicação de requisitos pré-determinados e de boas práticas de higiene, através da aplicação dos princípios HACCP (possivelmente de forma simplificada), através da utilização de guias de boas práticas ou de uma combinação das várias hipóteses.

## 5. O HACCP E OS REQUISITOS PRÉ-DETERMINADOS

**A higiene alimentar é o resultado da aplicação, pelas empresas do sector alimentar, de requisitos pré-determinados e de procedimentos baseados nos princípios HACCP. Estes fornecem a base para a aplicação eficaz do HACCP e devem ser criados antes de ser estabelecido um procedimento baseado no HACCP.**

Os sistemas HACCP não substituem outros requisitos de higiene alimentar, constituindo, antes, parte de um pacote de medidas nesse domínio destinado a garantir alimentos seguros. É importante que se note, em especial, que, antes de estabelecer os procedimentos HACCP, se devem instaurar requisitos “pré-determinados” de higiene alimentar, incluindo, nomeadamente:

- Requisitos infra-estruturais e de equipamento,
- Requisitos aplicáveis às matérias-primas,
- Manuseamento seguro dos alimentos (incluindo embalagem e transporte),
- Manuseamento de resíduos de alimentos,

---

<sup>2</sup> CAC/RCP 1-A996, Rev. 4-12003.

- Procedimentos de controlo de parasitas,
- Procedimentos de saneamento (limpeza e desinfeção),
- Qualidade da água,
- Manutenção da cadeia de frio,
- Saúde do pessoal,
- Higiene pessoal,
- Formação.

Estas exigências foram concebidas para controlar os perigos em geral e encontram-se claramente prescritas na legislação comunitária. Podem ser suplementadas com guias de boas práticas estabelecidos pelos diferentes sectores alimentares.

Outras exigências da legislação comunitária, tais como a rastreabilidade (artigo 18.º do Regulamento (CE) n.º 178/2002) e as disposições relativas à retirada de alimentos do mercado e ao dever de informação das autoridades competentes (artigo 19.º do mesmo diploma) poderiam, embora não sejam abarcados pelas normas relativas à higiene alimentar, ser igualmente considerados enquanto requisitos pré-determinados.

## 6. REQUISITOS PRÉ-DETERMINADOS E CONTROLO DOS PERIGOS A NÍVEL DOS ALIMENTOS

**Sempre que os requisitos pré-determinados (suplementados ou não com guias de boas práticas) atingirem o objectivo de controlar perigos a nível dos alimentos, deve considerar-se, com base no princípio da proporcionalidade, que as obrigações previstas nas normas de higiene alimentar foram cumpridas e que não há necessidade de proceder à obrigação de criar, aplicar e manter um processo permanente baseado nos princípios HACCP.**

- 6.1. Um processo completo baseado no HACCP constitui um sistema de gestão da segurança dos alimentos particularmente adequado às empresas do sector alimentar que preparam, produzem ou transformam alimentos.

Em determinados casos, nomeadamente nas empresas onde **não há preparação, produção ou transformação de alimentos**, pode parecer que todos os perigos podem ser controlados através da aplicação dos requisitos pré-determinados. Nestes casos, pode considerar-se que a primeira fase do procedimento HACCP (a análise dos perigos) foi executada e que já não há necessidade de desenvolver e aplicar os demais princípios HACCP.

Estas empresas podem incluir (mas não exclusivamente):

- Marquises, tendas de mercado e veículos para venda ambulante,
- Estabelecimentos que sirvam essencialmente bebidas (bares, cafés, etc.),
- Pequenas unidades de venda a retalho (tais como mercearias),
- O transporte e a armazenagem de alimentos pré-embalados ou de alimentos não-perecíveis,

em que, habitualmente, não há preparação de alimentos.

Estas empresas poderiam, igualmente, proceder a operações simples de preparação de alimentos (tais como o corte de alimentos) que podem ser efectuadas com segurança se foram aplicados correctamente os requisitos pré-determinados de higiene alimentar.

- 6.2. **Não obstante, não deixa de ser claro que, sempre que a segurança alimentar o requerer, se deve assegurar que são executadas a vigilância e a verificação necessárias (acrescidas, possivelmente, da manutenção de registos), por exemplo, sempre que a cadeia de frio deva ser mantida.** Neste caso, a vigilância das temperaturas e, se necessário, a verificação do funcionamento correcto do equipamento de refrigeração são essenciais.

## 7. GUIAS DE BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE ALIMENTAR E PARA APLICAÇÃO DOS PRINCÍPIOS HACCP

**Os guias de boas práticas são uma forma simples mas eficaz de ultrapassar as dificuldades com que certas empresas do sector alimentar se possam confrontar na aplicação de um procedimento HACCP pormenorizado. Os representantes dos diferentes sectores alimentares e, em especial, dos sectores onde muitas empresas consideram difícil aplicar os procedimentos HACCP, deverão ponderar na utilidade destes guias, devendo as autoridades competentes encorajar os representantes sectoriais a elaborá-los. Deve ser facultada assistência à elaboração dos guias em sectores mais débeis ou com deficiências a nível da organização.**

- 7.1. A utilização de guias de boas práticas pode ajudar as empresas do sector alimentar a controlar os perigos e a demonstrar que cumprem a legislação. Os guias podem ser aplicados por qualquer sector alimentar, em especial naqueles em que o manuseamento de alimentos se faz em conformidade com procedimentos bem conhecidos e que fazem normalmente parte da formação profissional habitual dos operadores nos sectores interessados (retalhistas ou não), tais como:

- Restaurantes, incluindo instalações de manuseamento de alimentos a bordo de meios de transporte, como os navios,
- Sectores de restauração que forneçam alimentos preparados a partir de um estabelecimento central,

- O sector da panificação e da pastelaria,
- Unidades de venda a retalho, incluindo os talhos.

**7.2.** Para estas empresas, pode bastar que os guias de boas práticas descrevam, de forma pragmática e simples, os métodos para controlar perigos, sem entrar desnecessariamente em pormenores acerca da natureza dos perigos e que identifiquem formalmente os pontos críticos de controlo. Estes guias devem, contudo, abarcar todos os perigos significativos que se colocam a uma empresa e devem definir procedimentos de controlo destes perigos, assim como a acção correctiva a aplicar em caso de surgimento de problemas.

Estes guias poderiam, além disso, sublinhar os perigos possíveis ligados a determinados alimentos (por ex., ovos crus com possível presença de salmonelas), assim como os métodos de controlo da contaminação de alimentos (por ex., a compra de ovos crus de uma fonte fiável e as combinações tempo/temperatura para a sua transformação).

**7.3.** Existem guias de boas práticas de muitos sectores da indústria alimentar já elaborados e avaliados pelas autoridades competentes. Constituem habitualmente uma combinação de boas práticas de higiene (BPH) e de elementos com base no HACCP e incluem, por exemplo:

- Orientações para a aplicação prática dos requisitos pré-determinados,
- Requisitos aplicáveis às matérias-primas,
- Uma análise dos perigos,
- Pontos críticos de controlo pré-determinados na preparação, produção e transformação de alimentos, identificando os perigos e os requisitos de controlo específicos.
- As precauções de higiene que devem ser tomadas no caso do manuseamento de produtos sensíveis e perecíveis (tais como produtos prontos a consumir),
- Medidas mais elaboradas no caso dos alimentos preparados para grupos de consumidores altamente susceptíveis (crianças, idosos, etc.),
- A necessidade de haver documentação e registos,
- Protocolos para a validação de prazos de validade.

#### **7.4. Guias gerais para a aplicação do sistema HACCP**

Um género especial de guia de boas práticas é o guia geral HACCP.

**Os guias gerais poderão sugerir perigos e controlos comuns a efectuar em certas empresas do sector alimentar, bem como assistir o gestor ou a equipa HACCP no decorrer do processo de elaboração de procedimentos ou métodos para garantir a segurança dos alimentos, assim como manter registos adequados.**

**Os operadores das empresas do sector alimentar devem estar cientes, não obstante, de que podem surgir outros perigos, por ex., os ligados à disposição do seu estabelecimento ou ao processo que estiver a ser aplicado, e que tais perigos não podem estar previstos num guia HACCP geral. Sempre que são utilizados guias HACCP gerais, não deixa de haver necessidade de continuar a procurar a possível presença de tais perigos e encontrar os métodos para os controlar.**

Nos sectores em que há grandes semelhanças de empresa para empresa e em que o processo de fabrico é linear e a prevalência de perigos tem uma probabilidade elevada, os guias gerais poderão ser adequados, por ex.:

- Para matadouros, estabelecimentos que manuseiem produtos da pesca, produtos lácteos, etc.,
- Para empresas que apliquem processos habituais de transformação de alimentos, tais como na indústria das conservas, na pasteurização de alimentos líquidos, na congelação/ultra-congelação de alimentos, etc.

## **8. FLEXIBILIDADE RELATIVA AOS PRINCÍPIOS HACCP**

Tendo em conta o que atrás se referiu, são a seguir apresentados exemplos da forma como podem ser aplicados de maneira flexível e simplificada os princípios HACCP. Os guias de boas práticas constituem uma ferramenta adequada para dar orientações nesta matéria.

### **8.1. Análise dos perigos e desenvolvimento de procedimentos baseados no HACCP**

- Em determinados casos, pode presumir-se que, devido à natureza das empresas e dos alimentos por elas manuseados, haja perigos possíveis que possam ser controlados através da aplicação de requisitos pré-determinados. Em tais casos, não é necessária uma análise dos perigos formal. Deve recomendar-se que sejam elaborados guias de boas práticas para estas empresas.
- Em certos casos, a análise dos perigos pode demonstrar que todos os perigos a nível de alimentos podem ser controlados através da aplicação dos requisitos pré-determinados em matéria de higiene alimentar.
- Para determinadas categorias de empresas do sector alimentar, pode ser possível pré-determinar quais os perigos que necessitam de ser controlados. Um guia HACCP geral pode oferecer orientações relativamente a este tipo de perigos e ao respectivo controlo.

### **8.2. Limites críticos**

Os limites críticos em pontos críticos de controlo podem estabelecer-se com base no seguinte:

- Experiência (melhores práticas),
- Documentação internacional relativa a um conjunto de operações, por exemplo, colocação de alimentos em latas de conserva, pasteurização de

líquidos, etc., para os quais existam normas internacionalmente aceites (*Codex Alimentarius*). Os limites críticos também se podem estabelecer

- Num guia de boas práticas.

A exigência de estabelecer um limite crítico num ponto crítico de controlo nem sempre implica que tenha de ser fixado um valor numérico. É exactamente isto que sucede quando os procedimentos de vigilância se baseiam na observação visual, por ex., no caso de:

- Contaminação fecal de carcaças num matadouro,
- Temperatura de ebulição de alimentos líquidos,
- Alteração de propriedades físicas dos alimentos durante a transformação (por ex., cozinhados).

### **8.3. Procedimentos de vigilância**

*8.3.1. A vigilância pode, em muitos casos, revelar-se um procedimento simples, por ex.*

- Verificação visual regular da temperatura de instalações de arrefecimento/congelamento através da utilização de um termómetro;
- Observação visual para vigiar a correcta aplicação da operação de esfola durante o abate, sempre que esta componente do processo de abate tenha sido identificada como ponto crítico de controlo na prevenção da contaminação entre carcaças;
- Observação visual para verificar se um preparado alimentar submetido a um tratamento térmico específico exhibe as propriedades físicas correctas que reflectam o grau de tratamento térmico (por ex., ebulição).

*8.3.2. Procedimentos habituais de transformação*

- Determinados alimentos podem, por vezes, ser transformados de uma forma habitual, recorrendo-se a equipamento calibrado normalizado, por ex., determinadas operações culinárias, assadura de frangos, etc. Este tipo de equipamento assegura o respeito da combinação correcta tempo/temperatura enquanto operação habitual. Nestes casos, a temperatura a que o produto está a ser cozinhado não precisa de ser sistematicamente medida, desde que se garanta que o equipamento está a funcionar correctamente, que a combinação correcta tempo/temperatura está a ser respeitada e que os controlos necessários a esse fim estão a ser executados (e empreendidas as acções correctivas, sempre que necessário).
- Nos restaurantes, os alimentos são preparados em conformidade com procedimentos culinários bem estabelecidos, o que implica não ser necessário fazer, sistematicamente, determinadas medições (por ex., da temperatura dos alimentos), desde que os procedimentos habituais sejam seguidos.

#### 8.4. Documentos e registos

##### Observações preliminares:

*A presente secção refere-se à documentação relacionada com o HACCP, e não a outro tipo de documentação relativa a questões tais como gestão de existências, rastreabilidade, etc.*

*Os exemplos referidos em seguida devem ser analisados à luz do n.º 2, alínea g), do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004, onde se afirma que, ao abrigo dos procedimentos baseados nos princípios HACCP, a documentação e os registos devem ser adaptados à natureza e às dimensões da empresa.*

**Regra geral, a necessidade de manter registos relativos ao HACCP deve ser equilibrada e pode limitar-se ao que é essencial em termos de segurança dos alimentos.**

A documentação relativa ao HACCP compreende:

- a) Documentos sobre os procedimentos baseados no HACCP que se adequem a um tipo específico de empresa do sector alimentar, e
- b) Registos relativos a medições e análises efectuadas.

Tendo em conta o que atrás se referiu, podem ser utilizadas enquanto fio condutor as seguintes orientações gerais:

- Se existirem guias de boas práticas ou guias HACCP gerais, estes podem substituir a documentação individual relativa a procedimentos com base no HACCP. Estes guias também podem indicar claramente se há ou não a necessidade de manter registos e durante quanto tempo.
- No caso de procedimentos de vigilância visuais, pode considerar-se a limitação da necessidade de estabelecer um registo que apenas compreenda medições de não-conformidade (por ex., incapacidade do equipamento de manter a temperatura correcta) detectadas.

Os registos de não-conformidade devem incluir a acção correctiva empreendida. A utilização de um diário ou de uma lista de controlo poderá ser uma forma adequada de manter um registo nestes casos.

- Os registos devem ser conservados durante um período de tempo adequado. Esse período deve ser suficientemente longo para assegurar que a informação esteja disponível em caso de alerta que possa ser relacionado com o alimento em questão, por ex., dois meses após a data de consumo, se existir essa data.

Relativamente a alguns alimentos, a data de consumo é determinada, por ex., no caso de comida já cozinhada cujo consumo tenha lugar pouco tempo após a data de produção.

No que diz respeito aos alimentos cuja data de consumo seja incerta, os registos devem ser conservados durante um período razoavelmente curto após a expiração do prazo de validade dos alimentos.

- Os registos constituem uma ferramenta importante mediante a qual as autoridades competentes podem verificar o correcto funcionamento dos procedimentos de segurança dos alimentos postos em prática pela empresa do sector alimentar.

## **9. PAPEL DOS CRITÉRIOS E LIMITES ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO NACIONAL OU COMUNITÁRIA**

Embora a legislação comunitária não preveja limites críticos em pontos críticos de controlo, deve considerar-se a possível utilização de critérios microbiológicos para validação e verificação de procedimentos baseados no HACCP e de outras medidas de controlo da higiene alimentar, assim como para verificação do correcto funcionamento dessas medidas. Esses critérios já constam, em muitos casos, da legislação nacional ou comunitária em vigor. Relativamente a uma operação específica, ou a um determinado tipo de alimento, os guias de boas práticas podem referir-se a estes limites e o procedimento HACCP pode ser moldado de tal forma que assegure que esses limites são respeitados.

## **10. MANUTENÇÃO DA CADEIA DE FRIO**

Ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 852/2004, os operadores das empresas do sector alimentar têm a obrigação inequívoca de respeitar a manutenção da cadeia de frio.

Esta obrigação constitui, portanto, parte dos requisitos pré-determinados e deve ser aplicada, mesmo quando houver lugar à aplicação de princípios HACCP simplificados.

Contudo, nada impede as empresas do sector alimentar de verificar a temperatura de um alimento em pontos determinados da linha de produção tratados enquanto pontos críticos de controlo, nem de integrar esta exigência nos seus procedimentos HACCP.

## **11. AVALIAÇÃO REGULAMENTAR**

Os procedimentos HACCP, independentemente da forma em que são aplicados, devem ser elaborados pelos operadores das empresas do sector alimentar e sob sua responsabilidade.

A avaliação regulamentar deve ser efectuada tendo em conta os meios escolhidos pelas empresas para assegurar a conformidade com o requisito do HACCP:

- Sempre que as empresas do sector alimentar garantam a segurança dos alimentos através de requisitos pré-determinados, a autoridade competente deve verificar a aplicação correcta destes últimos.

- Sempre que são utilizados pelas empresas guias de boas práticas de higiene e relativos à correcta aplicação dos princípios HACCP para assegurar a conformidade com o requisito do HACCP, é prática normal da autoridade controladora avaliar as empresas através de cotejo com os guias.

Quando está a avaliar a aplicação do requisito do HACCP, a autoridade competente pode requerer que se façam correcções, o que não deve ser considerado como uma aprovação formal dos procedimentos.

## 12. HACCP E CERTIFICAÇÃO

A legislação comunitária não inclui a exigência de certificação de procedimentos HACCP, por exemplo, ao abrigo de regimes de garantia de qualidade. Qualquer iniciativa de certificação deste tipo será de ordem privada.

A única avaliação prevista na legislação comunitária é a que as autoridades competentes dos Estados-Membros executam no âmbito das suas tarefas oficiais de controlo normais.

## 13. HACCP E FORMAÇÃO DO PESSOAL NAS EMPRESAS DO SECTOR ALIMENTAR

A formação na acepção do anexo II, capítulo XII, do Regulamento (CE) n.º 852/2004 deve ser vista num contexto alargado. Uma formação adequada não significa que tenha de haver uma participação em cursos de formação. A formação também pode ser feita através de campanhas de informação por parte de organismos profissionais ou das autoridades competentes, guias de boas práticas, etc.

Note-se que a formação HACCP do pessoal de empresas do sector alimentar deve ser **proporcional à dimensão e à natureza da empresa.**

## 14. CONCLUSÃO

O Regulamento (CE) n.º 852/2004 declara que os requisitos do HACCP devem **ter a flexibilidade suficiente para ser aplicáveis em todas as situações, incluindo em pequenas empresas.**

O objectivo básico da aplicação de um procedimento com base no HACCP é controlar os perigos a nível dos alimentos. Este objectivo pode ser alcançado através de diferentes meios, salientando-se que os procedimentos de controlo de perigos devem basear-se no risco, ser submetidos a uma escala de prioridades e concentrar-se no que é importante para a segurança dos alimentos numa empresa do sector alimentar. Estes procedimentos podem constar de guias de boas práticas, guias gerais para gestão da segurança dos alimentos, ou ser desenvolvidos em conformidade com um procedimento HACCP tradicional, consoante seja mais adequado. Em alguns casos, especialmente em empresas do sector alimentar que não transformam alimentos, os perigos podem ser controlados apenas através da aplicação de requisitos pré-determinados de higiene alimentar.