



Assistência Técnica
de Apoio a Angola sobre
Normas de Segurança & Qualidade

Guia de Rastreabilidade Alimentar

Volume 1 | Introdução à Rastreabilidade



Financiado pela
União Europeia



**Assistência Técnica de Apoio a Angola sobre Normas de Segurança e
Qualidade**

Rumo a um Crescimento Económico Nacional Sustentável e Inclusivo

Guia de Rastreabilidade Alimentar

Volume I | Introdução à Rastreabilidade

Outubro de 2024

Conteúdos

I. Guias sobre rastreabilidade.....	5
II. Introdução à rastreabilidade	9
1. O que é a rastreabilidade?	9
2. Porque é importante a rastreabilidade?	10
3. Do prado ao prato	12
III. Conceitos associados à rastreabilidade.....	13
4. Rastreabilidade física e rastreabilidade comercial	13
5. Rastreabilidade interna	14
6. Retirada e recolha do mercado	15
7. Registo e aprovação de estabelecimentos	16
8. Formação de lotes de produção	16
9. Exercícios de simulação	17
10. Tecnologias aplicáveis à rastreabilidade	18
IV. Controlo oficial da rastreabilidade	21
11. Legislação em Angola	23
12. Legislação na União Europeia	24
13. Normas de rastreabilidade	26

Documento produzido por:

Leadership Business Consulting (LBC) e Sociedade Geral de Superintendência (SGS)
Portugal.



Financiamento:

União Europeia, Contrato FED/2022/438-133 - Assistência Técnica de Apoio a Angola sobre
Normas de Segurança e Qualidade

Referência do Entregável (em inglês):

Reporto on "Farm-to-Fork" Traceability System

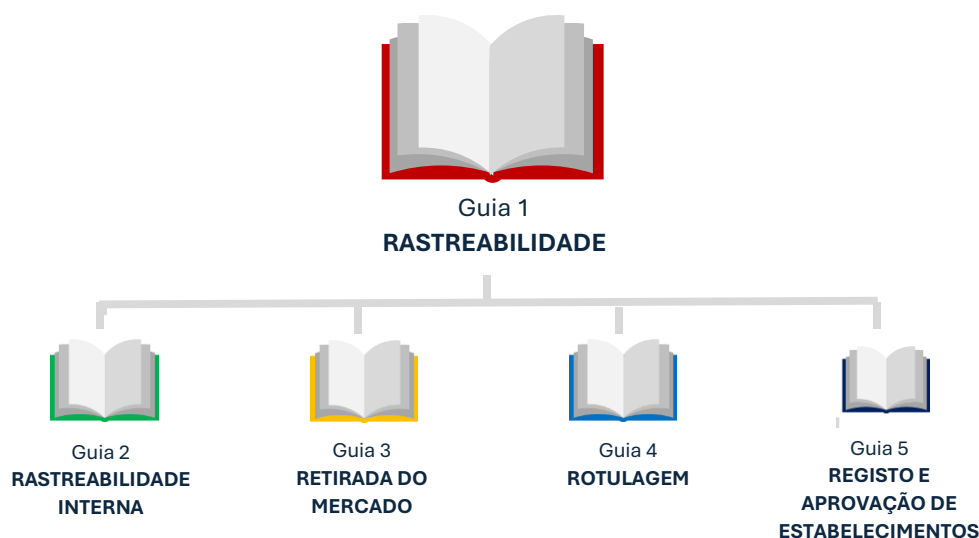
Fotografia de Capa: © [Thomas Le](#)

I. Guias sobre rastreabilidade

Este é o primeiro de cinco guias sobre rastreabilidade.

Os guias sobre rastreabilidade pretendem ajudar os operadores e as autoridades competentes pelo controlo a conhecer, implementar e controlar os princípios de rastreabilidade no sector alimentar.

Nos cinco guias, os diversos temas relacionados com a rastreabilidade são aprofundados, permitindo ao leitor apropriar-se de conhecimento geral completo sobre o assunto.



Guia 2 Rastreabilidade interna

Este guia é relativo à rastreabilidade interna, ou seja, à capacidade de um operador, num estabelecimento específico do sector alimentar, relacionar matérias-primas e produtos finais.

Neste guia são abordados temas como os seguintes:

- Concepção do sistema de rastreabilidade interno e a relação deste sistema com as especificidades do processo produtivo;
- Ferramentas específicas de rastreabilidade interna, tal como a rotulagem interna, a organização da produção em lotes e os registos de recepção de matérias-primas, fabrico e expedição de produtos finais;
- Boas práticas de controlo de stock;
- Verificação dos sistemas de rastreabilidade interna;
- Desafios na implementação de sistemas de rastreabilidade.

O guia inclui ainda um exercício de rastreabilidade interna e modelos generalistas de registo de recepção de matérias-primas, registo de produção e registo de expedição.

Guia 3 Retirada do mercado

Este guia é relativo aos procedimentos de retirada do mercado, essenciais para garantir que alimentos não seguros colocados no mercado são retirados o mais rapidamente possível, de modo a proteger o consumidor.

Neste guia são abordados temas como:

- Responsabilidades dos operadores e das autoridades oficiais;
- Plano de gestão de incidentes alimentares;
- Comunicação interna e externa;
- Destino dos alimentos retirados do mercado;
- Diferença entre retirado do mercado e recolha do mercado.

O guia inclui um exercício de retirada do mercado.

Guia 4 Rotulagem

Este guia é relativo à rotulagem dos géneros alimentícios, enquanto elemento fundamental de rastreabilidade e, complementarmente, de informação ao consumidor.

Neste guia são abordados temas como os seguintes:

- Rotulagem interna, rotulagem entre operadores e rotulagem destinada ao consumidor final;
- Menções obrigatórias e facultativas nos rótulos dos géneros alimentícios;
- Boas práticas na elaboração de um rótulo;
- Alegações nutricionais e de saúde;
- Rotulagem nutricional;
- Rotulagem de origem;
- Alergénios alimentares;
- Informação relativa a alimentos não pré-embalados.

Guia 5 Registo e aprovação de estabelecimentos

Este guia diz respeito ao registo e aprovação dos estabelecimentos do sector alimentar, pelas autoridades oficiais, enquanto actos administrativos essenciais para o funcionamento seguro da cadeia alimentar.

Neste guia são abordados temas como:

- Diferença entre registo e aprovação;
- Número de registo e número de aprovação;
- Que estabelecimentos devem ser registados e aprovados e como devem decorrer esses procedimentos;
- Bases de dados e sistemas de informação;

- Que dados devem ser registrados;
- Lista de estabelecimentos aprovados e registrados;
- Requisitos para um estabelecimento ser aprovado.



II. Introdução à rastreabilidade

1. O que é a rastreabilidade?

A rastreabilidade é a capacidade de identificar a **ORIGEM E O DESTINO DOS ALIMENTOS**, na cadeia alimentar.

A rastreabilidade é um requisito que **todos os operadores da cadeia alimentar devem cumprir**, desde a produção primária até ao consumidor final.

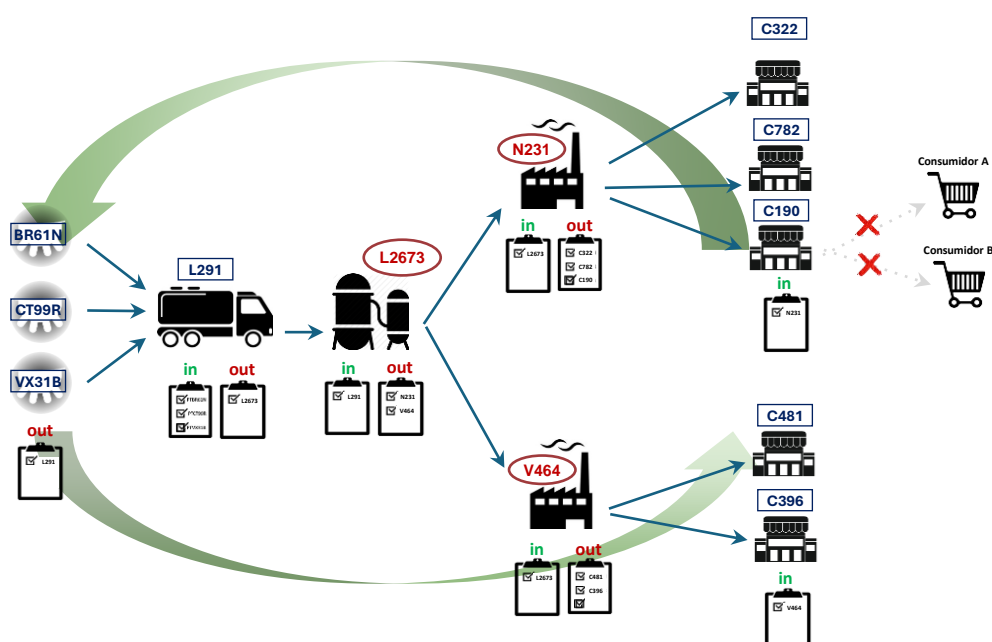







Figura 1: Ilustração da rastreabilidade ao longo da cadeia alimentar no sector do leite e dos produtos lácteos.

A figura acima representa a rastreabilidade ao longo da cadeia alimentar, no sector do leite e dos produtos lácteos. A análise desta representação permite-nos verificar que:

- Todos os operadores da cadeia estão identificados com um código. Trata-se do número de registo (dentro de retângulos, a azul) e do número de aprovação (dentro da oval, a vermelho)¹;
- Todos os operadores registam de quem receberam e a quem forneceram os alimentos;
- Os produtores primários apenas registam a quem fornecem os alimentos, uma vez que são eles os responsáveis primários pela produção desse alimento;
- Os operadores que fornecem os consumidores finais não têm a obrigação de registarem e serem capazes de identificar os consumidores finais a quem fornecem alimentos.

¹ Este assunto é tratado mais detalhadamente no Guia 5 Registo e aprovação

	Os produtores primários registam que entregaram leite ao transportador L291.
	O transportador L291 regista que recebeu leite dos produtores primários BR61N, CT99R e VX31B e que entregou esse leite no centro de recolha (local de armazenagem temporária) L2673.
	O centro de recolha regista que recebeu leite do transportador L291 e que forneceu leite às indústrias N231 e V464.
	A indústria N231 regista que recebeu leite do centro de recolha L2673 e que forneceu as lojas C322, C782 e C190. A indústria V464 regista que recebeu leite do centro de recolha L2673 e que forneceu as lojas C481 e C396.
	As lojas C322, C782 e C190 registam que receberam leite da indústria N232. As lojas C481 e C396 registam que receberam leite da indústria V464.

2. Porque é importante a rastreabilidade?

A rastreabilidade é importante por vários motivos, sendo o principal a **SEGURANÇA DOS ALIMENTOS**.

Perante a informação de que um alimento não é seguro, a sua retirada do mercado, com vista a evitar o seu consumo, só é possível se a rastreabilidade for assegurada.

A rastreabilidade é igualmente relevante para garantir a qualidade e autenticidade dos alimentos, porque apenas é possível assegurar que um alimento se distingue de outro, se um sistema de rastreabilidade assegurar a diferente proveniência ou composição ou o diferente método de fabrico dos alimentos em causa.

Paralelamente, a rastreabilidade promove a eficiência na cadeia alimentar, porque o controlo da proveniência e do destino dos alimentos permitem aos operadores identificar a origem de falhas ou oportunidades de melhoria na cadeia de produção.

Outro aspecto importante é o da confiança do operador. A capacidade de os operadores conhecerem o percurso dos alimentos ao longo de toda a cadeia assegura aos consumidores que os alimentos que adquire e consome são seguros e que, se houver um risco para a sua saúde, os operadores têm a capacidade de reagir e retirar rapidamente do mercado os alimentos não seguros.



Figura 2: Ilustração dos motivos pelos quais a rastreabilidade é importante.

NOTA

O **Código dos Princípios Gerais de Higiene Alimentar** do Codex Alimentarius (CXC 1-1969) considera a rastreabilidade como um pré-requisito que estabelece condições ambientais básicas e condições de operação que alicerçam a implementação de um sistema HACCP, tal como as boas práticas de higiene, boas práticas agrícolas e boas práticas de fabrico e a formação. Complementarmente, conforme previsto no **Código Princípios de Rastreabilidade** (CXG 60-2006), a implementação de um sistema de rastreabilidade é considerado um dever dos operadores, sendo a identificação de lotes essencial para a recolha dos produtos e para a gestão de stocks, pelo que cada contentor de alimentos deve manter, em permanência, a identificação do produtor e do lote.

3. Do prado ao prato

A expressão, universalmente popularizada, “do prado ao prato” ou “from farm to fork”, traduz diferentes aspectos relacionados com a segurança dos alimentos e com a rastreabilidade:

- Por um lado, traduz a relevância de todas as fases da cadeia alimentar para a segurança dos géneros alimentícios. Não basta que os alimentos sejam produzidos em condições adequadas. É também necessário que tenham sido também armazenados, transportados, processados, transportados e servidos ou entregues ao consumidor final em condições adequadas de segurança. Assim, **é necessário garantir a segurança dos alimentos do prado ao prato.**
- Por outro lado, expressa também a interdependência dos diferentes operadores e a necessidade de todos assegurarem a rastreabilidade, já que a falha de um operador compromete por completo a possibilidade de identificar a origem de um problema ou o destino de um alimento não seguro. Ou seja, **é necessário assegurar a rastreabilidade do prado ao prato.**



III. Conceitos associados à rastreabilidade

4. Rastreabilidade física e rastreabilidade comercial

A **RASTREABILIDADE FÍSICA** refere-se ao percurso real, material dos géneros alimentícios.

Retornando ao exemplo da figura 1, que ilustra a rastreabilidade física no sector do leite e dos produtos lácteos, podemos verificar várias etapas do percurso físico efectuado pelos géneros alimentícios, nomeadamente:

- A passagem dos estabelecimentos da produção primária BR61N, CT99R e VX31B para o centro de recolha L2673;
- A passagem do centro de recolha L2673 para os estabelecimentos industriais N231 e V464;
- A passagem do estabelecimento industrial N231 para os estabelecimentos comerciais C322, C782 e C190 e do estabelecimento industrial V464 para os estabelecimentos comerciais C481 e C396.

A **RASTREABILIDADE COMERCIAL** refere-se à transferência de propriedade dos géneros alimentícios.

Tendo em conta estes dois conceitos, podemos perceber o seguinte:

- Um alimento pode ser transferido de um estabelecimento para outro, sem haver alteração do seu proprietário;
- Um alimento pode mudar de proprietário, sem mudar de estabelecimento.



Figura 3: Ilustração da rastreabilidade física e rastreabilidade comercial.

5. Rastreabilidade interna

A **RASTREABILIDADE INTERNA** refere-se à capacidade de um operador relacionar matérias-primas e produtos finais.

A associação entre as matérias-primas e os produtos finais pode ser mais ou menos directa, sendo decisão do operador estabelecer a forma como essa relação é estabelecida. É, no entanto, essencial, que exista alguma forma de associação e que a mesma permita ao operador identificar, com celeridade:

- Que matérias-primas foram utilizadas num determinado produto final;
- Em que produtos finais foi utilizada uma determinada matéria-prima.

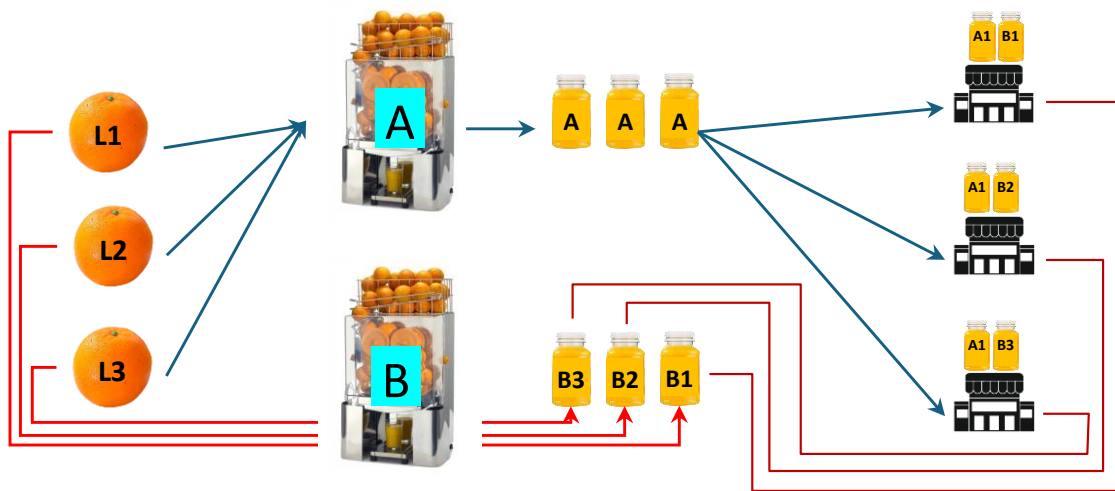


Figura 4: Ilustração do conceito de rastreabilidade interna.

Na figura 4 estão ilustrados dois diferentes níveis de associação entre matérias-primas e produtos finais, na mesma actividade. Os estabelecimentos A e B produzem sumo de laranja, tendo os mesmos fornecedores L1, L2 e L3. O estabelecimento A reúne as laranjas fornecidas pelos 3 fornecedores e produz um único lote de sumo de laranja A1, de grande dimensão. O estabelecimento B produz 3 diferentes lotes de menor dimensão, B1, B2 e B3, cada um a partir das laranjas de um único fornecedor. Ou seja, nos dois casos há uma associação entre matérias-primas e produtos finais, mas o grau de associação é distinto.

Na tomada de decisão sobre o sistema de rastreabilidade interna², ou seja, sobre o grau de associação entre matérias-primas e produtos finais, os operadores têm de considerar várias questões, entre elas:

- A possibilidade de a produção ser organizada em lotes;

² O tema da rastreabilidade interna é tratado de modo mais detalhado no Guia 2 Rastreabilidade Interna.

- Os custos/benefícios decorrentes com a organização da produção em lotes, em função da dimensão dos lotes;
- Os custos decorrentes de uma retirada de mercado, em função da dimensão dos lotes;
- Os custos reputacionais resultantes da necessidade de efectuar uma retirada do mercado em larga escala.

6. Retirada e recolha do mercado

A **RETIRADA E RECOLHA DO MERCADO** refere-se ao procedimento de retirar do mercado géneros alimentícios, de modo a evitar a sua utilização ou consumo.

Apesar de poder ser motivada por outras razões, nomeadamente de qualidade, a retirada do mercado habitualmente ocorre quando existem dados suficientes para saber ou suspeitar, com elevada probabilidade, que um género alimentício colocado no mercado não é seguro.

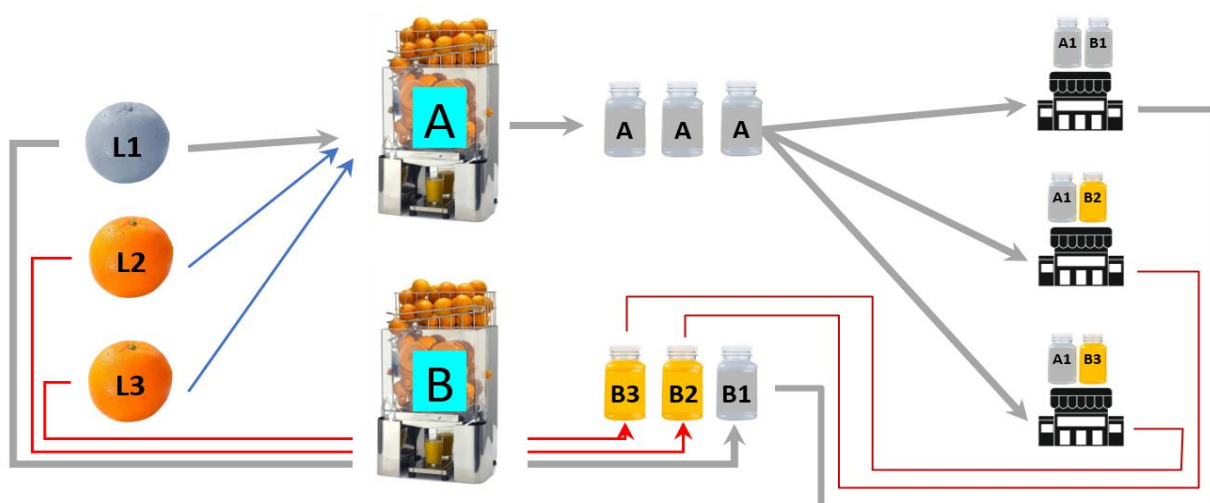


Figura 5: Ilustração da retirada do mercado em dois sistemas de rastreabilidade interna distintos.

Na figura 5 está ilustrada a consequência da ocorrência de um problema de segurança nas laranjas fornecidas pelo fornecedor L1. O estabelecimento A, tendo misturado as laranjas dos 3 fornecedores e constituído com as mesmas apenas um lote de sumo, de grande dimensão, tem de retirar todo esse lote do mercado. O estabelecimento B, tendo produzido lotes menores, com uma associação directa com a matéria-prima, apenas tem de retirar do mercado o lote B1, produzido com as laranjas do fornecedor L1³.

³ O tema da retirada do mercado é tratado com mais pormenor no Guia 3 Retirada do mercado.

7. Registo e aprovação de estabelecimentos

Conforme já foi exposto neste Guia, todos os estabelecimentos do sector alimentar devem ser registados, sendo que alguns deles devem ser aprovados pela autoridade competente.

O registo e a aprovação dos operadores e dos estabelecimentos do sector alimentar são atos administrativos essenciais para o funcionamento seguro da cadeia alimentar.



O **REGISTO** consiste na inscrição, numa base de dados oficial, da informação relevante sobre os operadores, os estabelecimentos e as actividades do sector alimentar.



A **APROVAÇÃO** consiste no reconhecimento, pela autoridade competente, de que os estabelecimentos cumprem os requisitos de segurança dos alimentos.

O registo e a aprovação dos estabelecimentos são, habitualmente, prévios ao início da laboração.

A aprovação apenas deve ser obrigatória para os estabelecimentos que desenvolvem actividades de maior risco e que podem causar um dano mais significativo, se houver uma falha de segurança dos alimentos.

O registo dos estabelecimentos é essencial para que as autoridades oficiais possam implementar controlos no sector alimentar. É igualmente importante para o estabelecimento de relações comerciais de confiança entre os operadores. O facto de um operador ou de um estabelecimento não estar registado, sendo o registo obrigatório por lei, significa que não está em situação regular, perante a lei, pelo que não deve ser considerado de confiança pelos outros operadores.

A aprovação dos estabelecimentos é importante para assegurar que apenas os estabelecimentos que cumprem os requisitos são autorizados a desenvolver as actividades de maior risco. Dessa forma, o Estado consegue evitar a potencial ocorrência de falhas de segurança dos alimentos que poderiam causar prejuízo relevante para a saúde pública.

8. Formação de lotes de produção

Conforme foi possível depreender do exposto neste Guia, a organização da produção e distribuição alimentar com base em lotes é um aspecto essencial na implementação de rastreabilidade.

Considera-se **LOTE** o conjunto de unidades de venda do género alimentício produzido, fabricado ou acondicionado em circunstâncias idênticas.

É ao operador que compete decidir a forma como estabelece o formato usado para identificar os lotes. Habitualmente, o lote é constituído por um código que contém uma referência à data de produção, mas não é necessário que isso aconteça. Sem prejuízo, independentemente do formato, o lote deve permitir identificar a data ou as datas de produção em que os alimentos foram produzidos⁴.

9. Exercícios de simulação

A simulação de retirada do mercado consiste na realização de um exercício onde “se faz de conta” que, perante um problema de segurança dos alimentos, o operador tem de proceder à retirada do mercado.

A realização de exercícios de simulação tem os seguintes benefícios:

- Melhora as capacidades técnicas e a organização;
- Melhora os mecanismos de comunicação e actuação coordenada os outros operadores (fornecedores e/ou clientes);
- Melhora a consciência para os problemas;
- Melhora a prontidão para a acção;
- Identifica pontos fracos e possibilidades de melhoria do sistema de rastreabilidade.

De modo a preparar os operadores para incidentes críticos, os exercícios de simulação devem mimetizar a realidade e ser tão completos quanto possível, incluindo, nomeadamente:

- Informação de caracterização do perigo alimentar e da forma como foi identificado;
- Informação sobre o alimento em que o perigo foi detectado.

Preferencialmente, os exercícios devem ser realizados sem conhecimento prévio dos intervenientes no procedimento de retirada do mercado.

Deve ser definido um prazo para a conclusão do primeiro conjunto de acções a realizar, que incluem:

- A verificação da rastreabilidade do alimento em causa;
- A verificação da existência do alimento, ou de outros alimentos em que aquele tenha sido incorporado, nas instalações do operador, ou em outras instalações em que o alimento esteja sob o seu controlo;
- O contacto com todos os operadores a quem o alimento tenha sido fornecido.

⁴ O tema da formação de lotes é tratado de modo mais detalhado no Guia 2 Rastreabilidade Interna.

10. Tecnologias aplicáveis à rastreabilidade

As tecnologias de informação e comunicação são cada vez mais utilizadas no âmbito da rastreabilidade, já que permitem capturar, armazenar e transferir dados ao longo de toda a cadeia, com vista a garantir a rastreabilidade de forma eficaz e transparente entre os diferentes intervenientes e as autoridades oficiais.

Destacam-se como principais vantagens, inerentes a várias tecnologias utilizadas no sector alimentar:



As tecnologias que têm sido utilizadas na rastreabilidade do sector alimentar, incluem:



Código de barras: Constituem uma representação visual de dados sob a forma de uma série de linhas paralelas com larguras e espaços variáveis. São normalmente impressos em produtos ou embalagens e podem ser lidos com um leitor de códigos de barras ou com a câmara de um smartphone. Os códigos de barras são amplamente utilizados para identificar produtos, rastrear inventários e facilitar transacções comerciais.



Códigos QR (Quick Response): Permitem uma rápida leitura e resposta às informações neles contidas. São códigos de barras bidimensionais que contêm informações sob a forma de quadrados pretos dispostos num fundo branco, que podem armazenar vários tipos de dados, como texto, URLs, contactos ou conteúdos multimédia. São normalmente lidos utilizando a câmara de um smartphone ou um leitor de códigos QR, que descodifica rapidamente a informação, fornecendo os conteúdos ao utilizador.

Podem funcionar como ferramenta de rastreabilidade interna, providenciando informação sobre o lote do produto, quantidade em stock, local onde se encontra armazenado ou a composição do mesmo, entre outras informações, ou mesmo como meio de comunicação com o consumidor final, ao providenciar informação relevante sobre os produtos.



RFID (Radio-Frequency Identification): Tecnologia que utiliza ondas de rádio para identificar e localizar objectos. As etiquetas ou chips RFID são incorporados nos objectos a serem rastreados, contendo informações armazenadas electronicamente, que podem ser consultadas por leitores RFID. Essa tecnologia permite a comunicação sem fio entre a etiqueta e um leitor, facilitando a rastreabilidade e a identificação de produtos ao longo da cadeia de valor.

É utilizada em diversos tipos de alimentos como produtos lácteos, carnes frescas, frutas, legumes e géneros alimentícios embalados, como cereais, snacks e enlatados.



Marca de Água Digital: É uma imagem ou texto subtil e normalmente transparente que é incorporado ou sobreposto num documento ou suporte digital. Estes códigos secretos são utilizados para identificar ou proteger direitos de autor, indicando a origem ou propriedade do conteúdo. No contexto da rastreabilidade, podem ser usadas para fornecer informações ocultas ou adicionais sobre produtos ou documentos, permitindo sua verificação ou autenticação.



NFC (Near Field Communication): Tecnologia de comunicação sem fios que permite a troca de dados entre dispositivos a distâncias muito curtas, geralmente apenas a alguns centímetros de distância. É uma tecnologia comumente utilizada em sistemas de pagamento contactless, permitindo que os usuários realizem transacções simplesmente aproximando seus dispositivos compatíveis, como smartphones ou cartões, de um terminal de pagamento.

Pode também ser utilizada para transferência de arquivos, emparelhamento de dispositivos e outras aplicações que requerem comunicação de curto alcance.

Algumas aplicações consistem em etiquetas NFC nas embalagens de alimentos, que fornecem informações detalhadas sobre o produto, como origem, data de validade, ingredientes, informações nutricionais e até mesmo receitas. Para produtos em que a autenticidade é fulcral, a tecnologia NFC pode ser utilizada para verificar a autenticidade, ajudando a combater a falsificação e a fraude.



Blockchain: Tecnologia de registo distribuído que visa criar um banco de dados seguro e descentralizado para armazenar informações de forma transparente e imutável. Funciona como um livro-razão digital compartilhado entre várias partes, onde cada transacção é registada em blocos interligados e criptografados.

Esta tecnologia oferece segurança, transparência e capacidade de rastreabilidade, sendo amplamente utilizada em diversas áreas, além da alimentar, incluindo finanças, saúde entre outras.

O blockchain permite que as transacções sejam verificadas e registadas de forma confiável, sem a necessidade de intermediários, garantindo a integridade e autenticidade dos dados.

IV. Controlo oficial da rastreabilidade

Apesar de os operadores do sector alimentar serem os principais responsáveis pela segurança dos alimentos, é essencial que existam controlos oficiais ao longo de toda a cadeia alimentar.

Os controlos oficiais devem ser efectuados com base numa avaliação de risco, ou seja:

- Os operadores, estabelecimentos, actividades e os alimentos associados a um maior risco devem ser sujeitos a controlos de maior intensidade;
- Os operadores, estabelecimentos, actividades e os alimentos associados a um risco menor devem ser sujeitos a controlos de menor intensidade.

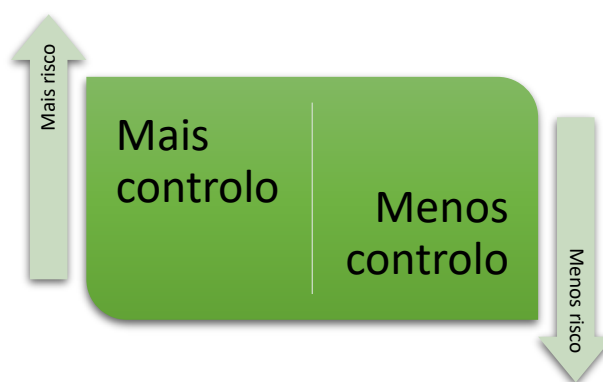


Figura 6: Ilustração da intensidade do controlo em função do risco.

As autoridades competentes devem assegurar que o cumprimento de todas as normas em vigor, em matéria de segurança dos alimentares, incluindo as que dizem respeito à rastreabilidade, é verificado nos controlos oficiais.

Para verificarem o cumprimento das normas em matéria de rastreabilidade, pelos operadores, as autoridades competentes devem, entre outros, atender aos seguintes aspectos e seguir as seguintes recomendações:

- Verificar como foi definido o sistema de rastreabilidade, nomeadamente:
 - Como é registada a entrada de matérias-primas;
 - Como são rotulados os alimentos (matérias-primas, produtos intermédios e produtos finais) ao longo do processo de fabrico;
 - Como são os registos de produção;

- Como são geridos os stocks de matérias-primas, produtos intermédios e produtos finais;
 - Que perdas de peso existem no processo de fabrico;
 - Como é registada a saída de produtos finais.
- Verificar, in loco, se os procedimentos definidos são efectivamente implementados;
 - Efectuar exercícios de rastreabilidade, como por exemplo:
 - A partir de um produto final produzido no estabelecimento (pode ser seleccionado durante a verificação in loco), identificar a origem de todos os seus ingredientes e obter os dados relativos ao fornecimento desses ingredientes (quem, quando e quanto);
 - A partir de uma matéria-prima entrada no estabelecimento, identificar os produtos intermédios e produtos finais em que aquela foi usada como ingrediente, obter os dados relativos ao fornecimento dos produtos finais (a quem, quando e quanto) e os dados relativos à existência dessa matéria-prima, bem como de produtos intermédios e finais em que a mesma foi usada, no estabelecimento.

A rastreabilidade implementada pelos operadores deve ser verificada pelas autoridades de controlo em diferentes contextos, tais como:

- No âmbito de controlos oficiais regulares;
- No âmbito de alguma suspeita ou denúncia;
- No seguimento de outro controlo oficial cujo resultado revela a necessidade de verificar a rastreabilidade, como por exemplo, um resultado não conforme numa análise a um género alimentício;
- No seguimento de não conformidades obtidas pelos operadores, comunicadas à autoridade;
- No seguimento de uma informação partilhada por outra autoridade, relativa à existência de um perigo alimentar num alimento (redes de comunicação entre autoridades, como por exemplo, o sistema RASFF⁵ ou o INFOSAN⁶);
- No âmbito da certificação oficial.

⁵ O RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) é o sistema de alerta rápido para alimentos para consumo humano e animal europeu, para partilha de informação sobre perigos entre os estados-membros da UE.

⁶ A INFOSAN (International Food Safety Authorities Network) é uma rede global de segurança alimentar nacional gerida conjuntamente pela FAO e pela OMS.



Figura 7: Ilustração dos diferentes contextos em que o controlo oficial da rastreabilidade pode ocorrer.

11. Legislação em Angola

O Regulamento sobre o Regime de Rastreabilidade, Comercialização e Distribuição dos Produtos da Pesca, da Aquicultura e Sal, aprovado pelo Decreto Presidencial n.º 57/17, de 16 de Março, estabelece, nos artigos 7.º a 10.º, normas de rastreabilidade aplicáveis aos produtos da pesca, da aquicultura e ao sal, desde a primeira venda até à sua aquisição pelo consumidor, comercializados no território de Angola, independentemente da sua origem nacional ou estrangeira.

As regras dizem respeito aos seguintes aspectos:

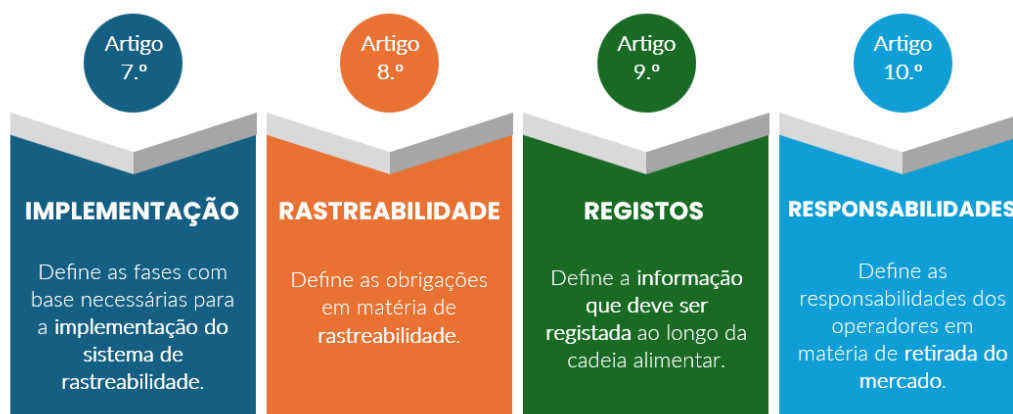


Figura 8: Ilustração relativa às normas vigentes em Angola, relativamente a rastreabilidade.

12. Legislação na União Europeia

O dever de os operadores do sector alimentar assegurarem a rastreabilidade dos géneros alimentícios está definido no artigo 18.º do Regulamento (CE) n.º 178/2002, que estabelece os princípios e as normas gerais da legislação alimentar.

Os princípios e deveres aí estabelecidos são os seguintes:

- A rastreabilidade dos géneros alimentícios será assegurada em todas as fases da produção, transformação e distribuição;
- Os operadores devem estar em condições de identificar o fornecedor de um alimento. Para o efeito, devem dispor de sistemas que permitam que essa informação seja disponibilizada às autoridades competentes, a seu pedido;
- Os operadores devem dispor de sistemas e procedimentos para identificar outros operadores a quem tenham sido fornecidos os seus produtos. Essa informação será facultada às autoridades competentes, a seu pedido.
- Os alimentos colocados no mercado, ou susceptíveis de o ser, devem ser adequadamente rotulados ou identificados por forma a facilitar a sua rastreabilidade, através de documentação ou informação cabal de acordo com os requisitos pertinentes de disposições mais específicas.

O artigo 19.º do mesmo regulamento define as responsabilidades dos operadores no que diz respeito à retirada do mercado:

- Se um operador considerar ou tiver razões para crer que um alimento por si importado, produzido, transformado, fabricado ou distribuído não é seguro, dará imediatamente início a procedimentos destinados a retirá-lo do mercado, se o mesmo tiver deixado de estar sob o seu controlo, informando as autoridades;
- Se houver a possibilidade de o produto em questão ter chegado aos consumidores, o operador informá-los-á de forma eficaz e precisa do motivo da retirada e, se necessário, procederá à recolha dos produtos já fornecidos, quando não forem suficientes outras medidas para se alcançar um elevado nível de protecção.

O **Regulamento de Execução (UE) n.º 931/2011**, aplicável apenas aos alimentos de origem animal, define a informação que deve ser transmitida aos operadores a quem os alimentos tenham sido fornecidos, bem como à autoridade competente, a seu pedido.

O **Regulamento de Execução n.º 208/2013** define requisitos específicos de rastreabilidade aplicáveis aos rebentos e às sementes destinadas à produção de rebentos.

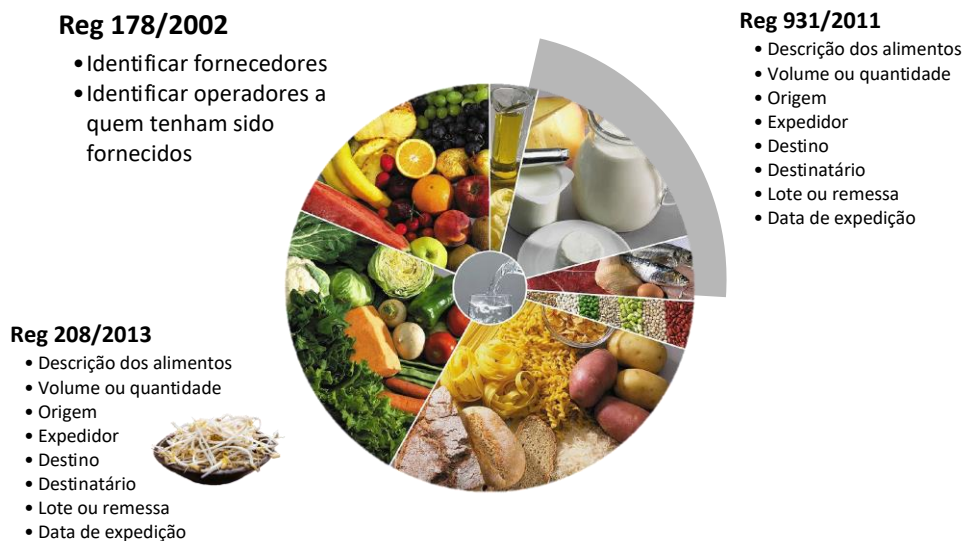


Figura 9: Ilustração da legislação em vigor na UE sobre rastreabilidade.

Complementarmente a estas regras, existem obrigações específicas aplicáveis a alguns alimentos de origem animal, relativas a questões relacionadas com a rastreabilidade, tal como a obrigação de informar o consumidor quanto à origem de alguns produtos ou à necessidade de manter registos relativos às zonas de captura dos produtos da pesca.

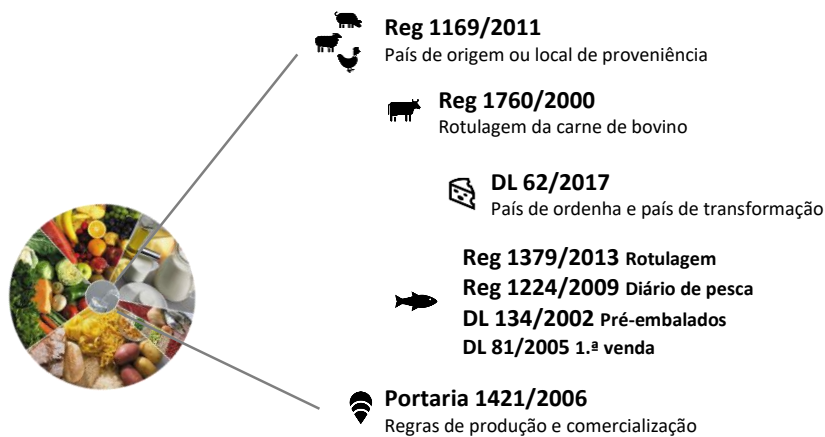


Figura 10: Ilustração da legislação complementar em vigor na UE e PT sobre aspectos relacionados com rastreabilidade.

13. Normas de rastreabilidade

A **NORMA ISO 22005:2007** estabelece princípios gerais e define requisitos básicos para o desenho e a implementação de sistemas de rastreabilidade na cadeia alimentar e dos alimentos para animais.

Aplicar a norma ISO 22005:2007 implica:

- Organizar e atribuir responsabilidades;
- Conhecer o fluxo de matérias num estabelecimento, incluindo matérias-primas, produtos intermédios e produtos finais, materiais de embalagem, resíduos e subprodutos;
- Garantir a coordenação entre os intervenientes em todo o processo de fabrico;
- Assegurar a troca de informação entre participantes e consumidores;
- Desenhar um plano de gestão de crise.

Resumidamente, a estrutura da Norma ISO 22005:2007 é a seguinte:

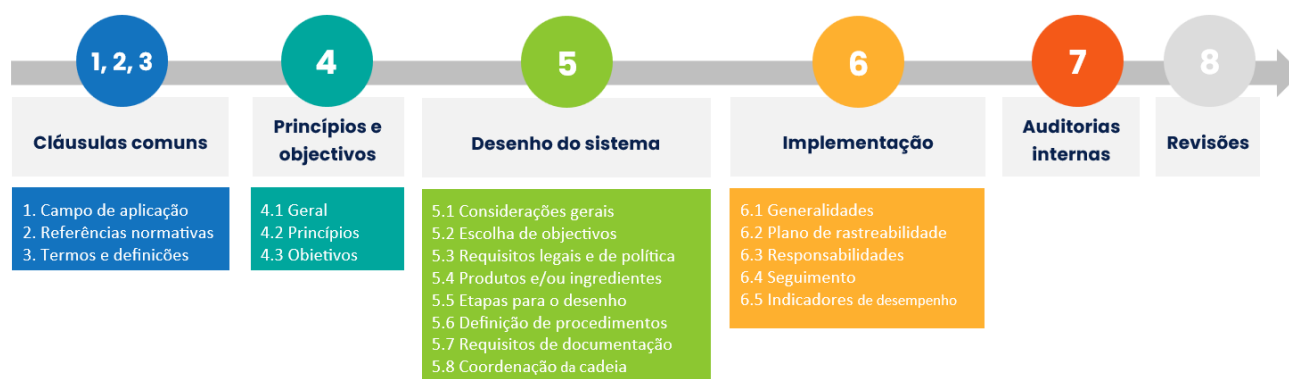


Figura 11: Ilustração da estrutura da norma ISO 22005:2007.

A **NORMA ISO 22000** descreve os requisitos de um sistema de gestão da segurança alimentar e estabelece os requisitos que uma organização deve cumprir para demonstrar que pode controlar os perigos para a segurança alimentar.

A International Organization for Standardization (ISO), através do processo de uniformização de várias normas que foram publicadas por vários países, e tendo em consideração o Codex Alimentarius, publicou em 2005 a norma ISO 22000:2005.

A aplicação da norma na sua versão actual, ISO 22000:2018, implica que as empresas implementem, monitorizem e melhorem continuamente um sistema de gestão da segurança alimentar (SGSA), que inclui o controlo da rastreabilidade como um dos processos essenciais à garantia de segurança alimentar da organização.

Dentro dos processos que uma organização pode ter de criar ou melhorar, para obter a conformidade com a ISO 22000, além da rastreabilidade, incluem-se:

- Política global de segurança alimentar e respectivos objectivos;
- Planear, conceber e documentar um SGSA;
- Avaliar periodicamente o funcionamento do SGSA;
- Criação de uma equipa de segurança alimentar;
- Estabelecer procedimentos de comunicação a nível interno e externo;
- Disponibilizar recursos suficientes e capacitados para o funcionamento do SGSA;
- Plano de acordo com os princípios HACCP;
- Sistema de identificação dos produtos;
- Sistema de controlo das não conformidades dos produtos;
- Estabelecer um procedimento documentado para a recolha de produtos;
- Criar um programa de auditoria interna e de melhoria contínua para o SGSA;
- Sistema de pré-requisitos.

A **NORMA FSSC 22000**⁷ consiste num esquema de certificação para a indústria de transformação de produtos alimentares, baseado nas normas ISO 22000, ISO 22003 e nas especificações técnicas dos Programas de Pré-Requisitos (ISO TS 22002-1 e PAS 223).

O processo de certificação de acordo com a FSSC 22000 decorre de acordo com as etapas representadas na Figura 12. Se a organização já for certificada pela ISO 22000, pode obter a certificação FSSC 22000 por um organismo aprovado após cumprir os requisitos adicionais.

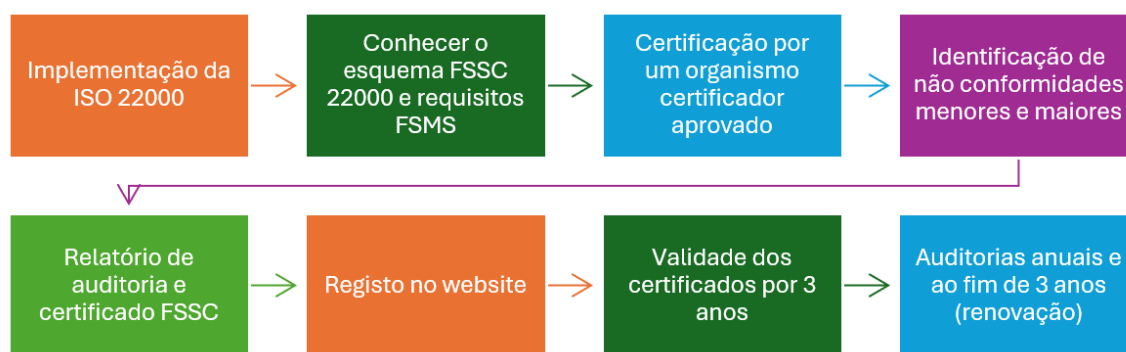


Figura 12: Ilustração do processo de certificação de acordo com a norma FSSC 22000.

⁷ A NORMA FSSC 22000 (Food Safety System Certification) foi desenvolvida pela Foundation For Food Safety Certification.

A **NORMA BRCGS**⁸ foi criada pela associação comercial que representa a grande generalidade dos retalhistas do Reino Unido. No entanto, este referencial ganhou popularidade a nível mundial, sendo actualmente amplamente utilizado em vários sectores da indústria alimentar.

São requisitos fundamentais da norma BRCGS:

- Compromisso da alta direcção e melhoria contínua;
- O plano de segurança de alimentar com base nos princípios HACCP;
- Auditorias internas;
- Gestão de fornecedores de matérias-primas e embalagens;
- Ações correctivas e preventivas;
- Rastreabilidade;
- Layout e de produto e segregação;
- Limpeza e higiene;
- Gestão de alergénios;
- Controle de operações;
- Rotulagem e controlo de embalagem;
- Formação: manipuladores, preparação, processamento, embalagem e armazenamento.

A **NORMA IFS Food** define requisitos para as organizações que pretendem diferenciar-se na qualidade, segurança alimentar e satisfação dos requisitos dos clientes. Este referencial está direccionado para a indústria agro-alimentar, especialmente fornecedoras de marcas próprias, uma vez que inclui vários requisitos sobre especificações do cliente.

O referencial IFS foi criado por associações de retalhistas alemães e franceses, para produtos alimentares de marca própria, criando deste modo um padrão de qualidade e segurança alimentar destinado a possibilitar a avaliação dos fornecedores com uma abordagem uniforme.

A Versão 8 desta norma traz maior detalhe aos sistemas de rastreabilidade, nomeadamente:

- Deve ser documentado, implementado e mantido um sistema de rastreabilidade que permita a identificação de lotes de produtos e sua relação com lotes de matérias-primas e materiais de embalagem em contacto com alimentos e/ou materiais que contenham informações legais e/ou relevantes sobre segurança de alimentos;

⁸ British Retail Consortium Global Standard

- O sistema de rastreabilidade deve ser testado periodicamente, pelo menos uma vez ao ano e sempre que houver mudanças no sistema de rastreabilidade. As amostras do teste devem representar a complexidade da gama de produtos da empresa. Os registos dos testes devem verificar a rastreabilidade a montante e a jusante, desde os produtos entregues às matérias-primas e vice-versa;
- A rastreabilidade desde os produtos acabados às matérias-primas e aos clientes deve ser realizada no prazo máximo de 4 (quatro) horas. Os resultados dos testes, incluindo o tempo para obtenção das informações, devem ser registados e, quando necessário, acções devem ser tomadas. Os objectivos de tempo deverão estar em conformidade com os requisitos do cliente se forem necessárias menos de quatro (4) horas;
- O sistema de rastreabilidade deve identificar a relação entre os lotes de produtos acabados e seus rótulos;
- A rastreabilidade deve ser garantida em todas as etapas, incluindo trabalhos em andamento, pós-tratamento e retrabalho (reprocessamento);
- A rotulagem de lotes de produtos semiacabados ou acabados deve ser efectuada quando os produtos são directamente embalados para garantir uma clara rastreabilidade dos produtos. Quando os produtos forem rotulados posteriormente, os produtos armazenados temporariamente devem receber uma rotulagem específica de lote. O prazo de validade (por exemplo, data de validade) dos produtos rotulados deve ser definido utilizando-se o lote de produção original;
- Se requisitado pelo cliente, amostras identificadas representativas do lote de produção ou do número do lote devem ser apropriadamente armazenadas e mantidas até o vencimento das datas de “Consumir até” ou “Prazo de validade” dos produtos acabados e, se necessário, por um período determinado após esta data.

