



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
- Ensaaios 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

O QUE É O CODEX ALIMENTARIUS?



The screenshot shows the top section of the Codex Alimentarius website. It features a bright orange header with the text "CODEX ALIMENTARIUS" in large white letters, and "NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS" below it. On the right, there are language links for "English" and "Español", and a search bar. Below the header, there is a banner for "support World Food Safety Day 2021" with the FAO and WHO logos. At the bottom, a navigation menu includes links for "Acerca del Codex", "Textos del Codex", "Temas", "Comités", "Reuniones", "Recursos", "Publicaciones", "Noticias y Eventos", and "Login".

English Español

CODEX ALIMENTARIUS

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS

support World Food Safety Day 2021

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	✓	✓	✓	✓	✓	✓

O QUE É O CODEX ALIMENTARIUS?

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	✓	✓	✓	✓	✓	✓

O QUE É O CODEX ALIMENTARIUS?

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	CCPMPP	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.