



CODEX ALIMENTARIUS – HACCP

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



REVISÃO DE CONCEITOS



WHEN YOU NEED TO BE SURE

SGS



O que é o *Codex Alimentarius*?

- O *Codex Alimentarius* é uma coleção de normas alimentares internacionalmente aceites e textos relacionados, apresentados de maneira uniforme.

Objetivos do *Codex Alimentarius*:

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



GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE (CXC 1-1969)



Series
CODEX
ALIMENTARIUS
CODE OF PRACTICE

Number
ADOPTED 1969
REVISED 1988
REVISED 1997, 2003, 2005, 2019
& NATIONAL CONSULTATION 2021

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



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



HACCP



WHEN YOU NEED TO BE SURE

SGS



Hazard Analysis Critical Control Points

**Análise de Perigos e Pontos
Críticos de Controlo**



O **HACCP** é uma ferramenta para avaliar perigos e estabelecer sistemas de controlo que se concentrem em medidas de controlo para perigos significativos ao longo da cadeia alimentar, em vez de depender de testes do produto final.

Análise de perigos:

Processo de recolha e avaliação de informações sobre perigos identificados em matérias-primas e outros ingredientes, no meio ambiente, no processo ou nos alimentos, e as condições que levaram à sua presença, para decidir se estes são perigos significativos.



Perigo

Agente biológico, químico ou físico presente nos alimentos com potencial para causar um efeito adverso à saúde.

Perigo significativo

Um perigo identificado por uma análise de perigos como razoavelmente provável de ocorrer num nível inaceitável na ausência de controlo, e para o qual o controlo é essencial, dada a utilização pretendida do alimento.



Ponto crítico de controlo (PCC)

Uma etapa na qual uma medida ou medidas de controlo, é/são essencial(is) para controlar um perigo significativo, aplicados num sistema HACCP.



Plano HACCP: Documentação ou conjunto de documentos, elaborado de acordo com as princípios do HACCP, para garantir o controlo de perigos significativos na indústria alimentar.

Sistema HACCP: O desenvolvimento de um plano HACCP e a implementação do procedimentos de acordo com esse plano.

O sistema HACCP, que é sistemático e baseado na ciência, identifica perigos específicos e medidas para o seu controlo para garantir a segurança dos alimentos.