

# Higiene dos Géneros Alimentícios: novas regras e sua aplicação no sector lácteo

Por Maria Cândida Marramaque\*

**A legislação comunitária relativa à higiene dos géneros alimentícios, cuja aplicação se efectivou a 1 de Janeiro de 2006, afecta todos os operadores do sector agro-alimentar, abrangendo a produção primária, a indústria transformadora, a distribuição e o comércio a retalho, bem como a restauração e estabelecimentos similares.**

A forma como esta legislação afecta as várias actividades depende da dimensão e do tipo de negócio. O denominado "pacote de higiene" foi adoptado em 29 de Abril de 2004, tendo sido publicados, já no decorrer de 2005, um conjunto de Regulamentos que o complementam e operacionalizam.

Esta nova regulamentação é o resultado da intenção expressa pela Comissão no Livro Branco da Segurança dos Alimentos, dada a evolução sofrida por todo o sector alimentar nos últimos anos (...).

Esta regulamentação estabelece a necessidade de uma abordagem integrada da cadeia alimentar e a atribuição, a todos os operadores, na sua esfera de actuação e nas ligações a montante e a jusante, da responsabilidade de assegurarem a protecção do consumidor em matéria de segurança dos géneros alimentícios.

Com a publicação dos princípios e normas gerais da legislação alimentar, por via do Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro, que prevê os fundamentos para garantir um elevado nível de protecção de

saúde humana e dos interesses dos consumidores, em relação aos géneros alimentícios, tendo nomeadamente em conta a diversidade da oferta, inicia-se a concretização dos objectivos propostos naquele Livro Branco.

A revisão da legislação vem desta forma modernizar, consolidar e simplificar o acervo legislativo existente na área da higiene alimentar, com o intuito da aplicação de controlos efectivos e proporcionados ao longo de toda a cadeia alimentar, ou seja desde a produção primária até ao consumidor final, realçando que é responsabilidade primeira do operador a produção de géneros alimentícios seguros.

Com efeito, foi suprimido um conjunto de lacunas e vazios jurídicos, derivados de uma legislação demasiado sectorial, tendo sido favorecida a aplicação uniforme dos princípios gerais da segurança ao longo da cadeia alimentar(...).

Desta forma, a política comunitária passa, neste domínio, a assentar explicitamente em seis princípios base: um elevado nível de protecção da saúde humana; o recurso à análise dos riscos; a adopção de critérios microbiológicos e de controlo da temperatura; a elaboração e implementação de códigos de boas práticas de higiene; o controlo da higiene dos alimentos por parte das autoridades competentes; a responsabilidade de todos os operadores da cadeia alimentar na comercialização dos alimentos.

Destacam-se como principais obrigações, decorrentes da legislação comunitária em matéria de segurança dos alimentos, dos operadores das empresas do sector alimentar a: segurança, responsabilidade, rastreabilidade, transparência, urgência, prevenção, cooperação.

Neste âmbito, os requisitos em termos de higiene aplicáveis à indústria de lacticínios



são também alterados, sendo que as Directivas de Higiene 92/46/CEE, a Directiva 93/43/CEE relativa a leite e produtos lácteos e a Directiva 89/362/CEE relativa à higiene nas instalações de produção de leite, são substituídas pela entrada em aplicação dos novos Regulamentos relativos à higiene dos géneros alimentícios.

No sentido de assistir a indústria de leite e produtos lácteos, a ANIL – Associação Nacional dos Industriais de Lacticínios participou juntamente com a FIPA – Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares e com a EDA – European Dairy Association, em dois projectos, dos quais resultaram duas publicações distintas: "Guia de Aplicação da Regras Gerais de Higiene dos Géneros Alimentícios", e "Higiene dos Géneros Alimentícios – Guia de Aplicação do Sector Lácteo". Com estes documentos pretende-se esclarecer as diferenças existentes entre os requisitos estabelecidos na legislação precedente e as obrigações constantes dos novos Regulamentos, contribuindo para uma melhor interpretação das adaptações práticas que os operadores têm que promover.

\*Assessora Técnica da ANIL  
Coordenadora do Grupo de Trabalho de Higiene da FIPA