



Cristina Gonçalves Monteiro

ana.monteiro@feedinov.com



  **IACA**
ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DOS INDUSTRIAIS
DE ALIMENTOS COMPOSTOS PARA ANIMAIS

Código de Boas Práticas

Fabrico de alimentos compostos e pré-misturas para animais produtores de géneros alimentícios

ÍNDICE

1. Introdução
 2. Âmbito e Definições
 3. Sistema de Gestão de Segurança dos Alimentos para Animais
 4. Boas Práticas de Higiene
 5. Documentos de Referência
- Anexo I - Orientações para a Implementação dos Princípios de HACCP
- Anexo II - Requisitos Específicos para Alimentos Medicamentosos
- Anexo III - Diretrizes para a Implementação de Certas Secções do Código
- Anexo IV - Lista de Códigos de Boas Práticas
- Anexo V - Lista de Entidades da UE representativas do Setor dos Alimentos para Animais
- Anexo VI - Lista de Entidades Nacionais Representativas do Setor Agroalimentar

1 | Introdução

1.1 | Contexto

Boas práticas de fabrico e de gestão em cada fase da cadeia alimentar desde a receção das matérias-primas até ao processamento do produto final

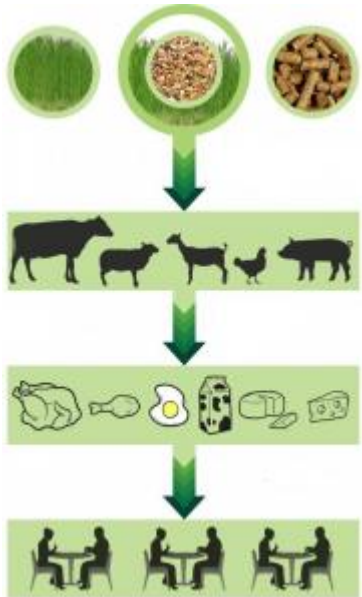
- Tipo de alimentos: alimentos compostos e pré-misturas;
- Operações consideradas:
 - o Fornecimento de matérias-primas, pré-misturas e aditivos para alimentos para animais;
 - o Produção, armazenamento, transporte e distribuição de pré-misturas e alimentos compostos.

1 | Introdução

- Análise de risco baseada no sistema “HACCP” abordando os riscos químicos, físicos e biológicos;
- Sistema de rastreabilidade total incluindo um procedimento detalhado de manutenção de registos;
- Um plano de amostragem detalhado, incluindo métodos de amostragem uniformes e armazenamento de amostras;
- Um procedimento de reclamações e recolha de produto;
- Procedimentos escritos cuja implementação está sujeita a verificações internas e independentes;
- Procedimentos de revisão.

1 | Introdução

1.2 | Objetivos



Ajudar os operadores do setor a garantir a segurança dos alimentos para animais produtores de géneros alimentícios, através do cumprimento da legislação em vigor, da implementação de boas práticas no processo de fabrico desde a compra até à distribuição.

2 | Âmbito e Definições

Produção de alimentos compostos e de pré-misturas para a alimentação de animais produtores de géneros alimentícios inclui alimentos medicamentosos

Todas as operações da responsabilidade do fabricante de alimentos compostos e pré-misturas, referidas no artigo 5º, 2) do regulamento (CE) nº 183/2005:

Aquisição de matérias-primas, manuseamento, o armazenamento de alimentos para animais, o processamento e a distribuição de alimentos compostos e pré-misturas.



3 | Sistemas de Gestão da Segurança dos Alimentos para Animais

3.1 Requisitos Gerais

Garantir o cumprimento dos padrões de segurança alimentar

Sistema de gestão da segurança dos alimentos para animais

- documentado, implementado e mantido
- políticas, requisitos e procedimentos documentados que reflitam as melhores práticas possíveis
- avaliação de risco formal

identificar e controlar os perigos

avaliação de risco com base no sistema HACCP

3 | Sistemas de Gestão da Segurança dos Alimentos para Animais

3.1 Requisitos Gerais

Análise de riscos e HACCP

Responsabilidades de gestão

Estrutura do Sistema de Gestão de Segurança dos alimentos para animais

Formação

Comunicação externa com os parceiros da cadeia alimentar



3 | Sistemas de Gestão da Segurança dos Alimentos para Animais

3.2. Rastreabilidade, manutenção de registos e recolha de produto

Requisitos gerais

Registo da rastreabilidade do produto

Requisitos da documentação

Origem dos alimentos recebidos - Avaliação de fornecedores

Especificações do produto acabado

Conservação de registos

Plano de controlo

Auditorias internas

Alimentos não conformes e recolha de produto

Procedimentos de reclamações

3 | Sistemas de Gestão da Segurança dos Alimentos para Animais

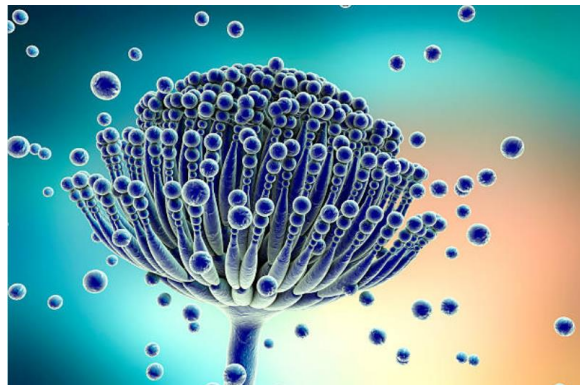
3.3. Inspeção, amostragem e análise

Inspeção física

Amostragem

Frequência de amostragem para monitorização

Análises



4 | Boas Práticas de Higiene

Controlo de contaminantes

Carry-over

Substâncias indesejáveis/riscos biológicos/lista negativa

Utilização de aditivos

Estrutura e manutenção da fábrica/higiene do pessoal

Manutenção preventiva

Gestão de resíduos

Compras, entregas e receção de alimentos

Processo de fabrico, armazenamento e expedição de alimentos compostos e pré-misturas

Transporte e entrega

Registo e rastreabilidade dos produtos

Anexo I | ORIENTAÇÕES PARA A IMPLEMENTAÇÃO DOS PRINCÍPIOS DO HACCP

Identificar, avaliar e controlar riscos significativos para a segurança

HACCP foca-se no produto

Controlar perigos físicos, biológicos e químicos

perigos para o animal e para o ser humano que consome géneros alimentícios de origem animal



Anexo I | ORIENTAÇÕES PARA A IMPLEMENTAÇÃO DOS PRINCÍPIOS DO HACCP

Preparação do plano de HACCP

Seleção da equipa responsável pelo HACCP

Multidisciplinar

Documentação do plano de HACCP

Âmbito

Produtos e descrição dos produtos

Programas de pré-requisitos

Fluxograma de fabrico



Anexo I | ORIENTAÇÕES PARA A IMPLEMENTAÇÃO DOS PRINCÍPIOS DO HACCP

Princípios do HACCP

Análise de perigos (princípio 1)

Identificação dos perigos

Avaliação de risco

Medidas de controlo

Validação

Identificação dos pontos críticos de controlo (princípio 2)

Determinação dos limites críticos de controlo (princípio 3)

Procedimentos de monitorização para pontos críticos de controlo (princípio 4)



Anexo I | ORIENTAÇÕES PARA A IMPLEMENTAÇÃO DOS PRINCÍPIOS DO HACCP

Determinação de medidas corretivas (princípio 5)

Verificação (princípio 6)

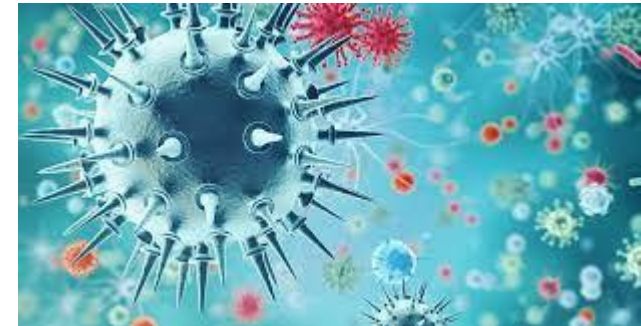
Desenvolvimento de registos e documentação (princípio 7)

Revisão do plano

Diretrizes específicas para perigos microbiológicos

Pontos críticos de controlo

Programa de monitorização



Anexo II | Requisitos específicos para Alimentos Medicamentosos

Requisitos

Rastreabilidade, conservação de registos e recolha de produto

Inspeção, amostragem e análises (monitorização)

Controlo de contaminantes e arrastamento

Medicamentos de uso veterinário

Design e manutenção das instalações/higiene do pessoal

Compras, entregas e receção de produto

Processo de fabrico, armazenamento e entrega de alimentos compostos e pré-misturas

Transporte e entrega de alimentos medicamentosos

Rastreabilidade do produto e registos

Anexo III | Diretrizes para a implementação de certas seções do código

- A - Diretrizes para o desenvolvimento de um programa de limpeza
- B - Diretrizes para o desenvolvimento de um programa de controlo de pragas
- C - Diretrizes para o desenvolvimento de testes de homogeneidade
- D - Diretrizes para os procedimentos de calibração
- E - Diretrizes para o desenvolvimento de testes de contaminação cruzada e arrastamento inevitável
- F. Diretrizes para o método de amostragem

Obrigada pela atenção!

Cristina Gonçalves Monteiro

ana.monteiro@feedinov.com



Código de Boas Práticas

Fabrico de alimentos compostos e pré-misturas para animais produtores de géneros alimentícios

