

## EDITORIAL

Graziela Afonso



O ano de 2006 foi o ano do chamado “pacote higiene”, com a obrigatoriedade de todos os Estados-membros aplicarem a nova legislação comunitária relativa à higiene dos géneros alimentícios. Portugal, como é seu hábito, foi um extremoso cumpridor. A legislação foi aplicada e fiscalizada à letra da lei. Não houve margem para flexibilidade, apesar dos apelos de várias associações sectoriais, preocupadas com os reflexos negativos junto dos operadores de menor dimensão ou desenvolvimento.

O primeiro sinal de possibilidade de derrogações portuguesas só chegou neste Verão de 2008. Chegou, mas tardou. Desde o início que os regulamentos comunitários previam a sua revogação parcial desde que a realidade nacional assim o justificasse. Para sectores de actividade como o canal HORECA, designadamente para a suas micro e PME, bem como para o sector dos produtos tradicionais e pequenos produtores, essas derrogações há muito que eram solicitadas.

Em 29 de Julho saiu então a portaria n.º 669/2008 derogando várias obrigações legais relativas ao circuito comercial de pequenas quantidades de géneros alimentícios, muitas delas de produção familiar e artesanal, permitindo a sua comercialização directa em região geográfica limitada. No que respeita aos alimentos com características tradicionais, em 13 de Agosto, o Despacho Normativo n.º 38/2008 veio estabelecer a possibilidade de flexibilização dos requisitos de higiene, bem como os métodos alternativos dos operadores demonstrarem como garantem esses requisitos para a salvaguarda da segurança dos consumidores.

Ambas as derrogações eram essenciais à preservação da gastronomia portuguesa enquanto património cultural. Se são as ideais ou não, os operadores e suas entidades representativas dirão de sua justiça. O fim não estará à vista, mas o passo para a flexibilidade tão desejada e merecida foi dado e a apertada fiscalização a que os operadores foram sujeitos nos últimos dois anos poderá vir a ter agora enquadramento legal para ela própria ser mais flexível, assim sejam concedidas as primeiras derrogações na prática.

Neste Verão, também o Parlamento Europeu decidiu tornar mais clara a isenção da obrigatoriedade de implementação dos procedimentos de higiene segundo os princípios HACCP para as micro e PME do sector da restauração. A decisão caberá agora ao Conselho. Porém, há que sublinhar que desde sempre a implementação do HACCP é flexível, devendo ser adaptado às especificidades das empresas e não estas enformadas naquela metodologia. Um engano para o qual muitos terão contribuído.

### VISÃO

Ser o projecto editorial que melhor contribui para que Portugal venha a ser um país que oferece segurança e qualidade ao longo de toda a cadeia alimentar, a qualquer alimento que disponibiliza independentemente da sua origem, forma, meio ou local.

### MISSÃO

Através de uma informação selectiva e técnica, de conteúdos de índole formativa e da exemplificação de boas práticas, promover a consciencialização e a responsabilização colectiva pela segurança e qualidade dos alimentos ao longo da cadeia alimentar, com enfoque no reforço da cooperação entre os diferentes operadores, com vista ao aumento da confiança dos consumidores.

### OBJECTIVOS

Informar e ajudar a formar para a segurança e qualidade alimentar, divulgando as políticas nacionais e comunitárias, a legislação e regulamentação para o sector, as metodologias e ferramentas destinadas a garantir e melhorar a segurança alimentar e a qualidade dos géneros alimentícios, os produtos agro-alimentares reconhecidos, o exemplo de boas práticas dos operadores e de implementação de sistemas de gestão da segurança alimentar, além dos apoios e incentivos existentes.

### DESTINATÁRIOS

Operadores e profissionais dos diferentes sectores da cadeia alimentar; fornecedores de equipamentos, produtos e serviços; entidades parceiras de certificação, auditoria, formação, consultoria e apoio técnico; instituições de ensino, universidades e laboratórios; instituições da saúde e da área social; autarquias; bombeiros; clubes desportivos; companhias aéreas e ferroviárias; estabelecimentos prisionais; forças armadas; entidades representativas, associativas e oficiais.

#### Revista SEGURANÇA E QUALIDADE ALIMENTAR – N. 05 – NOVEMBRO 2008

Edição e Propriedade  
Editideias – Edição e Produção, Lda.  
NIPC 504368788  
Redacção, Produção e Publicidade  
Av. das Forças Armadas, 4 - 8º D  
1600-082 Lisboa  
Tel.: 217 819 442 Fax: 217 819 447  
editideias@infoqualidade.net  
www.infoqualidade.net

Direcção  
Graziela Afonso  
grazielaafonso@infoqualidade.net  
Marketing e Publicidade  
sequali@infoqualidade.net  
Produção Gráfica  
José Barata  
josebarata@infoqualidade.net

Fotografia  
iStockPhoto; Fotolia; DigitalVision;  
ImageDJ; PhotoDisc; entidades  
participantes  
Impressão  
IDG – Imagem Digital Gráfica  
Rua Cidade de Castelo Branco, nº 5 C1  
Zona Industrial de Frielas  
2660-020 Frielas

**DISTRIBUIÇÃO GRATUITA** aos operadores e parceiros da cadeia alimentar, com o apoio de entidades representativas dos sectores. As opiniões expressas nos artigos são da exclusiva responsabilidade dos seus autores. Não é permitida a reprodução dos conteúdos sem a prévia autorização do editor. **Publicação semestral – Tiragem 20 000 exemplares 6,00 € – Registo ERC nº 125080 – Dep. Legal nº 251073/06 – ISSN 1646-6349**

#### RAIZ DE LÓTUS

Originária da Ásia, é utilizada desde há milénios como género alimentício, na culinária japonesa ou no chá chinês, e como medicamento para combater desde infecções respiratórias até distúrbios estomacais. Os seus constituintes (proteínas, fibras, cálcio, ferro, enzimas, flavonóides, vitaminas, etc.) estimulam o sistema imunológico do organismo.





## ***Na segurança alimentar damos a confiança de que o que faz é feito bem e é também visto como bem feito***

*No Bureau Veritas trabalhamos em parceria consigo e ajudamos a gerir as questões relativas à qualidade, saúde, ambiente e responsabilidade social ao longo de toda a sua cadeia de valor. Sabemos que para ter sucesso é preciso ter em conta os riscos, e no Bureau Veritas nada é deixado ao acaso.*

Rua H, N.º 4, 4 A. Pólo Tecnológico de Lisboa | Tel: 21 710 09 17  
**Bureau Veritas Portugal:** Lisboa | Porto | Aveiro | Leiria | Setúbal | Sines | Lagoa

Qualidade, Saúde e Segurança, Ambiente e Responsabilidade Social.  
[www.bureauveritas.pt](http://www.bureauveritas.pt)



**BUREAU  
VERITAS**

**Move Forward with Confidence**