

CODEX ALIMENTARIUS

WHEN YOU NEED TO BE SURE

SGS

Silvia Martins

- Formação base em Engenharia Alimentar
- Trabalho na SGS desde 2010
- Auditora e Formadora

7 Escritórios

- Continente e Ilhas

5 Laboratórios

- Físico-químico e Microbiológico
- Ensaios Não Destrutivos
- Biologia Molecular
- Gás
- Combustíveis



- Objetivo Geral
 - Apresentar o *Codex Alimentarius* e a sua implementação nas empresas do setor alimentar.

- Conteúdos – 09 de Julho de 2024
 - O que é o *Codex Alimentarius*?
 - Princípios Gerais de Higiene Alimentar (CXC 1-1969)
 - Mudanças estruturais significativas
 - Parte 1 – Boas Práticas de Higiene

- Conteúdos – 10 de Julho de 2024
 - Princípios Gerais de Higiene Alimentar (CXC 1-1969)
 - Parte 2 - HACCP



O QUE É O CODEX ALIMENTARIUS?



WHEN YOU NEED TO BE SURE

SGS

O QUE É O CODEX ALIMENTARIUS?



O que é o *Codex Alimentarius*?

- Ponto de referencia mundial de grande importância para os consumidores, produtores e fabricantes de alimentos, organismos nacionais de controlo e comércio alimentar internacional.
- O *Codex Alimentarius* é uma coleção de normas alimentares internacionalmente aceites e textos relacionados, apresentados de maneira uniforme.
- Normas, códigos de boas práticas, diretrizes e recomendações

¿QUÉ ES EL CODEX ALIMENTARIUS?



The screenshot shows the top section of the Codex Alimentarius website. It features a dark orange header with the text "CODIX ALIMENTARIUS" in large white letters, and "NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS" below it. On the right, there are language options for "English" and "Español", and a search bar. Below the header, there are logos for "support World Food Safety Day" (with a 2020 icon), the "Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura" (FAO), and the "Organización Mundial de la Salud" (WHO). At the bottom of the header is a navigation menu with a home icon and the following items: "Acerca del Codex", "Textos del Codex", "Temas", "Comités", "Reuniones", "Recursos", "Publicaciones", "Noticias y Eventos", and "Login".

English Español

CODIX ALIMENTARIUS

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS

support World Food Safety Day 2020

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

Organización Mundial de la Salud

Acerca del Codex Textos del Codex Temas Comités Reuniones Recursos Publicaciones Noticias y Eventos Login

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>

O QUE É O CODEX ALIMENTARIUS?

Objetivo do *Codex Alimentarius*:

Garantir alimentos seguros e de qualidade para todos, em todos os lugares.



O QUE É O CODEX ALIMENTARIUS?



Objetivos do *Codex Alimentarius*:

- Proteção da saúde do consumidor
- Standards alimentares internacionais
- Eliminação de barreiras ao comércio internacional



Âmbito de aplicação do *Codex Alimentarius*

- normas para todos os principais alimentos, sejam eles processados, semiprocessados ou crus, destinados à distribuição ao consumidor;
- todos os materiais utilizados no processamento posterior de alimentos também devem ser incluídos na medida necessária para atingir os objetivos definidos no *Codex Alimentarius*;
- higiene alimentar, aditivos alimentares, resíduos de pesticidas e medicamentos veterinários, contaminantes, rotulagem e apresentação, métodos de análise e amostragem, e inspeção e certificação de importação e exportação.

Standards

Click on any column to order the list of standards. Use the yellow arrow to order the data ascending or descending.

Type any criteria in the search box to filter the data (e.g. a year, a committee code or a keyword). Download a standard by clicking on the green symbol in the available languages indicated.

Reference 	Title	Committee	Last modified	EN	FR	ES	AR	ZH	RU
CXS 1-1985	General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods	CCFL	2018	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 3-1981	Standard for Canned Salmon	CCFFP	2013	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 12-1981	Standard for Honey	CCS	2022	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 13-1981	Standard for Preserved Tomatoes	CCPFV	2022	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 17-1981	Standard for Canned Applesauce	CCPFV	2022	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 19-1981	Standard for Edible Fats and Oils not Covered by Individual Standards	CCFO	2023	✓	⊖	⊖	⊖	⊖	⊖
CXS 33-1981	Standard for Olive Oils and Olive Pomace Oils	CCFO	2021	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 36-1981	Standard for Quick Frozen Finfish, Uneviscerated and Eviscerated	CCFFP	2017	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 37-1991	Standard for Canned Shrimps or Prawns	CCFFP	2018	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 38-1981	Standard for Edible Fungi and Fungus Products	CCPFV	2022	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Codes of Practice

Reference	Title	Committee	Last modified	EN	FR	ES	AR	ZH	RU
CXC 1-1969	General Principles of Food Hygiene	CCFH	2022	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXC 2-1969	Code of Hygienic Practice for Canned Fruit and Vegetable Products	CCPFV	2011	✓	✓	✓	⊗	✓	✓
CXC 3-1969	Code of Hygienic Practice for Dried Fruits	CCPFV	2011	✓	✓	✓	⊗	✓	✓
CXC 4-1971	Code of Hygienic Practice for Desiccated Coconut	CCPFV	2011	✓	✓	✓	⊗	✓	✓
CXC 5-1971	Code of Hygienic Practice for Dehydrated Fruits and Vegetables including Edible Fungi	CCPFV	1971	✓	✓	✓	⊗	✓	✓
CXC 6-1972	Code of Hygienic Practice for Tree Nuts	CCPFV	1972	✓	✓	✓	⊗	✓	✓
CXC 8-1976	Code of Practice for the Processing and Handling of Quick Frozen Foods	TFPHQFF	2008	✓	✓	✓	⊗	✓	✓
CXC 15-1976	Code of Hygienic Practice for Eggs and Egg Products	CCFH	2007	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXC 19-1979	Code of Practice for Radiation Processing of Food	CCFH	2003	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Guidelines

Reference	Title	Committee	Last modified	EN	FR	ES	AR	ZH	RU
CXG 1-1979	General Guidelines on Claims	CCFL	2009	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXG 2-1985	Guidelines on Nutrition Labelling	CCFL	2021	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXG 3-1989	Guidelines for Simple Evaluation of Dietary Exposure to Food Additives	CCFA	2014	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXG 4-1989	General Guidelines for the Utilization of Vegetable Protein Products (VPP) in Foods	CCVP	1989	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXG 8-1991	Guidelines on Formulated Complementary Foods for Older Infants and Young Children	CCNFSDU	2017	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXG 9-1987	General Principles for the Addition of Essential Nutrients to Foods	CCNFSDU	2015	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXG 10-1979	Advisory Lists of Nutrient Compounds for Use in Foods for Special Dietary Uses intended for Infants and Young Children	CCNFSDU	2023	✓	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗
CXG 13-1991	Guidelines for the Preservation of Raw Milk by Use of the Lactoperoxidase System	CCMMP	1991	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXG 14-1991	Guide for the Microbiological Quality of Spices and Herbs Used in Processed Meat and Poultry Products	CCPMP	1991	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXG 17-1993	Guidelines Procedures for the Visual Inspection of Lots of Canned Foods for Unacceptable Defects	CCPFV	1993	✓	✓	✓	✓	✓	✓

O QUE É O CODEX ALIMENTARIUS?



As normas do *Codex* e os textos relacionados não constituem um substituto nem uma solução alternativa à legislação nacional.

As leis e procedimentos administrativos de cada país contêm disposições que devem ser cumpridas.

As normas do *Codex* e textos relacionados estipulam os requisitos que os alimentos devem cumprir para garantir ao consumidor um produto seguro e genuíno, não adulterado e devidamente rotulado e apresentado.

As normas do Codex e textos afins têm carácter voluntário. Para serem aplicadas devem ser transpostas para a legislação ou regulamentos nacionais.



PRINCIPIOS GERAIS DE HIGIENE ALIMENTAR CXC 1-1969 REV.2022



WHEN YOU NEED TO BE SURE





GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE

(CXC 1-1969)



1. Introduction	1
2. Objectives	2
3. Scope	3
4. Use	3
5. General principles	4
6. Definitions	6
7. Introduction and control of food hazards	8
8. Primary production	9
9. Establishment – design of facilities and equipment	11
10. Training and competence	15
11. Establishment maintenance, cleaning and disinfection, and pest control	17
12. Personal hygiene	21
13. Control of operation	23
14. Product information and consumer awareness	29
15. Transportation	31
16. Introduction to HACCP	32
17. Principles of the HACCP system	33
18. General guidelines for the application of the HACCP system	33
19. Application	35
Annex I HACCP measures, logic sequence and example	44
Annex II Logic sequence for application of HACCP	45
Annex III Example of hazard analysis worksheet	46
Annex IV Tools to determine the critical control points (CCPs)	47



“The 5 keys are: **keep clean**, **separate** raw and cooked, **cook thoroughly**, keep food at safe **temperatures** and use **safe water and raw materials.**”



Regras para as Autoridades competentes

- proteger os consumidores de doenças, ferimentos ou morte causados pelo consumo de alimentos;
- garantir que os Operadores da cadeia alimentar implementam um sistema de controlo eficaz para que os alimentos sejam seguros e adequados para consumo;
- manter a confiança nos alimentos comercializados nacional e internacionalmente;
- fornecer informações que comuniquem de forma eficaz os princípios de higiene alimentar para as empresas de alimentos, operadoras e consumidores.



Regras para os Operadores da Cadeia Alimentar

- Desenvolver, implementar e verificar processos que forneçam alimentos seguros e adequados para o uso pretendido;
- Garantir que o pessoal seja competente conforme apropriado para suas atividades de trabalho;
- **Construir uma cultura de segurança alimentar positiva**, demonstrando o seu compromisso em fornecer produtos alimentares seguros e adequados e incentivar as práticas adequadas de segurança alimentar;



Regras para os Operadores da Cadeia Alimentar (cont.)

- Contribuir para manter a confiança nos alimentos comercializados nacional e internacionalmente;
- Garantir que os consumidores tenham informações claras e de fácil compreensão para os ajudar a identificar a presença de alérgenos alimentares, proteger os alimentos da contaminações e prevenir o crescimento / sobrevivência de patógenos de origem alimentar, armazenando, manuseando e preparando os alimentos corretamente



Principais mudanças no novo *Codex Alimentarius* 2022

Em fevereiro de 2023, a Comissão do ***Codex Alimentarius*** informou sobre a adoção dos Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos revistos no CXC 1-1969 durante a 45^a Sessão da Comissão CAC45 em Novembro 2022, introduzindo uma nova abordagem de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP), com diretrizes revistas para sua aplicação.

O ***Codex Alimentarius*** introduziu uma nova árvore de decisão como ferramenta para determinar um Ponto Crítico de Controle (PCC) no sistema HACCP.



Principais mudanças no novo *Codex Alimentarius* 2022

1. Cultura de segurança dos alimentos;
2. Reforço de boas práticas de higiene;
3. Controlo de alergénios;
4. Reforço da formação e das competências;
5. Árvore de decisão para identificar PCCs.



Principais mudanças no novo *Codex Alimentarius* 2022

1. Cultura de segurança dos alimentos

Introdução de um compromisso com a construção e manutenção de uma **cultura de segurança dos alimentos** na organização.

Abrange responsabilidades e autoridades comunicadas, fornecimento de recursos, formação para funcionários, cumprimento dos requisitos legais e melhoria contínua.



Principais mudanças no novo *Codex Alimentarius* 2022

2. Reforço de boas práticas de higiene

- assegurar que os papéis, responsabilidades e autoridades sejam claramente comunicados no negócio do setor alimentar;
- manter a integridade do sistema de higiene alimentar quando as mudanças são planeadas e implementadas;
- verificar se os controlos são efetuados e estão a funcionar e se a documentação está atualizada;
- assegurar a formação e a supervisão adequadas do pessoal;
- assegurar o cumprimento dos requisitos regulamentares pertinentes; e
- incentivar a melhoria contínua, se for caso disso, tendo em conta a evolução da ciência, da tecnologia e das melhores práticas

Principais mudanças no novo *Codex Alimentarius* 2022

3. Controlo de alergénios

O *Codex* 2022 aumenta o ênfase na gestão de alergénios, isto inclui a identificação de alergénios em matérias-primas, controlo de contaminação cruzada, formação sobre conhecimento e impacto dos alergénios e rotulagem adequada.





Principais mudanças no novo *Codex Alimentarius* 2022

4. Reforço da formação e das competências

A seção de formação e competência foi reforçada com foco em fatores adicionais a serem considerados:

- Uso e manutenção de equipamentos associados à alimentação,
- Princípios de higiene dos alimentos,
- Medidas de controlo,
- Boas práticas de higiene e uso de produtos químicos e
- Ações corretivas.
- Demonstração da avaliação de eficácia das ações de formação



Principais mudanças no novo *Codex Alimentarius* 2022

5. Inclusão de uma árvore de decisão para identificação de PCC

O *Codex* 2022 introduz uma adição significativa: Uma nova árvore de decisão para determinar pontos críticos de controlo (PCC) num sistema HACCP.

A árvore de decisão é um instrumento útil para identificar os PCC de uma forma sistemática e lógica.



A estrutura do código foi reorganizada, dividindo-se em duas partes:

Parte 1: Boas Práticas de Higiene (pontos 7 a 15)

Parte 2: Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo (HACCP) e Diretrizes para sua Aplicação. (pontos 16 a 19)

- Anexo I: Comparação de Medidas de Controlo com Exemplos.
- Anexo II: Sequência Lógica para Aplicação do HACCP.
- Anexo III : Exemplo de tabela (folha de cálculo) de análise de perigos.
- Anexo IV: Ferramentas para determinar os PCC's



Parte 1: Boas Práticas de Higiene

7. Introdução e controlo de perigos alimentares

8. Produção primária

8.1 Controlo ambiental

8.2 Produção higiénica

8.3 Manuseamento, Armazenamento e transporte

8.4 Limpeza, manutenção e higiene pessoal



Parte 1: Boas Práticas de Higiene (cont.)

9. Estabelecimento – projeto de instalações e equipamentos

9.1 Localização e estrutura

9.1.1 Localização do estabelecimento

9.1.2 Projeto e layout do estabelecimento

9.1.3 Estruturas internas e utensílios

9.1.4 Estabelecimentos de alimentos /
móveis e máquinas temporários(as) e de
máquinas de venda automática



Parte 1: Boas Práticas de Higiene (cont.)

9.2 Instalações

9.2.1 Instalações de drenagem e eliminação de resíduos

9.2.2 Limpeza das instalações

9.2.3 Higiene pessoal e balneários

9.2.4 Temperatura

9.2.5 Qualidade do ar e ventilação

9.2.6 Iluminação

9.2.7 Armazenamento



Parte 1: Boas Práticas de Higiene (cont.)

9.3 Equipamentos

9.3.1 Geral

9.3.2 Equipamentos de controlo e monitorização de alimentos

10. Formação e competência

10.1 Consciencialização e responsabilidades

10.2 Programas de formação

10.3 Instruções e Supervisão

10.4 Atualização da formação



Parte 1: Boas Práticas de Higiene (cont.)

11. Manutenção do estabelecimento, limpeza e desinfeção e controlo de pragas

11.1 Manutenção e Limpeza

11.1.1 Geral

11.1.2 Métodos e procedimentos de limpeza e desinfeção

11.1.3 Monitorização da eficácia



Parte 1: Boas Práticas de Higiene (cont.)

11.2 Controlo de pragas

11.2.1 Geral

11.2.2 Prevenção

11.2.3 Abrigo e Infestação

11.2.4 Monitorização e deteção

11.2.5 Controlo de infestação de pragas

11.3 Gestão de resíduos

11.3.1 Geral



Parte 1: Boas Práticas de Higiene (cont.)

12. Higiene Pessoal

12.1 Estado de Saúde

12.2 Doenças e Lesões

12.3 Higiene Pessoal

12.4 Comportamento pessoal

12.5 Visitantes e outras pessoas externas ao estabelecimento



Parte 1: Boas Práticas de Higiene (cont.)

13. Controlo de Operação

13.1 Descrição de produtos e processos

13.1.1 Descrição do produto

13.1.2 Descrição do processo

13.1.3 Consideração da eficácia das BPH

13.1.4 Monitorização e ação corretiva

13.1.5 Verificação



Parte 1: Boas Práticas de Higiene (cont.)

13.2 Aspetos principais das BPH

13.2.1 Controlo tempo e temperatura

13.2.2 Etapas específicas do processo

13.2.3 Especificações microbiológicas, físicas, químicas e alergénicas

13.2.4 Contaminação microbiológica

13.2.5 Contaminação física

13.2.6 Contaminação química

13.2.7 Gestão de alergénios

13.2.8 Materiais recebidos

13.2.9 Embalagem



Parte 1: Boas Práticas de Higiene (cont.)

13.3 Água

13.4 Documentação e registros

13.5 Procedimentos de Recall – retirada de alimentos não seguros do mercado

14. Informações do produto e consciência do consumidor

14.1 Identificação e rastreabilidade do lote

14.2 Informação do produto

14.3 Rotulagem do produto

14.4 Educação do consumidor



Parte 1: Boas Práticas de Higiene (cont.)

15. Transporte


15.1 Geral

15.2 Requisitos

15.3 Uso e manutenção



A Segurança Alimentar é uma preocupação de todos os operadores da Cadeia Alimentar, e é uma questão dinâmica, sempre com alterações cujo o objetivo máximo é sempre a proteção da saúde do consumidor.



Muito Obrigada pela
Sua atenção.
Esta Formação é para
Si!

WHEN YOU NEED TO BE SURE

SGS