

## SECTOR ALIMENTAR

# Simplificação dos procedimentos HACCP e aplicação do princípio da Flexibilidade



Há hoje uma tendência clara para a implementação de **sistemas de gestão da segurança alimentar** que abrangem programas de pré-requisitos (PRP) e procedimentos baseados nos princípios HACCP, incluindo a facilitação / flexibilidade de implementação em determinadas empresas do setor alimentar.

Sempre que os pré-requisitos (suplementados ou não com guias de boas práticas) atingirem o objectivo de controlar perigos a nível dos alimentos, deve considerar-se, com base no princípio da proporcionalidade, que as **obrigações previstas nas normas de higiene alimentar foram cumpridas** e que não há necessidade de proceder à obrigação de criar, aplicar e manter um processo permanente baseado nos princípios HACCP *em pleno*.

**Uma análise de perigos deve existir** para justificar a inexistência de PCC (pontos críticos de controlo) e demonstrar que os pré-requisitos serão o suficiente para garantir o controlo do processo.

Os sete princípios HACCP constituem um modelo de cariz prático para a identificação e controlo de perigos significativos numa base permanente, mas sempre que este objectivo é cumprido por meios equivalentes, que os substituam de forma

simplificada, mas eficaz, deve-se considerar que a obrigação nos termos do n.º 1 do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004 foi cumprida.

O **pacote de higiene** estabelece objectivos generalistas determinando requisitos mínimos.

O foco(do controlo oficial) deve assim incidir sobre os objectivos e não tanto sobre a forma como os mesmos são atingidos, devendo ser organizado e baseado na proporcionalidade e na flexibilidade:

- a) A sua frequência deve ser regular e proporcional ao risco;
  
- b) As sanções previstas devem ser eficazes, proporcionadas e dissuasivas.

