

Os Desafios da Segurança Alimentar



Castelo Branco, 28 de Março de 2019

Interprev, SA.

- Somos uma empresa de prestação de serviços externos nas áreas da **Segurança e Saúde do Trabalho, Segurança Alimentar e Formação**, visando a prevenção dos riscos profissionais e alimentares, promovendo a saúde dos trabalhadores e consumidores.
- Posicionamo-nos no mercado como parceiros ativos das empresas dos vários setores de atividade, proporcionando aos nossos Clientes serviços ajustados às suas necessidades específicas.
- A Nossa Política assenta numa filosofia orientada para o Cliente visando satisfazer as suas necessidades e exceder as suas expectativas.

Interprev, SA.

Serviços de Segurança Alimentar

- Sistema de H.A.C.C.P.- Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo
 - Implementação de metodologia de 4C's
 - Auditorias Periódicas de Segurança Alimentar
 - Consultoria na implementação de Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar (ISO 22000:2005)
- Serviços Complementares: Realização de análises laboratoriais em Laboratório Acreditado pelo IPAC- na LABINTER- Laboratório Alimentar
 - Géneros Alimentícios
 - Água
 - Superfícies
 - Manipuladores
 - Ambiente

Segurança Alimentar

- Para os profissionais e técnicos que neste sector exercem a sua atividade está subjacente o grande desafio da aplicabilidade e cumprimento das exigências regulamentares em vigor. (Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril).
- Os operadores do sector alimentar passaram a por em prática, de uma forma sistemática, o sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points* –Análise dos Perigos e Controlo dos Pontos Críticos), ferramenta essencial para avaliar perigos e estabelecer medidas para o seu controlo.

Segurança Alimentar

- Hoje em dia as empresas apostam forte na prevenção, em contraste com a prática tradicional de realizar análises nos produtos acabados.
- As empresas do sector agroalimentar têm uma necessidade crescente de demonstrar que os alimentos que produzem e comercializam são seguros. Face à pressão da regulamentação europeia em matéria de segurança alimentar e as exigências do mercado.



A Importância do Controlo Analítico

“Os géneros alimentícios não devem conter microrganismos nem as suas toxinas e metabolitos em quantidades que representem um risco inaceitável para a saúde humana”

(Regulamento (CE), n.o 2073/2005 da Comissão de 15 de novembro de 2005)

Um controlo analítico apertado assume um papel cada vez mais preponderante na manutenção da garantia da qualidade e segurança alimentar dos produtos alimentares.

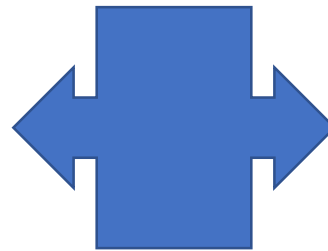
A Importância do Controle Analítico

- Controlar processos de fabrico, dando informação relativa a etapas e níveis de contaminação;
- Conhecer a contaminação microbiana e atuar em conformidade;
- Avaliar a qualidade/segurança das matérias-primas e produto intermédio e final;
- Monitorizar a condição higiénica de manipuladores e superfícies.
- Os resultados obtidos nas análises frequentes são de extrema importância para monitorizar a produção e garantir que, atempadamente, são detetados e resolvidos os problemas associados.

Os Desafios da Segurança Alimentar

A entrada em aplicação do Regulamento (UE) N.º 1169/2011 e do Decreto-Lei 26/2016, coloca novas obrigações e responsabilidades aos operadores do setor alimentar em matéria de informação sobre os géneros alimentícios.

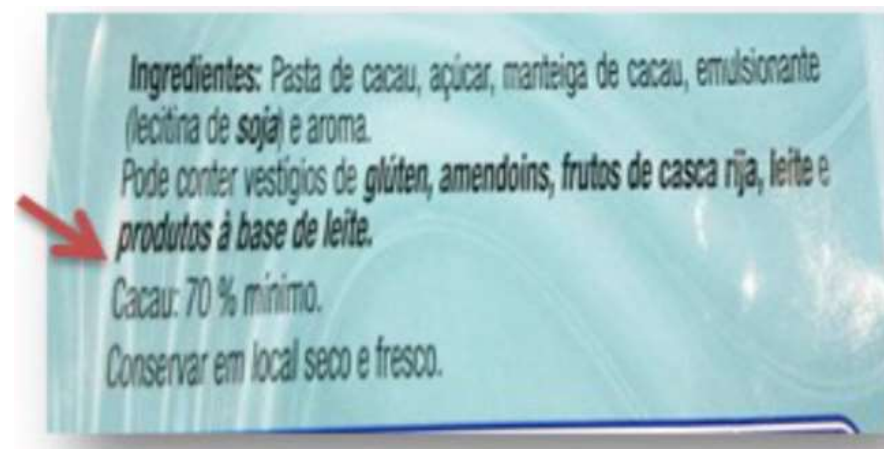
1- Ingredientes ou auxiliares tecnológicos ou derivados de uma substância ou produto que provoquem alergias ou intolerâncias



2- Declaração Nutricional

Os Desafios da Segurança Alimentar- Alergénios

- Devem ser indicados na lista de ingredientes;
- O nome da substância deve ser realçado por uma grafia que a distinga claramente da restante lista de ingredientes (ex.: a letra ser a negrito ou maiúsculas ou cor diferente do fundo);



Os Desafios da Segurança Alimentar- Alergênicos

SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE PROVOCAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS:

1. Cereais que contêm glúten (nomeadamente trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou as suas estirpes hibridizadas) e produtos à base destes cereais;
2. Crustáceos e produtos à base de crustáceos;
3. Ovos e produtos à base de ovos;
4. Peixes e produtos à base de peixe;
5. Amendoins e produtos à base de amendoins;
6. Soja e produtos à base de soja;



Os Desafios da Segurança Alimentar- Alergênicos

SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE PROVOCAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS:

7. Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose)

8. Frutos de casca rija, nomeadamente, amêndoas , avelãs, nozes , castanhas de caju , nozes pécan , castanhas do Brasil, pistácios, nozes de macadâmia ou do Queensland e produtos à base destes frutos

9. Aipo e produtos à base de aipo;

10. Mostarda e produtos à base de mostarda;

11. Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo;

Os Desafios da Segurança Alimentar- Alergênicos

SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE PROVOCAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS:

12. Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l em termos de SO₂ total

13. Tremoço e produtos à base de tremoço;

14. Moluscos e produtos à base de moluscos.

Os Desafios da Segurança Alimentar- Alergénios

- A correta rotulagem dos produtos constitui requisito importante para informação ao consumidor.
- No entanto não esquecer a correta aplicação das Boas Práticas de Fabrico e especialmente numa análise conscienciosa de riscos relativa a alergénios.

Ingredientes: Farinha integral de trigo, água, açúcar, levedura, óleo vegetal (palma), glúten de trigo, farinha de cevada maltada, sal, farinha de aveia (1,5 %), farinha de cevada (1,3 %), farinha de centeio (1,1 %), antioxidante (E-300), sementes de linho dourado, sementes de milho (0,3 %).

INGREDIENTES: PURÊ DE BATATA DOCE (50%), AÇÚCAR, FARINHA DE MILHO, XAROPE DE GLUCOSE, FARINHA DE TRIGO, OVO PASTEURIZADO, COCO, CONSERVANTE (E200), AROMAS. PODE CONTER VESTÍGIOS DE LEITE, SOJA E FRUTOS DE CASCA RÍJA.

Os Desafios da Segurança Alimentar- Alergénios

GESTÃO DE ALERGÉNIOS

Os alergénios alimentares podem tornar-se parte da cadeia alimentar mesmo não sendo ingrediente de um produto, devido a:

- Presença inadvertida e não considerada nas matérias-primas;
- Auxiliares tecnológicos;
- Formulações incorretas;
- Limpezas inadequadas ou imperfeitas;
- Contaminações cruzadas nas fases de processo ou armazenamento.

Os Desafios da Segurança Alimentar- Alergénios

CONTROLOS ANALÍTICOS

- Os controlos analíticos devem constituir uma ferramenta complementar na gestão do risco de alergénios, permitindo confirmar que as boas práticas foram devidamente cumpridas e verificar o controlo dos pontos críticos previamente identificados.



Os Desafios da Segurança Alimentar- Declaração Nutricional

IMPORTÂNCIA:

- A rotulagem alimentar e nutricional dos géneros alimentícios é de extrema importância, no sentido em que permite aos consumidores fazerem escolhas alimentares adequadas a cada situação, além de favorecer um correto armazenamento, preparação e consumo dos alimentos.



Os Desafios da Segurança Alimentar- Declaração Nutricional

IMPORTÂNCIA

- O crescente interesse do consumidor pela relação entre a alimentação e a saúde veio acentuar o interesse na rotulagem nutricional, que se tornou um determinante da escolha alimentar na atualidade.

Os Desafios da Segurança Alimentar- Declaração Nutricional

A declaração nutricional OBRIGATÓRIA inclui:

Valor energético (Kj e Kcal)

Lípidos (g)

Dos quais saturados (g)

Hidratos de carbono (g)

Dos quais açúcares (g)

Proteínas (g)

Sal (g)

A declaração nutricional FACULTATIVA pode incluir:

Ácidos gordos mono e polinsaturados

Polióis

Amido

Fibra

Vitaminas os sais minerais em quantidades significativas (anexo XIII do regulamento)

Os Desafios da Segurança Alimentar- Declaração Nutricional

- O **valor energético** e as **quantidades de nutrientes declarados** devem referir-se ao **género alimentício tal como este é vendido** ou **depois de preparado**, desde que sejam dadas instruções de preparação pormenorizadas e desde que diga respeito ao género alimentício pronto para consumo.
- O **valor energético** e as quantidades **de nutrientes** devem ser **expressos por 100 g** ou **100 ml de alimento**;

Os Desafios da Segurança Alimentar- Declaração Nutricional

- As **vitaminas e minerais**, além da representação anterior, devem ser expressos em **percentagem das doses de referência** por 100 g ou 100 ml;
- Pode ainda utilizar-se a **expressão por porção e/ou unidade de consumo**, desde que a porção e o número de porções ou unidades contidas na embalagem sejam expressas no rótulo, **simultaneamente à expressão por 100 g ou 100 ml**

Os Desafios da Segurança Alimentar- Declaração Nutricional

Declaração nutricional	
energia	kJ/kcal
lípidos	g
dos quais	
- ácidos gordos saturados	g
- ácidos gordos monoinsaturados	g
- ácidos gordos poliinsaturados	g
hidratos de carbono	g
dos quais	
- açúcares	g
- polióis	g
- amido	g
fibra	g
proteínas	g
sal	g
vitaminas e sais minerais	as unidades anteriormente indicadas

Obrigado Pela Vossa Atenção!