



COMISSÃO EUROPEIA
DIRECÇÃO-GERAL DA SAÚDE E DA DEFESA DO CONSUMIDOR

Bruxelas, 21 de Dezembro de 2005

Documento de orientação sobre a aplicação de determinadas disposições do

Regulamento (CE) n.º 852/2004

relativo à higiene dos géneros alimentícios

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 utilizarão por sua conta e risco.

OBJECTO DO DOCUMENTO

O presente documento dirige-se principalmente às empresas do sector alimentar e às autoridades competentes e pretende facultar orientações relativamente à aplicação dos novos requisitos em matéria de higiene dos alimentos e assuntos correlacionados.

NOTA

O presente documento está em evolução e será actualizado de modo a ter em conta as experiências e as informações provenientes dos Estados-Membros, das autoridades competentes, das empresas do sector alimentar e do Serviço Alimentar e Veterinário da Comissão.

1. INTRODUÇÃO

O Regulamento (CE) n.º 852/2004 relativo à higiene dos géneros alimentícios¹ (doravante, “o regulamento”) foi aprovado em 29 de Abril de 2004. Trata-se de um diploma que estabelece requisitos gerais de higiene a respeitar pelas empresas do sector alimentar em todas as fases da cadeia alimentar. Após a aprovação do regulamento, foi pedido à Comissão que esclarecesse determinados aspectos nele indicados. O presente documento pretende dar seguimento a essas solicitações.

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 determinadas questões que se prendem com a aplicação do regulamento.

No interesse da transparência, a Comissão promoveu igualmente 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 do regulamento.

Considerou-se que estas reuniões e estes debates deveriam continuar à luz da experiência acumulada com a plena aplicação do regulamento a partir de 1 de Janeiro de 2006.

Note-se que os assuntos relacionados com as divergências entre as legislações nacionais e o regulamento permanecem fora do âmbito deste exercício e continuarão a ser tratados em conformidade com os procedimentos estabelecidos pela Comissão.

O presente documento tem por objectivo prestar assistência a todos os intervenientes da cadeia alimentar a fim de melhorar os seus conhecimentos acerca do regulamento, para que o possam aplicar correcta e uniformemente. 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.

Para compreender plenamente as diferentes vertentes do Regulamento (CE) n.º 852/2004, é essencial estar igualmente familiarizado com outros aspectos da legislação comunitária, nomeadamente com os princípios e as definições constantes dos seguintes diplomas:

- Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios² (também designado por Legislação Alimentar Geral),

¹ JO L 226 de 25.6.2004, p. 3.

² JO L 31 de 1.2.2002, p. 1.

- Regulamento (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais³,
- Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão, de 15 de Novembro de 2005, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios⁴ e
- Regulamento (CE) n.º 2074/2005 da Comissão, de 5 de Dezembro de 2005, que estabelece medidas de execução para determinados produtos ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 853/2004 e para a organização de controlos oficiais ao abrigo dos Regulamentos (CE) n.º 854/2004 e n.º 882/2004, que derroga do Regulamento (CE) n.º 852/2004 e altera os Regulamentos (CE) n.º 853/2004 e (CE) n.º 854/2004⁵.

Acerca do Regulamento (CE) n.º 178/2002 foi estabelecido um documento de orientação em separado.

(Cf. http://ec.europa.eu/comm/food/food/foodlaw/guidance/guidance_rev_7_pt.pdf)

2. OBRIGAÇÕES DOS OPERADORES DE EMPRESAS DO SECTOR ALIMENTAR

O regulamento deve ser aplicado pelas empresas do sector alimentar. Devem assegurar que todos os requisitos estejam adequadamente implementados por forma a garantir a segurança dos alimentos.

As empresas do sector alimentar que manuseiam alimentos de origem animal devem, além do estabelecido no Regulamento (CE) n.º 852/2004, aplicar igualmente os requisitos adequados do Regulamento (CE) n.º 853/2004.

3. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

3.1. Produção primária

O regulamento abarca a produção primária.

O conceito de produção primária está definido no n.º 17 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 178/2002.

"[P]rodução primária" [...] significa a produção, a criação ou o cultivo de produtos primários, incluindo a colheita e a ordenha e criação de animais antes do abate; abrange também a caça, a pesca e a colheita de produtos silvestres.

As regras aplicáveis à produção primária constam do ponto 1 da secção I, parte A, do anexo I do Regulamento (CE) n.º 852/2004.

O ponto 1 da secção I, parte A, do anexo I do Regulamento (CE) n.º 852/2004 também abarca as seguintes operações, associadas à produção primária:

- Transporte, armazenamento e manuseamento de produtos primários no local de produção, desde que não alterem substancialmente a sua natureza;
- Transporte de animais vivos, sempre que tal seja necessário para alcançar os objectivos do regulamento; e
- No caso dos produtos de origem vegetal e dos produtos da pesca, operações de transporte para entrega de produtos primários, cuja natureza não tenha sido substancialmente alterada, desde o local de produção até um estabelecimento.

Por conseguinte, o termo “produção primária” constante do presente documento de orientação deve ser entendido enquanto produtos primários que incluam estas operações a eles associadas.

Produção primária é um termo utilizado para descrever actividades numa exploração ou a nível equivalente e inclui, nomeadamente:

- A produção, a criação ou o cultivo de produtos vegetais, tais como cereais, frutos, produtos hortícolas e plantas aromáticas, assim como o respectivo transporte e, bem assim, o armazenamento e o manuseamento dos produtos (sem alteração substancial da sua natureza) na exploração e o seu posterior transporte para um estabelecimento.
- A produção ou criação na exploração de animais destinados à produção de alimentos e qualquer actividade correlacionada, assim como o transporte de animais destinados à produção de carne para o mercado e para o matadouro ou o transporte de animais entre explorações.
- A produção e a criação de caracóis na exploração e o seu possível transporte para um estabelecimento de transformação ou para um mercado.
- A ordenha e o armazenamento de leite na exploração.
- A produção e a recolha de ovos nas instalações do produtor, excluindo-se as operações de acondicionamento dos ovos.
- A pesca, o manuseamento dos produtos da pesca (sem alteração significativa da sua natureza) a bordo de uma embarcação (excepto navios-fábrica ou navios congeladores) e o respectivo transporte para o primeiro estabelecimento (incluindo lotas) em terra. Incluem-se a pesca, o manuseamento e o transporte de peixe apanhado em água doce (rios, lagos).
- A produção, a criação e a apanha de peixe em explorações aquícolas e respectivo transporte para um estabelecimento.
- A produção, a criação, a afinação e a colheita de moluscos bivalves vivos e respectivo transporte para um centro de expedição, para um centro de depuração ou para um estabelecimento de transformação.
- A colheita de cogumelos, bagas, caracóis, etc. em meio silvestre e respectivo transporte para um estabelecimento.

Observações acerca da produção primária:

- As **regras gerais relativas à produção primária** estão estabelecidas no anexo I do Regulamento (CE) n.º 852/2004. Estas são acrescidas, no que respeita a determinados alimentos (por ex., leite cru, moluscos bivalves vivos), de **regras mais pormenorizadas** estabelecidas no Regulamento (CE) n.º 853/2004 (cf. ponto 3.7. do documento de orientação relativo à aplicação de determinadas disposições do Regulamento (CE) n.º 853/2004 relativo à higiene dos géneros alimentícios de origem animal).
- **Produtos da pesca cuja natureza não tenha sido substancialmente alterada**: cf. orientações dadas no ponto 3.7.
- **Centros de acondicionamento de ovos**: em conformidade com as definições e os requisitos das novas regras relativas à higiene dos alimentos, os centros de acondicionamento de ovos (ainda que situados na exploração de produção) não são considerados como produção primária.
- **Centros de recolha de leite**: quando o leite cru é recolhido na exploração, considera-se que o produto abandonou o nível da produção primária. Os centros de recolha de leite onde o leite cru é armazenado após recolha na exploração e antes da expedição para um estabelecimento de transformação de leite não são considerados produção primária.
- **Mel e outros alimentos provenientes da apicultura**: todas as actividades de apicultura devem ser consideradas produção primária. Inclui-se a apicultura (mesmo nos casos em que as colmeias estiverem longe das instalações do apicultor), a recolha de mel e o acondicionamento e/ou embalagem nas instalações do apicultor. Outras operações executadas fora das instalações do apicultor (por ex., o acondicionamento/a embalagem do mel) não podem ser consideradas produção primária.
- **Navios congeladores e navios-fábrica**: o manuseamento, o armazenamento e o transporte de produtos da pesca a bordo de navios congeladores e de navios-fábrica não são abarcados pelo termo “produção primária”.

3.2. Produtos primários

O conceito de produto primário está definido no n.º 1, alínea b), do artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004:

“*Produtos primários*” [significa] produtos da produção primária, incluindo os produtos da agricultura, da pecuária, da caça e da pesca.

Os produtos primários incluem, nomeadamente:

- Produtos de origem vegetal, por ex., cereais, frutos, produtos hortícolas, plantas aromáticas, cogumelos.
- Produtos de origem animal, por ex., ovos, leite cru, mel, produtos da pesca, moluscos bivalves vivos.
- Produtos colhidos em meio silvestre, de origem vegetal ou animal, por ex., cogumelos, bagas, caracóis, etc.

Observações acerca dos produtos primários:

- A **carne fresca** não é um produto primário, uma vez que só é obtida após abate.
- Os **produtos da pesca** permanecem produtos primários mesmo depois de abate, sangria, descabeçamento e evisceração, remoção das barbatanas, refrigeração e colocação em contentores para transporte a nível da produção primária. Os produtos resultantes do subsequente manuseamento dos produtos da pesca (por ex., filetagem, embalagem em vácuo, etc.) não são considerados produtos primários.

3.3. “Pequenas quantidades” de produtos primários na acepção do n.º 2, alínea c), do artigo 1.º do regulamento

O regulamento não se aplica às pequenas quantidades de produtos primários fornecidas directamente pelo produtor ao consumidor final ou ao comércio a retalho que fornece directamente o consumidor final.

Em termos gerais, a noção “pequenas quantidades” deve ser suficientemente ampla para permitir, nomeadamente:

- Que os agricultores vendam produtos primários (produtos hortícolas, frutos, ovos, leite cru⁶, etc.) directamente ao consumidor final, por ex., no âmbito de vendas à porta da exploração ou em mercados locais, a retalhistas locais para venda directa ao consumidor final e aos restaurantes locais.
- Que os apanhadores de produtos em meio silvestre, tais como cogumelos e bagas, possam vender os seus produtos directamente ao consumidor final ou aos retalhistas locais para venda directa ao consumidor final e aos restaurantes locais.

Nos termos do n.º 3 do artigo 1.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004, cabe aos Estados-Membros afinar a noção de pequenas quantidades consoante a situação local e estabelecer as regras necessárias, ao abrigo da legislação nacional, para garantir a segurança dos alimentos (abordagem baseada nos riscos).

Em geral, as regras ao abrigo da legislação nacional estabelecidas pelos Estados-Membros relativamente às pequenas quantidades, na acepção do n.º 2, alínea c), do artigo 1.º, devem permitir que as práticas actuais continuem a aplicar-se, desde que assegurem o cumprimento dos objectivos do regulamento.

3.4. Comércio transfronteiriço de pequenas quantidades de produtos primários

O n.º 3 do artigo 1.º do regulamento requer que os Estados-Membros estabeleçam, ao abrigo da legislação nacional, as regras para nortear o fornecimento pelo produtor de pequenas quantidades de produtos primários ao consumidor final ou aos retalhistas locais.

Ocasionalmente, este fornecimento pode ter lugar além-fronteiras, especialmente quando a exploração do produtor se situa na proximidade de uma fronteira de um Estado-Membro.

As regras nacionais a adoptar ao abrigo do n.º 3 do artigo 1.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004 devem estar sujeitas às regras gerais do Tratado.

3.5. Transformação dos produtos primários na exploração

Os produtos primários podem ser transformados na exploração, por ex., na fabricação de queijo a partir de leite cru e na extracção de sumo a partir dos frutos. Estas operações situam-se fora do âmbito das actividades descritas enquanto produção primária, constituindo, por conseguinte, o alvo dos requisitos de higiene dos alimentos constantes do anexo II do regulamento e, *no que diz respeito aos alimentos de origem animal*, igualmente o alvo dos requisitos adequados do Regulamento (CE) n.º 853/2004.

Exemplos:

⁶ Nos termos do n.º 8 do artigo 10.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, os Estados-Membros podem estabelecer regras nacionais que proibam ou restrinjam a colocação no mercado de leite cru destinado ao consumo humano directo.

- Preparação de sumo de fruta na exploração

Se uma exploração utilizar a sua colheita ou parte dela (por ex., maçãs) para produzir sumo de frutos nas suas instalações, estará a exceder o nível da produção primária. A actividade de produção de sumo de frutos deve ser considerada enquanto actividade subsequente situada além da produção primária, estando, assim, sujeita aos requisitos adequados do Regulamento (CE) n.º 852/2004.

- Produção de queijo na exploração

O queijo é o resultado da transformação de leite cru ou tratado termicamente. Não se trata, por conseguinte, de um produto primário, mesmo quando é fabricado na exploração.

Consequentemente, a produção de queijo na exploração deve obedecer aos requisitos adequados de higiene dos alimentos estabelecidos no Regulamento (CE) n.º 852/2004 e no Regulamento (CE) n.º 853/2004.

Observações:

1) O Regulamento (CE) n.º 853/2004 exclui geralmente do seu âmbito a venda a retalho (isto é, o manuseamento e/ou transformação dos alimentos e o seu armazenamento no ponto de venda ou de fornecimento ao consumidor final). Significa isto que se o queijo for fabricado e vendido inteiramente na exploração ou num mercado local (por ex., mercado semanal, mercado de agricultores, etc.) a consumidores finais, estas actividades podem ser efectuadas em conformidade com os requisitos adequados estabelecidos no Regulamento (CE) n.º 852/2004, em especial no anexo II, não tendo, simultaneamente, que obedecer aos requisitos do Regulamento (CE) n.º 853/2004, a não ser aos relativos ao leite cru. Sempre que adequado, terá também de ser assegurada a conformidade com as medidas nacionais estabelecidas na legislação nacional do Estado-Membro em questão, com base no n.º 5, alínea c), do artigo 1.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004.

2) Por forma a assimilar a transformação na exploração ou para preservar os métodos tradicionais de fabrico, os Estados-Membros podem introduzir medidas nacionais que adaptem os requisitos infra-estruturais relevantes em conformidade com o procedimento estabelecido para esse fim no artigo 13.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004 e no artigo 10.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, sempre que os métodos tradicionais não possam ser assimilados no âmbito dos requisitos dos regulamentos estabelecidos.

3.6. Ovos e produção primária

Tendo em conta a definição de produção primária constante do n.º 17 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 178/2002 e a parte A, ponto 1 da secção I, do anexo I do Regulamento (CE) n.º 852/2004, a produção primária de ovos inclui o manuseamento de ovos, ou seja, a recolha e o transporte entre edifícios, assim como o armazenamento de ovos nas instalações de produção, desde que tal

procedimento não altere substancialmente a sua natureza. O acondicionamento dos ovos, quer nas instalações de produção, quer num estabelecimento de acondicionamento separado, está fora do âmbito das actividades de produção primária. Estas devem, assim, conformar-se aos requisitos relevantes do anexo II do Regulamento (CE) n.º 852/2004 e do anexo III, secção X, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 e do Regulamento (CEE) n.º 1907/90 do Conselho relativo a certas normas de comercialização aplicáveis aos ovos.

3.7. Ao nível da produção primária, os produtos primários podem ser transportados, armazenados e manuseados desde que isso não altere substancialmente a sua natureza [cf. anexo I, ponto 1, alínea a), da secção I da parte A do regulamento].

Ao nível da produção primária, os produtos primários são frequentemente sujeitos a operações que se destinam a assegurar uma melhor apresentação, tais como:

- Lavagem de produtos hortícolas, remoção de folhas dos mesmos produtos, triagem de frutos, etc.
- Secagem de cereais,
- Abate, sangria, descabeçamento e evisceração, remoção das barbatanas, refrigeração e embalagem de peixe.

Estas operações devem ser consideradas operações normais de rotina ao nível da produção primária e não devem conduzir à necessidade de cumprir os requisitos de higiene dos alimentos além daqueles já aplicáveis à produção primária.

Por outro lado, é provável que determinadas operações executadas na exploração alterem os produtos e/ou acrescentem novos riscos aos alimentos, por ex., descasca de batatas, corte de cenouras, ensacamento de saladas e aplicação de gases conservantes. Estas operações não podem ser consideradas operações normais de rotina ao nível da produção primária, nem operações associadas à produção primária.

3.8. Manuseamento, preparação, armazenamento e serviço ocasionais de alimentos por particulares

As operações como o manuseamento, a preparação, o armazenamento e o serviço de alimentos praticados ocasionalmente por particulares no âmbito de eventos tais como as festas de igreja, escolares ou de aldeia não são abrangidas pelo âmbito do regulamento. O considerando 9 do Regulamento (CE) n.º 852/2004 torna isto claro. A segunda frase indica o seguinte:

As regras comunitárias aplicar-se-ão unicamente às empresas, o que implica uma certa continuidade nas actividades e um certo grau de organização.

O termo “empresa” está integrado na definição de “empresa do sector alimentar” (em conformidade com o n.º 2 do artigo 3.º da Legislação Alimentar Geral (Regulamento (CE) n.º 178/2002), uma “empresa do sector alimentar” deve significar uma “empresa”). Uma pessoa que manuseie, prepare, armazene ou sirva alimentos ocasionalmente e em pequena escala (por ex, em festas de igreja, escolares ou de aldeia e noutras situações como eventos de organizações caritativas com voluntários, em que a comida é preparada ocasionalmente) não pode ser considerada uma “empresa”, não estando, por conseguinte, sujeita aos requisitos da legislação comunitária relativa à higiene.

3.9. Empresas do sector alimentar e venda através da Internet

Algumas empresas colocam os seus produtos à venda na Internet. Embora este comércio não seja especialmente referido no regulamento, tais empresas enquadram-se no âmbito da definição de empresa do sector alimentar, sendo-lhes aplicáveis os requisitos da legislação alimentar.

4. OS TERMOS “SEMPRE QUE NECESSÁRIO”, “SEMPRE QUE ADEQUADO”, “APROPRIADO” E “SUFICIENTE”

Sempre que nos anexos do regulamento são utilizados os termos “sempre que necessário”, “sempre que adequado” “apropriado” e “suficiente” cabe, em primeiro lugar, ao operador da empresa do sector alimentar decidir se um requisito é necessário, adequado, apropriado ou suficiente para alcançar os objectivos do Regulamento (CE) n.º 852/2004.

Para determinar se um requisito é necessário, adequado, apropriado ou suficiente para alcançar os objectivos do regulamento, deve ter-se em conta a natureza do alimento e qual a sua pretendida utilização.

O operador pode justificar a sua escolha ao abrigo dos procedimentos baseados nos princípios HACCP ou dos procedimentos operacionais da sua empresa. Além disso, os códigos de boas práticas referidos no artigo 7.º do regulamento podem facultar orientações úteis e indicar quais as melhores práticas relativamente aos casos em que são utilizadas as palavras “sempre que necessário”, “sempre que adequado” “apropriado” e “suficiente”.

5. FLEXIBILIDADE

5.1. Contexto geral

O regulamento estabelece princípios a aplicar por todas as empresas do sector alimentar. Por forma a assegurar que estejam disponíveis soluções para situações específicas sem comprometer a segurança dos alimentos, o regulamento prevê que haja flexibilidade. Com esse fim, os Estados-Membros podem tomar medidas nacionais para adaptar os requisitos de determinados anexos do regulamento. As medidas nacionais:

- Terão o objectivo de permitir a continuação da utilização dos métodos tradicionais de produção, de transformação e de distribuição de alimentos, ou
- Terão o objectivo de conciliar as necessidades das empresas do sector alimentar situadas em regiões sujeitas a condicionalismos geográficos.
- Noutras circunstâncias, estas medidas nacionais apenas se aplicam à construção, concepção e equipamento dos estabelecimentos.

Os Estados-Membros que pretendam adoptar medidas nacionais devem, por motivos de transparência, notificar disso a Comissão e os demais Estados-Membros (cf. artigo 13.º, n.º 5, do Regulamento (CE) n.º 852/2004). A Comissão e os demais Estados-Membros têm o direito de emitir observações. Sempre que estas conduzirem a pontos de vista divergentes, o assunto será apresentado ao Comité Permanente e poderá vir a ser tomada uma decisão.

5.2. Métodos tradicionais de produção

Nos Estados-Membros, os alimentos podem ser fabricados de acordo com tradições ancestrais cuja segurança esteja comprovada, ainda que nem sempre inteiramente em consonância com determinados requisitos técnicos constantes do regulamento. O regulamento reconhece a necessidade de manter estes métodos tradicionais de produção, que são prova da diversidade cultural europeia, e prevê, por conseguinte, a flexibilidade necessária às empresas do sector alimentar.

Não é intenção, no contexto do presente documento, proceder à elaboração de um inventário dos métodos tradicionais de produção nos Estados-Membros. Cabe às autoridades competentes tomar as iniciativas necessárias ou reagir a possíveis solicitações de flexibilidade por parte das empresas do sector alimentar.

5.3. HACCP e flexibilidade

A metodologia HACCP é, pela sua própria natureza, flexível, uma vez que se baseia num conjunto limitado de princípios e procedimentos auxiliares do objectivo da segurança dos alimentos, sem compelir as empresas do sector alimentar a obedecer a regras ou a aplicar procedimentos que não sejam relevantes ou adaptados ao contexto específico da sua actividade.

Os códigos de boas práticas relativos à higiene e à aplicação dos princípios HACCP elaborados pelas próprias empresas do sector alimentar, quer a nível nacional, quer a nível comunitário, deverão auxiliar as empresas a aplicar os procedimentos baseados nos princípios HACCP adaptados às características da sua produção.

A Comissão publicou orientações para explicar as principais possibilidades de flexibilidade relativas à aplicação dos procedimentos baseados nos princípios HACCP.

6. REGISTO E APROVAÇÃO DAS EMPRESAS DO SECTOR ALIMENTAR

6.1. O que significa, na prática, o registo das empresas do sector alimentar?

O n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004 requer que as empresas do sector alimentar se registem junto das autoridades competentes.

O objectivo do registo é permitir que as autoridades competentes dos Estados-Membros saibam onde se situam as empresas do sector alimentar e quais são as suas actividades, para poderem efectuar controlos oficiais sempre que a autoridade competente julgue ser necessário e em conformidade com os princípios gerais estabelecidos no artigo 31.º do Regulamento (CE) n.º 882/2004, onde se requer que as autoridades competentes dos Estados-Membros estabeleçam procedimentos que os operadores das empresas dos sectores dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais que solicitem o registo devem observar.

O registo deve constituir um processo simples, através do qual a autoridade competente é informada do endereço do estabelecimento e da actividade exercida. Sempre que esta informação já estiver disponível noutras fontes, por ex, registo para fins zoossanitários ou ambientais, ou outros fins administrativos, também pode ser utilizada com objectivos da ordem da higiene alimentar.

Algumas empresas especializam-se nas transacções de alimentos (corretores). Muito embora possam organizar a circulação dos alimentos entre distribuidores e retalhistas, não lidam necessariamente com os géneros, nem os armazenam nas suas instalações (que podem, efectivamente, limitar-se a um escritório). Desde que correspondam às definições de “empresa do sector alimentar” e de “operador de uma empresa do sector alimentar”, aplica-se o requisito do registo.

6.2. Aprovação das empresas do sector alimentar

A legislação comunitária requer que determinadas empresas do sector alimentar que manuseiem alimentos de origem animal sejam aprovadas antes de poderem comercializar os seus produtos. Para mais informações, consulte-se a secção 4 do documento de orientação sobre a aplicação de determinadas disposições do Regulamento (CE) n.º 853/2004 relativo à higiene dos géneros alimentícios de origem animal.

6.3. A aprovação das empresas do sector alimentar ao abrigo da legislação nacional

O regulamento permite aos Estados-Membros requerer a aprovação dos estabelecimentos do sector alimentar relativamente aos quais a legislação comunitária (incluindo o Regulamento (CE) n.º 853/2004) não exige aprovação.

Se este procedimento tiver sido aplicado pelos Estados-Membros, a legislação comunitária não impõe a utilização de uma marca de identificação ou qualquer restrição à comercialização de alimentos a partir de estabelecimentos sujeitos a um procedimento de aprovação nacional.

7. CÓDIGOS DE BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE E DE APLICAÇÃO DOS PRINCÍPIOS HACCP

Os artigos 7.º a 9.º do regulamento prevêm a elaboração de códigos de boas práticas de higiene e de aplicação dos princípios HACCP.

Embora se trate de instrumentos não vinculativos, tais códigos permitem aos sectores do comércio alimentar (**ao nível da produção primária e após esta última**) descrever em mais pormenor de que maneira podem os operadores cumprir os requisitos legais expressos de forma mais geral no regulamento.

No âmbito das novas regras de higiene alimentar está estabelecido um conjunto de requisitos que:

- Dá espaço de manobra ao operador da empresa do sector alimentar: daí a introdução dos termos “sempre que necessário”, “sempre que adequado” “apropriado” e “suficiente” no regulamento (por ex., “[d]eve existir um número adequado de lavatórios”, ou “[d]everão ser limpos e desinfectados com uma frequência suficiente para evitar qualquer risco de contaminação”), ou
- É formulado como um objectivo a alcançar, mas onde deve ser o operador da empresa do sector alimentar a encontrar os meios para tal (por ex., no atinente ao tratamento térmico nos recipientes hermeticamente fechados, “[q]ualquer processo [...] deve [...] [i]mpedir o produto de ser contaminado durante o processo.”

Os códigos de boas práticas constituem um instrumento útil para auxiliar os operadores das empresas do sector alimentar a:

- Ajuizar da necessidade, propriedade, adequação ou suficiência de um determinado requisito, por ex., destinado a indicar qual o número adequado de lavatórios, e a
- Definir os meios para alcançar os objectivos definidos no regulamento, por ex., de molde a indicar qual deve ser a frequência da limpeza e da desinfeção do equipamento.

Os códigos podem igualmente incluir procedimentos úteis destinados a assegurar uma aplicação adequada do regulamento, a saber:

- Procedimentos de prevenção da introdução de riscos durante a produção primária;
- Um procedimento para limpeza e desinfeção da empresa,
- Um procedimento antiparasitário, e
- Um procedimento para assegurar o preenchimento do requisito da aplicação dos procedimentos baseados nos princípios HACCP.

8. DOCUMENTAÇÃO

8.1. O regulamento cria a necessidade de os operadores das empresas do sector alimentar desenvolverem, ao abrigo dos procedimentos baseados nos princípios HACCP, documentação **adaptada à natureza e à dimensão das empresas.**

8.2. **Embora não seja exigido pelo regulamento,** pode ser uma boa prática para os operadores das empresas do sector alimentar estabelecer também outro tipo de documentação que poderia auxiliar a cumprir os objectivos daquele diploma. Ao estabelecer esta documentação, os operadores das empresas do sector alimentar poderão olhar ao seguinte:

Documentação relativa a requisitos estruturais

A documentação pode relacionar-se com requisitos estruturais de forma a clarificar um determinado número de requisitos de natureza geral constantes do regulamento, como é o caso dos seguintes:

- No Anexo II, capítulo II, ponto 1, alíneas a) e b), em que as superfícies do solo e das paredes devem ser constituídas de materiais “impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados”, e alínea f), em que, nas superfícies em geral, devem ser utilizados “materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados.”
- No Anexo II, capítulo III, alínea b) do ponto 2, em que nas superfícies em contacto com os alimentos, devem ser utilizados “materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos, a menos que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados.”

Documentação relativa a requisitos operacionais

A documentação pode referir-se a requisitos operacionais, tais como:

- No Anexo II, capítulo IX, ponto 4: “Devem ser instituídos procedimentos adequados para controlar os parasitas.”
- A necessidade de justificar opções tomadas relativamente aos termos “sempre que necessário”, “sempre que adequado” “apropriado” e “suficiente”.
- Os procedimentos e registos baseados nos princípios HACCP.

8.3. **Em conjunto, esta documentação constituirá procedimentos operacionais importantes para garantir a segurança dos alimentos.**

Há diferentes possibilidades de estabelecer a documentação referida:

- Os códigos de boas práticas podem incluir toda ou parte da documentação necessária.
- As empresas do sector alimentar podem decidir estabelecer documentação *ad hoc* apropriada à sua situação.
- Com base nos procedimentos baseados nos princípios HACCP (tendo em conta a flexibilidade necessária às empresas do sector alimentar, em especial as pequenas empresas).

Poderia fornecer-se documentação sob a forma de resultados de testes laboratoriais, relatórios sobre o controlo de parasitas, medições da temperatura e na forma de citações bibliográficas e de documentação disponibilizada pelo fornecedor dos materiais de construção, etc.

9. QUESTÕES TÉCNICAS (ANEXOS)

9.1. Tratamento térmico (Anexo II, capítulo XI)

Na eventualidade de um tratamento térmico dos alimentos colocados no mercado em recipientes hermeticamente fechados, o regulamento requer que os operadores das empresas do sector alimentar apliquem um processo de tratamento térmico que esteja em conformidade com uma norma internacionalmente reconhecida. Tais normas foram, por exemplo, desenvolvidas no âmbito do *Codex Alimentarius*:

- Código de boas práticas higiénicas para o leite e os produtos lácteos (CAC/RCP 57-2004).
- Código de boas práticas de higiene para alimentos de baixa acidez e alimentos de baixa acidez acidificados embalados (CAC/RCP 23-1979, rev. 2 (1993)).
- Código de boas práticas de higiene para alimentos de baixa acidez transformados e acondicionados assepticamente (CAC/RCP 40-1993).
- Código Internacional Recomendado de Práticas para o Pescado em Conserva (CAC/RCP 10- 1976).

9.2. Formação (Anexo II, capítulo XII)

A formação é uma ferramenta importante para assegurar uma aplicação efectiva de boas práticas de higiene.

A formação, tal como se refere no capítulo XII do Anexo II do regulamento, deve ser dispensada na medida das tarefas a desempenhar pelo pessoal da empresa do sector alimentar em causa, bem como adequada ao trabalho a desempenhar.

A formação pode ser realizada de diferentes modos: formação interna à empresa, organização de cursos de formação, campanhas de informação

provenientes de organizações profissionais ou das autoridades competentes, guias de boas práticas, etc.

No que diz respeito à formação HACCP para o pessoal de pequenas empresas, considere-se que estes cursos devem ser proporcionais à dimensão e à natureza da empresa, devendo relacionar-se com o modo como são aplicados os princípios HACCP na própria empresa. Se forem utilizados guias de boas práticas de higiene e de aplicação dos princípios HACCP, os cursos de formação devem ter por objectivo que o pessoal se familiarize com o conteúdo dos guias. Se se admitir que em determinadas empresas do sector alimentar se pode garantir a segurança dos alimentos através da aplicação de requisitos pré-determinados, a formação deve ser adaptada a essa situação.