

SUPLEMENTOS ALIMENTARES SUJEITOS AO HACCP

Fornecedores e distribuidores têm de cumprir os pré-requisitos



Iris Salgueiro

Definidos como géneros alimentícios, segundo o Decreto-Lei n.º 136/2003, de 28 de Junho, os suplementos alimentares estão sob o chapéu da legislação aplicável aos géneros alimentícios, de onde salientamos:

- O Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de Abril de 2004, que define uma série de requisitos no seu anexo II que as empresas que se dediquem a qualquer fase da produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios deverão cumprir, bem como estabelece a obrigatoriedade destas empresas terem implementado um sistema de segurança alimentar baseado nos princípios HACCP.
- O Regulamento (CE) n.º 178/2002 de 28 de Janeiro, que define no seu artigo 18º a obrigatoriedade de implementar um sistema de rastreabilidade.
- O Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de Dezembro, que estabelece as regras a que deve obedecer a rotulagem dos géneros alimentícios.

Em Portugal existem muitas empresas a dedicarem-se à comercialização de suplementos alimentares, mas a sua grande maioria são apenas importadores/distribuidores de produtos produzidos noutros países da Comunidade Europeia, ou mesmo, extracomunitários. De frisar que a generalidade destas empresas não se dedica em exclusivo à comercialização de suplementos alimentares, mas também a outros produtos alimentares de dietética, de regimes alimentares alternativos e afins.

Para estas empresas, e uma vez que não existe manuseamento directo dos produtos e estes se encontram, na larga maioria dos casos, hermeticamente fechados, impossibilitando a ocorrência de contaminações físicas, químicas e microbiológicas, a implementação do sistema HACCP passa, na generalidade dos casos, apenas pela implementação dos chamados pré-requisitos ao sistema HACCP, com especial importância para o controlo de fornecedores. Não obstante, existe a necessidade de efectuar todo o estudo HACCP de forma a criar evidências de que as restantes questões não foram descuradas.

De forma geral, os pré-requisitos a considerar são os seguintes:

■ **Construção e lay-out das instalações:** As instalações devem prevenir a entrada de pragas através do fecho de todas as aberturas para o exterior e da colocação de redes mosquiteiras em todas as janelas com possibilidade de serem abertas para o

exterior. Além disso, os pavimentos, paredes e tectos devem permitir uma manutenção e limpeza adequada. As instalações sanitárias e vestiários deverão responder a todos os requisitos legais e permitir aos colaboradores a manutenção dos padrões adequados de higiene.

■ **Equipamentos:** Todas as partes dos equipamentos que entram em contacto directo com os produtos devem ser construídas em materiais adequados para contacto com géneros alimentícios (exemplo: aço inoxidável). Além disso, os equipamentos devem ser mantidos adequadamente de forma a evitar avarias e estar incluídos num “Plano de Manutenção” onde estão definidas quais as operações a realizar, os lubrificantes e massa de lubrificação utilizados em peças/equipamentos em que haja risco de contaminação do produto (grau alimentar nestes casos), a periodicidade e o responsável pelas referidas operações.

■ **Higiene das instalações e equipamentos:** É essencial garantir que as instalações se encontram num adequado estado de limpeza aquando da sua utilização. Neste sentido, é necessário definir um “Plano de Higienização” que contemple as várias áreas e os equi-



pamentos existentes nas mesmas, bem como os produtos de higienização a utilizar, o modo de efectuar a operação de limpeza, a periodicidade e os responsáveis. Deverão ser mantidos registos de todas as operações de higienização efectuadas. Todos os produtos de higienização deverão ser armazenados num local fechado devidamente identificado. Os equipamentos de higienização das áreas produtivas deverão ser diferentes e armazenados separadamente dos utilizados nas áreas sociais.

■ **Água:** A água utilizada no processo produtivo ou para a lavagem das instalações e/ou equipamentos deverá ser potável e respeitar os critérios definidos no Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de Agosto. Deverá ser definido um “Programa de Controlo da Qualidade da

Água”, que deverá incluir o controlo de rotina 1 e 2 e de inspecção definidos no Decreto-Lei n.º 306/2007. Se a água for proveniente dos Serviços Municipalizados, devem ser requeridas e verificadas as análises trimestrais efectuadas pelos próprios serviços e deverá ser realizada, no mínimo, uma análise anual à água para confirmar o estado das tubagens.

■ **Higiene e saúde pessoal:** De forma a garantir que os colaboradores não vão transmitir contaminações ao produto, é necessário estabelecer uma série de normas, entre as quais: higiene pessoal, uso de vestuário de protecção, proibição da ingestão de alimentos e bebidas, política de uso de adornos (brincos, pulseiras, relógios, etc.).

■ **Controlo de pragas:** Deverá ser implementado um sistema de controlo de pragas eficiente. O sistema deverá ser implementado por alguém que tenha formação e conhecimento necessários para manipular venenos, não sendo por isso, na generalidade dos casos, possível efectuar o controlo internamente, sendo necessário contratar os serviços de uma empresa externa. Se existirem problemas ao nível da presença de insectos voadores no interior das instalações, deverão ser instalados insecto-caçadores em locais estratégicos. Ter em atenção que os insectocutores são desaconselhados.

■ **Controlo de fornecedores:** Deverá ser assegurado que todos os produtos adquiridos foram produzidos de acordo com a legislação vigente e respeitam as normas de higiene e segurança alimentar. Para tal, torna-se vital implementar procedimentos de selecção e avaliação de fornecedores, conferindo à empresa um elevado grau de confiança no que respeita aos produtos adquiridos. Neste contexto, a empresa deve inteirar-se da realidade dos seus fornecedores através da realização de auditorias ou realização de inquéritos. Caso necessário, deverão ser efectuadas análises para confirmar o cumprimento das especificações dos produtos. De referir que a confirmação das especificações dos produtos é de extrema importância quando se tratam de produtos destinados a consumidores com determinadas alergias/intolerâncias, pois a presença desses elementos poderá trazer graves consequências para a sua saúde. Para o embalamento dos produtos apenas deverão ser utilizados materiais adequados e os certificados de conformidade dos vários materiais utilizados deverão ser solicitados às empresas fornecedoras.

■ **Formação:** Todos os colaboradores que trabalhem com o produto deverão ter formação em higiene e segurança alimentar, bem como a formação necessária para o correcto desempenho das suas funções.

CONTROLO DE PERIGOS ATRAVÉS DO PLANO HACCP

O estudo HACCP inicia-se com a recolha e documentação de uma série de dados relativos aos produtos e ao processo produtivo. Nesta fase deve ser definido o âmbito do estudo HACCP, ou seja, onde se inicia a responsabilidade da empresa e onde termina;

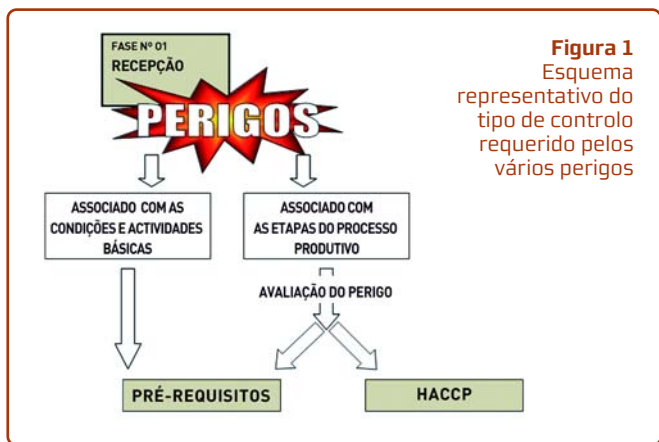


Figura 1
Esquema representativo do tipo de controlo requerido pelos vários perigos

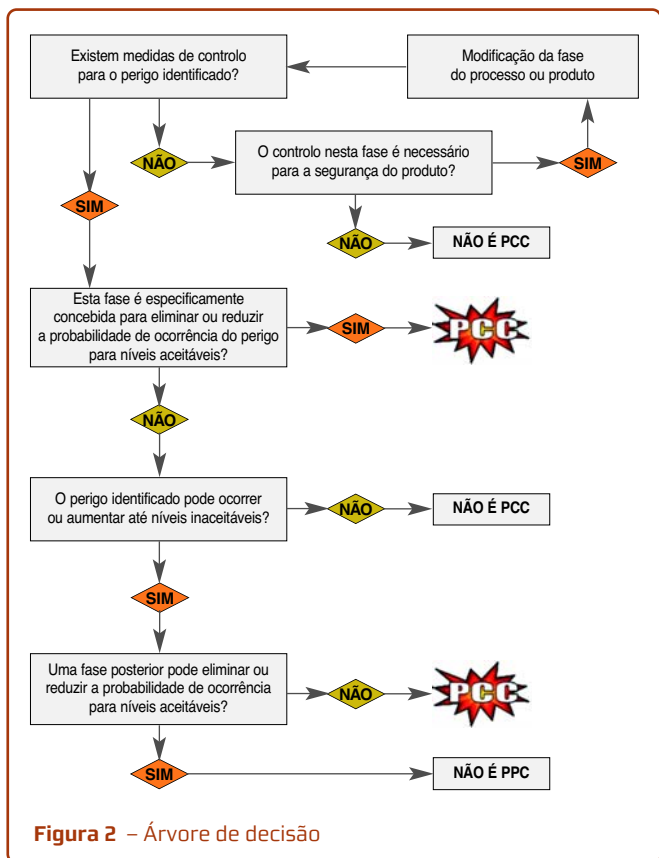


Figura 2 – Árvore de decisão

definida a equipa HACCP, equipa multidisciplinar, responsável por gerir o sistema HACCP; efectuado um levantamento de características importantes dos vários produtos comercializados, podendo remeter a sua descrição exaustiva para as respectivas fichas técnicas; efectuada uma breve descrição do processo produtivo; elaborado um fluxograma com as diferentes fases do processo produtivo.

Embora a maioria das empresas não tenha um verdadeiro processo produtivo, uma vez que não produzem os suplementos alimentares que comercializam, existe uma série de fases pelas quais o produto passa desde que dá entrada nas instalações da empresa até à sua expedição/entrega ao cliente.

Após recolhida toda esta informação, deverá ser conduzida uma identificação de todos os perigos para a segurança alimentar que não estejam directamente relacionados com os pré-requisitos. Estes perigos deverão ser avaliados relativamente à possível severidade dos seus efeitos e à probabilidade de ocorrência, avaliação esta que irá determinar se os perigos requerem controlo ao nível do Plano HACCP ou se o seu controlo é assegurado pelos pré-requisitos do sistema.

Todos os perigos cujo controlo é necessário através do Plano HACCP devem ser levados à árvore de decisão para determinar se são Pontos Críticos de Controlo (PCCs) ou não. Para todos os PCCs é necessário definir, no Plano HACCP, medidas de controlo (preventivas), limites críticos, medidas de monitorização (com responsáveis e registos associados) e acções correctivas.

No caso das empresas que comercializam produtos com necessidade de serem mantidos a temperaturas de refrigeração/congelação, a segurança e a qualidade dos produtos já poderão ser comprometidas. Nestes casos, as empresas deverão identificar este perigo nas fases em que este poderá ocorrer e determinar quais as medidas para prevenir a sua ocorrência. Geralmente estes perigos têm de ser controlados pelo Plano HACCP e são identificados como PCC.

No caso das empresas que se dedicam à produção de suplementos alimentares, o sistema HACCP torna-se mais complexo. No entanto, garantindo o cumprimento dos pré-requisitos, neste caso, muito mais rigorosos, os perigos identificados continuam a ser poucos. Ao nível dos pré-requisitos, estas empresas devem reger-se pelas normas da indústria farmacêutica, que são mais rígidas que as normas da indústria alimentar, uma vez que a actividade desenvolvida nestas empresas é muito próxima da actividade desenvolvida nos laboratórios farmacêuticos.

Relativamente à rastreabilidade dos produtos, as empresas que se dedicam exclusivamente à importação/distribuição de suplementos alimentares precisam apenas de saber qual o fornecedor de cada produto e de associar a cada expedição os lotes dos vários produtos, preferencialmente introduzindo essa informação na factura. No entanto, caso seja efectuado embalamento primário do produto (embalagem em contacto com o produto), mesmo que



externamente, deverá ficar registado o lote das embalagens utilizadas.

As empresas que se dedicam à produção têm obrigatoriamente de registar também todos os lotes das várias matérias-primas utilizadas para produzir determinado lote de produto final.

É muito importante que toda esta informação seja de fácil e rápida consulta para permitir uma eficiente resposta no caso da ocorrência de um incidente. Ainda neste âmbito, deverá também ser implementado um sistema de gestão de incidentes, preparando a empresa para uma resposta rápida e profissional a este tipo de situações, de modo a diminuir os efeitos negativos directos e indirectos que, caso não sejam bem geridos, podem conduzir a consequências graves.

No que toca à rotulagem dos produtos, é de frisar que antes de introduzir um suplemento alimentar no mercado, produzido na empresa ou importado, é obrigatório, de acordo com o Decreto-Lei n.º 296/2007, de 22 de Agosto, o envio do respectivo rótulo para a Direcção de Serviços Normalização e Segurança Alimentar do Gabinete de Planeamento e Políticas (GPP).

Ao proceder à rotulagem de um produto deve garantir-se a colocação de todas as menções obrigatórias, utilizar as denominações de venda aprovadas para os produtos e ingredientes, respeitar as denominações definidas para a rotulagem nutricional (se existir) e respeitar a legislação vigente no que se refere às alegações nutricionais e de saúde.

Iris Salgueiro, Departamento Técnico da Consulai