



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



WHEN YOU NEED TO BE SURE

SGS



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

**CODEX
ALIMENTARIUS**
INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE (CXC 1-1969)



Series
**CODEX
ALIMENTARIUS
CODE OF PRACTICE**

Number
ADOPTED 1969
REVISED 1989
REVISED 1997 JULY 2000 JULY 2002
EXTRAPARAGRAPH CORRECTIONS 2001

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