

# MANUAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR

- da origem ao consumo -

Catarina I. C. Rodrigues  
Raquel P. F. Guiné  
Paula M. R. Correia

## Sobre o livro

A Sociedade é cada vez mais exigente, e para satisfazer o consumidor atendendo à qualidade e à segurança alimentar, a legislação em vigor deve ser cumprida com rigor, de forma a garantir que os produtos da origem até ao consumo sejam alimentos seguros.

O presente trabalho aborda a importância da segurança alimentar, desde a origem ao consumo, com destaque nas exigências sanitárias contidas no Regulamento (CE) 852/2004, em vigor desde 1 de janeiro de 2006, tendo sempre em conta as boas práticas de higiene dos manipuladores intervenientes, das instalações, equipamentos, receção das matérias-primas, armazenagem das mesmas e respetivo processamento dos alimentos. Aborda-se ainda a Norma ISO 22000, que especifica os requisitos para um sistema de gestão da segurança alimentar e que combina os elementos-chave geralmente reconhecidos como essenciais, que permitem assegurar a segurança dos géneros alimentícios ao longo da cadeia alimentar até ao seu consumo final.

Para além destes temas são abordados ainda dois exemplos práticos relativos à implementação da segurança alimentar desde a origem da matéria-prima, até ao consumo de alimentos em dois setores. O primeiro é o de uma empresa de distribuição, enquadrando-se nesta o fornecedor de origem, onde se realizam as etapas de abate, desmancha e embalamento, e o segundo é o setor da restauração.

## Sobre as autoras

Catarina I. C. Rodrigues Mestre em Qualidade e Tecnologia Alimentar pela Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Viseu. Desde 2004 é consultora e formadora na área da Qualidade e Segurança Alimentar e na produção de alimentos.

Raquel P. F. Guiné Doutorada em Engenharia Química pela Universidade de Coimbra, é Professora Coordenadora no Departamento de Indústrias Alimentares da Escola Superior Agrária (ESAV) do Instituto Politécnico de Viseu. Foi diretora de cursos de licenciatura e mestrado, presidente da Assembleia de Representantes e Presidente do Conselho Técnico-Científico da ESAV. Investigadora em diversos projetos nacionais e internacionais. É autora de inúmeros artigos científicos, capítulos e diversos livros, na sua maioria publicados em editoras estrangeiras.

Paula M. R. Correia Doutorada em Engenharia Alimentar pelo Instituto Superior de Agronomia, da Universidade de Lisboa, é Professora Adjunta no Departamento de Indústrias Alimentares da Escola Superior Agrária (ESAV) do Instituto Politécnico de Viseu. Foi Vice-presidente e Presidente da ESAV, presidente da Assembleia de Representantes e Vice-presidente do Conselho Pedagógico da ESAV. Investigadora em diversos projetos nacionais e internacionais. É autora de inúmeros artigos científicos, capítulos e diversos livros, na sua maioria publicados em editoras estrangeiras.



[www.agrobook.pt](http://www.agrobook.pt)



Também disponível em formato e-book

MANUAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR - da origem ao consumo -

# MANUAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR

- da origem ao consumo -

Catarina I. C. Rodrigues  
Raquel P. F. Guiné  
Paula M. R. Correia



Agrobook



Agrobook

EDITORA  
Catarina L. C. Rodrigues  
Raquel P. F. Guiné  
Fátima M. R. Correia

TÍTULO  
Manual de Segurança Alimentar - da origem ao consumo

EDIÇÃO  
Publicidade, Edição Técnica  
Rua do Comércio n.º 30 - 4000-144 Fátima | www.pbln.pt

DISTRIBUIÇÃO  
Agrotex  
Tel: 221 104 572 - Fax: 220 104 571 - E-mail: edizora@agrotex.pt - www.agrotex.pt

REVISO  
Ana Catarina Trigo  
Publicidade, Publicação de Comunicação Lda

DESIGN  
Marta Ribeiro  
Publicidade, Publicação de Comunicação Lda

DATA  
Fim de Curso 2014/2015

IMPRESSÃO  
Sociedade Turf  
agosto 2015

DEPOSIÇÃO LEGAL  
9945/15



**Cópia ilegal** viola os direitos de autor.  
Os preços estão sujeitos a alterações.

Copyright © 2015 | Publicidade, Publicação de Comunicação Lda, todos os direitos reservados.  
Tudo o que está reservado a Publicidade, Publicação de Comunicação Lda, pela legislação aplicável.  
A reprodução total ou parcial, em qualquer parte, por qualquer meio, sem a autorização expressa da Publicidade, Publicação de Comunicação Lda, constitui uma infração.  
Nenhuma parte desta publicação poderá ser reproduzida, ou qualquer parte dela, sem a autorização expressa da Publicidade, Publicação de Comunicação Lda, por qualquer meio, em qualquer forma, por qualquer meio, sem a autorização expressa da Publicidade, Publicação de Comunicação Lda.  
Este livro encontra-se em conformidade com o novo Acordo Ortográfico de 1990, respeitante às alterações ortográficas e aos efeitos da grafia simplificada.

ISBN  
978-972-724-138-4  
ISBN  
978-972-724-139-1  
978-972-724-138-4  
978-972-724-139-1  
Agrotex - Distribuição de publicações  
Linha - Engenharia Alimentar  
Sublinhas - Engenharia e Segurança Alimentar  
Cores - Serviços Unificados

# MANUAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR

- da origem ao consumo -

Catarina L. C. Rodrigues  
Raquel P. F. Guiné  
Fátima M. R. Correia

# ÍNDICE

ÍNDICE DE FIGURAS	xI
ÍNDICE DE TABELAS	xii
RESUMO	xvii
ABSTRACT	xix
INTRODUÇÃO	xxi
<b>1. Produção Primária</b>	<b>1</b>
1.1. PRODUÇÃO PRIMÁRIA	1
1.2. O REGULAMENTO N.º 853/2004	1
1.2.1. Parte A- Disposições gerais de higiene aplicáveis à Produção Primária e operações conexas	1
1.2.2. Parte B- Recomendações para os Códigos de Boas Práticas de Higiene	4
1.3. SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO	4
1.4. AGRICULTURA BIOLÓGICA	7
<b>2. Receção e Armazenamento de Produtos e Matérias-primas</b>	<b>9</b>
2.1. DEFINIÇÕES E CONCEITOS	9
2.2. RECEÇÃO DE MATERIAS-PRIMAS E PRODUTOS	9
2.3. ARMAZENAMENTO À TEMPERATURA AMBIENTE	13
2.4. ARMAZENAMENTO A TEMPERATURAS DE REFRIGERAÇÃO E CONGELAÇÃO	14
2.4.1. Refrigeração	15
2.4.2. Congelação	17
2.4.3. Tipos de equipamentos de frio	19
2.4.4. Armazenamento por frio comercial	22
<b>3. Noções de Microbiologia Alimentar</b>	<b>27</b>
3.1. INTRODUÇÃO	27
3.2. MICRORGANISMOS CAUSADORES DE TOXINFEÇÕES E SANIDADE DOS ALIMENTOS	28
3.3. FATORES QUE CONDICIONAM O DESENVOLVIMENTO DE MICRORGANISMOS	28
3.4. PRINCIPAIS DOENÇAS DE ORIGEM ALIMENTAR	36
3.4.1. Fatores favoráveis à origem de doenças de causa alimentar	36
3.4.2. Controlo dos microrganismos	37
3.5. MICRORGANISMOS	37
3.5.1. Bactérias	37
3.5.2. Fungos (bolores e leveduras)	43
3.5.3. Vírus	43
3.5.4. Parasitas, protozoários, vermes (helminfas)	43

<b>4. Higiene Alimentar</b>	45			
4.1. BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE PESSOAL	45			
4.1.1. A saúde do manipulador	45			
4.1.2. O vestuário	46			
4.1.3. As máscaras naso-bucal	48			
4.1.4. O cabelo	48			
4.1.5. As mãos	48			
4.1.6. Caixa de primeiros socorros	50			
4.1.7. Vestiários e instalações do pessoal de serviço	51			
4.1.8. Hábitos na zona de aboração	52			
4.2. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	53			
4.2.1. Higiene	53			
4.2.2. Produtos de limpeza	54			
4.2.3. Limpeza das instalações, equipamentos e utensílios	56			
4.2.4. Recolha e depósito de resíduos no local de trabalho	60			
4.3. CONTROLO DE PRAGAS	63			
<b>5. Sistema de Segurança Alimentar</b>	65			
5.1. AUTOCONTROLO	66			
5.1.1. Princípios determinantes	67			
5.1.2. Serviço Técnico de Autocontrolo	67			
5.2. SISTEMA HACCP	68			
5.2.1. Evolução do Sistema HACCP	68			
5.2.2. Os sete princípios do Sistema HACCP	69			
5.2.3. Perigos na segurança alimentar	74			
5.2.4. Análise de perigos/risco	75			
5.2.5. Pré-requisitos	76			
5.2.6. Execução e implementação do Sistema HACCP	77			
5.2.7. Passos a seguir para a implementação do HACCP	77			
5.2.8. Benefícios	79			
5.2.9. Desvantagens do Sistema HACCP	80			
5.2.10. Terminologia HACCP	80			
<b>6. Sistemas de Gestão da Qualidade</b>	81			
6.1. CONCEITOS E NORMAS DA FAMÍLIA ISO 9000	81			
6.2. NF EN ISO 22000: 2005	86			
6.3. RASTREABILIDADE	89			
6.4. Retirada do Mercado	91			
<b>7. Legislação</b>	93			
		7.1. DIRETIVA n.º 93/43		93
		7.2. DECRETO-LEI n.º 67/1988		94
		7.3. DECRETO-LEI n.º 425/1999		94
		7.4. REGULAMENTO (CE) n.º 853/2004		94
		7.5. REGULAMENTO (CE) n.º 853/2004		95
		7.6. REGULAMENTO (CE) n.º 854/2004		96
		7.7. DECRETO-LEI n.º 113/2006		96
		7.8. REGULAMENTO (CE) n.º 178/2002		96
		7.9. DECRETO-LEI n.º 243/1986		97
		7.10. DECRETO-LEI n.º 370/1999		97
		7.11. DECRETO-LEI n.º 259/2007		97
		7.12. DECRETO-LEI n.º 234/2007		98
		7.13. DECRETO-LEI n.º 20/2005		98
		7.14. PORTARIA n.º 215/2011		98
		7.15. PORTARIA n.º 982/1995		99
		7.16. PORTARIA n.º 149/1988		99
		7.17. REGULAMENTO (CE) n.º 1831/2003		99
		7.18. DECRETO-LEI n.º 193/1988		99
		7.19. DECRETO-LEI n.º 175/2007		100
		7.20. DIRETIVA n.º 84/2		100
		7.21. DECRETO-LEI n.º 147/2006		100
		7.22. DECRETO-LEI n.º 291/1990		101
		7.23. REGULAMENTO (CE) n.º 315/1993		101
		7.24. REGULAMENTO (CE) n.º 1831/2003		101
		7.25. PORTARIA n.º 576/1998		101
		7.26. PORTARIA n.º 100/1996		101
		7.27. PORTARIA n.º 1135/199		101
		7.28. DECRETO-LEI n.º 306/2007		102
		7.29. REGULAMENTO (CE) n.º 2073/2005		102
		7.30. REGULAMENTO (CE) n.º 1441/2007		102
		7.31. REGULAMENTO (UE) n.º 365/2010		102
		7.32. DECRETO-LEI n.º 560/1999		103
<b>8. Casos Práticos de Segurança Alimentar</b>				105
8.1. INTRODUÇÃO				105
8.2. EMPRESA A				107
8.2.1. Fornecedor da Empresa A				107
8.2.2. Pré-requisitos do Sistema HACCP				109
8.2.2.1. Higiene, saúde e segurança no trabalho				109
8.2.2.2. Plano de higienização e registo de limpeza				112

8.2.2.3. Controlo microbiológico e físico-químico de águas de abastecimento	112
8.2.2.4. Controlo microbiológico de equipamento e utensílios, superfícies e manipuladores	115
8.2.2.5. Controlo microbiológico e físico-químico de produtos	116
8.2.2.6. Controlo de pragas	116
8.2.2.7. Controlo de temperaturas e controlo de vulturas	116
8.2.2.8. Registos de entradas de produtos, matérias-primas	116
8.2.2.9. Formação	116
8.2.2.10. Rastreabilidade	117
8.2.3. Etapas para a implementação do Sistema HACCP da Empresa A	119
8.2.3.1. Descrição da empresa, organograma e equipa HACCP	119
8.2.3.2. Descrição de produtos	124
8.2.3.3. Planta da área de laboração (layout)	125
8.2.3.4. Fluxograma	125
8.2.3.5. Confirmação do diagrama de fluxo e esquema da empresa	125
8.2.3.6. Descrição do processo de produtos	128
8.2.3.7. Análise de perigos e identificação das medidas preventivas	131
8.2.3.8. Aplicação da árvore de decisão para determinação dos pontos críticos de controlo	131
8.2.3.9. Plano de monitorização de pontos críticos de controlo, estabelecimento de ações corretivas, de procedimentos de verificação, e de sistemas de registo	133
<b>8.3. EMPRESA B</b>	133
8.3.1. Pré-requisitos do Sistema HACCP	133
8.3.1.1. Higiene, saúde e segurança no trabalho	133
8.3.1.2. Plano de higienização e registo de limpeza	135
8.3.1.3. Controlo microbiológico e físico-químico de águas de abastecimento	135
8.3.1.4. Controlo microbiológico de equipamento e utensílios, superfícies e manipuladores	135
8.3.1.5. Controlo microbiológico e físico-químico de produtos	135
8.3.1.6. Controlo de pragas	135
8.3.1.7. Controlo de temperaturas	135
8.3.1.8. Registos de entradas de produtos, matérias-primas	136
8.3.1.9. Formação	136
8.3.1.10. Rastreabilidade	136
8.3.2. Etapas para a implementação do Sistema HACCP da Empresa B	136
8.3.2.1. Descrição da empresa, organograma e equipa HACCP	136
8.3.2.2. Descrição de produtos	143
8.3.2.3. Planta da área de laboração	144
8.3.2.4. Fluxograma	145
8.3.2.5. Descrição do processo do prato picanha	146

8.3.2.6. Análise de perigos e identificação das medidas preventivas	154
8.3.2.7. Aplicação da árvore de decisão para determinação dos pontos críticos de controlo	156
8.3.2.8. Plano de monitorização de pontos críticos de controlo, estabelecimento de ações corretivas, de procedimentos de verificação, e de sistemas de registo	156

CONSIDERAÇÕES FINAIS	159
BIBLIOGRAFIA	161
Legislação consultada	162
ANEXOS	165
Anexo A. Termos e definições do Sistema HACCP	165
Anexo B. Termos e definições Norma ISO 22000:2005	166

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Refeio	10
Figura 2. Armazenamento à temperatura ambiente	13
Figura 3. Frio doméstico (frigorífico)	21
Figura 4. Frio comercial	21
Figura 5. Frio industrial (câmaras de congelação)	23
Figura 6. Acondicionamento de alimentos nos equipamentos de frio	23
Figura 7. Risco de contaminação dos alimentos	25
Figura 8. Cadeia de frio controlada	26
Figura 9. Aparelho de medição HygroLab 3	31
Figura 10. Escala de pH	31
Figura 11. Temperaturas e desenvolvimento de microrganismos	34
Figura 12. Algumas formas de bactérias	37
Figura 13. Gráfico de temperaturas e microrganismos	42
Figura 14. Boa saúde do manipulador	45
Figura 15. Exame médico ao manipulador	46
Figura 16. Tarda de trabalho	47
Figura 17. Lenço em tecido e lenço de papel	47
Figura 18. Máscara naso-bucal	48
Figura 19. Touca de cabelo para manipuladores	48
Figura 20. Procedimentos quanto à apresentação das unhas das mãos	49
Figura 21. Procedimentos de lavagem de mãos	50
Figura 22. Lenço sem cot. mão e penso de col	50
Figura 23. Luvas descartáveis	51
Figura 24. Mãos com e sem joias	52
Figura 25. Eletrocutor de insetos	58
Figura 26. Tipos de caixotes do lixo	61
Figura 27. Caixotes do lixo para reciclagem	62
Figura 28. Escopito	62
Figura 29. Elementos relacionados com a segurança alimentar	65
Figura 30. Características do Sistema HACCP	69
Figura 31. Árvore de Decisão (Cadeia Alimentar)	71
Figura 32. Descrição das várias partes da carne de bovino	107
Figura 33. Sequência de etapas da exportação do produto	109
Figura 34. Sequência de etapas da receção do produto	109
Figura 35. Material necessário para recolha de água	115
Figura 36. Procedimentos de recolha de zaragatas	115
Figura 37. Exemplo de uma licença de uma empresa do setor alimentar	119

Figura 38. Marca de identificação	120
Figura 39. Pallets	121
Figura 40. Organograma da Empresa A	123
Figura 41. Layout da Empresa A	126
Figura 42. Fluxograma da Empresa A	126
Figura 43. Confirmação do diagrama de fluxo e esquema da empresa	127
Figura 44. Cais de receção	128
Figura 45. Câmara de congelação industrial e monitorador de temperatura	129
Figura 46. Cais de expedição e balança de pesagem	129
Figura 47. Câmara com produto congelado e empilhador	129
Figura 48. Vantura com sistema de frio, termógrafo e ticket de temperatura	130
Figura 49. Sequência de etapas da Empresa B	133
Figura 50. Certificado de PME Líder da Empresa B	137
Figura 51. Parte do anexo do Decreto-Lei n.º 234/2007	157
Figura 52. Picanha com embalagem 1.ª e 2.ª	138
Figura 53. Organograma da Empresa A	143
Figura 54. Prato da picanha confeccionado	143
Figura 55. Layout do Estabelecimento de Restauração da Empresa B	144
Figura 56. Fluxograma das etapas do produto da Empresa B	145
Figura 57. Procedimentos de preparação da picanha	146
Figura 58. Fluxograma da receção de produtos de matérias-primas da empresa C	148
Figura 59. Código de cores de facas de corte	150
Figura 60. Código de cores de tábuas	150
Figura 61. Testes para controlo de glócos	151
Figura 62. Processo de grelhar a picanha	152
Figura 63. Sala de refeições para consumo do prato picanha	154
Figura 64. Recção de lavagem	154

## ÍNDICE DE TABELAS

Tabela 1. Sistema integrado de garantia da produção	5
Tabela 2. Temperaturas de distribuição, conservação e exposição das carnes e seus produtos	18
Tabela 3. Placa sinéctica com estrelas indicadoras da temperatura mínima	19
Tabela 4. Exemplo de ficha técnica de equipamento de frio	20
Tabela 5. Designação comercial dos equipamentos de frio comercial	22
Tabela 6. Atividade da água (a <sub>w</sub> )	30
Tabela 7. Classificação do alimento quanto a acidez	32
Tabela 8. Valores aproximados de pH de alguns alimentos	32
Tabela 9. Classificação de microorganismos e temperaturas de desenvolvimento	35

Tabela 10. Microorganismos	42
Tabela 11. Níveis de lavagem e desinfecção	54
Tabela 12. Análise de perigos e identificação das medidas preventivas	70
Tabela 13. Determinação de pontos críticos	72
Tabela 14. Plano de monitorização de PCC, identificação de medidas preventivas, corretivas, procedimentos de verificação e de sistema de registos	73
Tabela 15. Correspondência entre os princípios e etapas do HACCP e as Cláusulas da ISO 22000:2005	89
Tabela 16. Identificação de fornecedores em caso de Retirado do Mercado	92
Tabela 17. Raças autóctones de Portugal	105
Tabela 18. Principais raças de aptidão de carne	106
Tabela 19. Registo de Impeza	111
Tabela 20. Plano de higiene 1	112
Tabela 21. Plano de higiene 2	113
Tabela 22. Controlo de qualidade da água	114
Tabela 23. Cronograma para recolha de amostras para análise em laboratório	116
Tabela 24. Registo de temperaturas	117
Tabela 25. Registo de temperaturas das vaturas	117
Tabela 26. Registo de Impeza das vaturas	118
Tabela 27. Registo de entrada de produtos alimentares	118
Tabela 28. Tabela com o nome do produto picanha	124
Tabela 29. Ficha técnica da picanha	125
Tabela 30. Matriz de risco para a determinação de PCC's	131
Tabela 31. Análise de perigos e identificação de medidas preventivas	132
Tabela 32. Determinação de pontos críticos de controlo	132
Tabela 33. Plano de monitorização de pontos críticos de controlo, identificação de medidas preventivas, de procedimentos de verificação e de sistemas de registo	134
Tabela 34. Cronograma de análises efetuadas na Empresa B	155
Tabela 35. Registo de controlo de glócos de frutura	155
Tabela 36. Análise de perigos e identificação de medidas preventivas	159
Tabela 37. Determinação de pontos críticos de controlo	156
Tabela 38. Plano de monitorização de pontos críticos de controlo, identificação de medidas preventivas, de procedimentos de verificação e de sistemas de registo	157

## RESUMO

A Sociedade é cada vez mais exigente, e para satisfazer o consumidor quer em qualidade quer em segurança alimentar, a legislação em vigor deve ser cumprida com rigor, de forma a garantir que os produtos da origem até ao consumo sejam alimentos seguros.

O presente trabalho aborda a importância da segurança alimentar, desde a origem ao consumo, com destaque das exigências sanitárias contidas no Regulamento (CE) 853/2004, em vigor desde 1 de janeiro de 2006, tendo sempre em conta as boas práticas de higiene dos manipuladores intervenientes, das instalações, equipamentos, receção das matérias-primas, armazenagem das mesmas e respetivo processamento dos alimentos. Aborda-se ainda a Norma ISO 22000, que especifica os requisitos para um sistema de gestão da segurança alimentar e que combina os elementos-chave geralmente reconhecidos como essenciais, que permitem assegurar a segurança dos géneros alimentícios ao longo da cadeia alimentar até ao seu consumo final.

Para além destes temas, são abordados ainda dois exemplos práticos relativos à implementação da segurança alimentar desde a origem da matéria-prima, até ao consumo de alimentos em dois setores. O primeiro é o de uma empresa do setor de distribuição, enquadrando-se nesta o fornecedor de origem, onde se realizam as etapas de abate, desmancha e embalagem, e o segundo é do setor da restauração.

### **Palavras Chave**

Segurança Alimentar, Qualidade, HACCP, Higiene



## ABSTRACT

The Society is more and more demanding, and to satisfy the consumer in quality and food safety, the legislation must be strictly followed, to ensure that products from origin until consumption are safe foods.

This book approaches the importance of food safety, since the origin to the consumption, with emphasis on health requirements contained in Regulation (EC) 853/2004, in force since 1<sup>st</sup> January 2006, taking into account the good practices of hygiene of the intervening manipulators, of the installations, equipment, reception of raw materials, storage, and processing of foods. Also the norm ISO 22000 is addressed, which specifies the requirements for a management system and food security that combines the key elements generally recognized as essential, allowing to ensure food safety along the food chain, until the final consumption.

In addition to these topics are also discussed two practical examples relating to the implementation of food safety from the origin of the raw material, until consumption in two sectors. The first one is a distribution company, which includes the supplier in the origin, where the steps of slaughtering, cutting and packaging are carried out, and the second is a restaurant, where the food is prepared and served.

### **Keywords**

Food Safety, Quality, HACCP, Hygiene

## INTRODUÇÃO

Nos últimos anos, diversos fatores, tanto económicos como socioculturais, determinaram alterações substanciais nos hábitos alimentares da população, tendo os conceitos e as formas no setor alimentar evoluído, moldando-se ao desenvolvimento da sociedade (Baptista e Antunes, 2005).

Segurança alimentar é um conjunto de normas de produção, transporte e armazenamento de alimentos, visando determinadas características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais padronizadas, segundo as quais os alimentos seriam adequados ao consumo. Estas regras são, até certo ponto, internacionalizadas, de modo que as relações entre os povos possam atender as necessidades comerciais e sanitárias. Alegando esta razão, alguns países adotam "barreiras sanitárias" a matérias-primas agropecuárias e produtos alimentícios importados (Food Ingredients, 2008).

Um conceito importante na garantia de um alimento saudável é o dos perigos, que podem ser de origem biológica, química ou física, os quais estão associados aos géneros alimentícios no momento do seu consumo. Como esses perigos podem ocorrer em qualquer etapa da cadeia alimentar, da origem ao consumo, torna-se essencial a existência de controlos adequados ao longo da mesma (Viera, Portal Jurídico).

Em 2001 a FAO estabeleceu a definição de Segurança Alimentar como uma situação saudável.

No entanto, o aumento do rigor da legislação, aliada à criação de órgãos governamentais que atuam na fiscalização e num maior esclarecimento à população, e ao mesmo tempo o desenvolvimento de uma eficiente higienização, permite significativamente a redução desses perigos.

Assim sendo, é imperioso que o setor alimentar restabeleça a confiança dos consumidores, dando-lhes a conhecer todas as medidas de prevenção e controlo utilizadas nas atividades de manuseamento e produção de alimentos. Esta preocupação também é partilhada ao nível dos Estados Membros da União Europeia, existindo legislação comunitária, onde se destaca o Regulamento (CE) 853/2004, relativo à Higiene dos Géneros Alimentícios, de aplicação obrigatória desde 1 de Janeiro de 2006. Este diploma obriga à implementação de um Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), que não é mais do que um sistema de controlo de segurança alimentar de carácter preventivo, que visa a análise de todas as etapas do processo produtivo, com vista à identificação de perigos e consequente determinação de pontos críticos de controlo.

Com este trabalho pretende-se realçar a importância da segurança alimentar da origem ao consumo no setor alimentar, com maior destaque para os requisitos higiénicos constantes no supracitado Regulamento Comunitário, tendo sempre em conta as boas práticas de higiene dos manipuladores intervenientes, das instalações, dos equipamentos, da receção das matérias-primas, da armazenagem das mesmas e respetivo processamento dos alimentos. Para além disso, também a Norma ISO 22000 que especifica os requisitos para um sistema de gestão da segurança alimentar e que combina os elementos chave, geralmente reconhecidos como essenciais, que permitem assegurar a segurança dos géneros alimentícios ao longo da cadeia alimentar, até ao seu consumo final.