

De acordo com o artigo 18.º do Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios, os operadores das empresas do setor alimentar ..., devem estar em condições de identificar o fornecedor de um género alimentício ..., ou de qualquer outra substância destinada a ser incorporada num género alimentício ..., ou com probabilidades de o ser. Para o efeito, devem dispor de sistemas e procedimentos que permitam que essa informação seja colocada à disposição das autoridades competentes, a seu pedido, sendo da responsabilidade do operador a metodologia utilizada a quando da receção da matéria-prima.

Por outro lado, o Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal elaborou um documento, "Diretrizes relativas à aplicação dos artigos 11.º, 12.º, 16.º, 17.º, 18.º, 19.º e 20.º do Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro - Conclusões do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal", no qual menciona que o artigo 18.º não especifica quais os tipos de informação que devem ser conservados pelos operadores das empresas do setor alimentar. No entanto devem conservar-se todas as informações relevantes para efeitos de rastreabilidade, dependendo das características de cada sistema de rastreabilidade.

Por forma a cumprir o objetivo do artigo 18.º, o Comité considera necessário o registo das seguintes informações, tendo em conta a natureza e dimensão da empresa:

Informações que devem ser disponibilizadas às autoridades competentes em qualquer situação:

- Nome, endereço do fornecedor, natureza dos produtos por ele fornecidos;

- Nome, endereço do cliente, natureza dos produtos por lhe foram entregues;
- Data da transação/entrega;

Informações adicionais cuja conservação é altamente recomendada

- Volume ou quantidade;
- Número de lote se existir;
- Uma descrição mais pormenorizada do produto (produto a granel ou pré-embalado, variedade do fruto/produto hortícola, produto cru ou transformado);

As crises alimentares registadas no passado revelaram que o rastreio comercial dum produto (faturas) não foi suficiente para seguir o fluxo físico dos produtos. É essencial que o sistema de rastreabilidade de cada operador de empresa do setor alimentar seja concebido de forma a seguir o fluxo físico dos produtos: a utilização de notas de entrega ou o registo do endereço das unidades de produção asseguraria uma rastreabilidade mais eficaz.

O artigo 18.º não prevê um período mínimo para a conservação dos registos no entanto, o Comité sugere, tendo em conta a regra geral aplicada aos documentos comerciais, arquivados por um período de cinco anos para efeitos de controlo fiscal, os registos de rastreabilidade a contar da data de fabrico ou de entrega, seriam conservados consoante o tipo de produtos:

- Produtos sem prazo de validade especificado - cinco anos;
- Produtos com prazo de validade superior a cinco anos - Até ao fim do prazo de validade acrescido de seis meses;
- Produtos muito perecíveis, com uma data – limite de consumo inferior a três meses ou sem data especificada, destinados diretamente ao consumidor final – seis meses após a data de fabrico ou de entrega;

Deve ser considerado que para além das disposições relativas à rastreabilidade, constantes do artigo 18.º do referido Regulamento, muitas empresas do setor alimentar poderão estar sujeitas a

*requisitos mais rigorosos, em termos de conservação de registos.*

DOC: 2111052156 – www.ASAE.com

### **Instrução de Trabalho**

Sempre que um produto entra no estabelecimento, é necessário verificar a sua conformidade com as regras HACCP implementado, obedecendo a um dos seguintes procedimentos sugeridos:

#### **Procedimento 01**

IT: 2111060002

1. Verificar a conformidade do produto (Procedimento nº 1101 e 1102);
  2. Garantir que o estabelecimento fica com duas cópias do documento de entrega (fatura, guia de remessa, etc);
  3. Reservar o documento original de entrega para a contabilidade;
  4. Reservar a segunda via do documento para ficar no estabelecimento;
  5. Carimbar a 2ª via do documento;
  6. Garantir que a 2ª via fica no estabelecimento, para apresentar às autoridades fiscalizadoras sempre que solicitado, além de servir para o próprio controlo de rastreabilidade;
- O carimbo a utilizar deve ser conforme Anexo 01;
  - O tempo em que os documentos (2ª via) têm que permanecer no estabelecimento, estão definidos no Anexo 02;
  - Sempre que seja entregue por parte do fornecedor uma única via do documento de entrega, deve ser efetuada uma cópia;

#### **Procedimento 02**

IT: 2111060004

1. Verificar a conformidade do produto (Procedimento nº 1101 e 1102);
2. Preencher documento de rastreabilidade, conforme (anexo 03);

- O tempo em que os documentos (2ª via) têm que permanecer no estabelecimento, estão definidos no Anexo 02;

#### **Procedimento 03**

IT: 2111060006

1. Verificar a conformidade do produto (Procedimento nº 1101 e 1102);
  2. Preencher documento de rastreabilidade digital;
- O tempo em que os documentos (2ª via) têm que permanecer no estabelecimento, estão definidos no Anexo 02;

#### **IMPORTANTE**

Após escolha do procedimento a seguir, deve informar a empresa prestadora de serviços, por forma a fornecer toda a documentação necessária, para implementação ou melhoria, da obrigação de executar a rastreabilidade obrigatória.

**ANEXO 01**

IT: 2111060002

<p><b>Nome da Empresa</b></p> <p><b>Produto Conforme</b></p> <p>Manual HACCP PROCEDIMENTOS 0705   1101   1102</p> <p>____ / ____ / ____</p> <p>_____ (RESPONSÁVEL)</p>
--

## ANEXO 02

<i>Produtos sem prazo de validade especificado;</i>	Cinco anos;
<i>Produtos com prazo de validade superior a cinco anos;</i>	<i>Até ao fim do prazo de validade acrescido de seis meses;</i>
<i>Produtos muito perecíveis, com uma data limite de consumo inferior a três meses, ou sem data especificada, destinados diretamente ao consumidor final;</i>	<i>Seis meses após a data de fabrico ou de entrega;</i>

## ANEXO 03

IT: 2111060004

DATA	PRODUTO	FORNECEDOR	DOC	LOTE	VALIDADE	CONFORMIDADE	RUBRICA
___/___/___					___/___/___	<input type="radio"/> OK <input type="radio"/> KO	
___/___/___					___/___/___	<input type="radio"/> OK <input type="radio"/> KO	
___/___/___					___/___/___	<input type="radio"/> OK <input type="radio"/> KO	
___/___/___					___/___/___	<input type="radio"/> OK <input type="radio"/> KO	
___/___/___					___/___/___	<input type="radio"/> OK <input type="radio"/> KO	
___/___/___					___/___/___	<input type="radio"/> OK <input type="radio"/> KO	
___/___/___					___/___/___	<input type="radio"/> OK <input type="radio"/> KO	
___/___/___					___/___/___	<input type="radio"/> OK <input type="radio"/> KO	
___/___/___					___/___/___	<input type="radio"/> OK <input type="radio"/> KO	
___/___/___					___/___/___	<input type="radio"/> OK <input type="radio"/> KO	
___/___/___					___/___/___	<input type="radio"/> OK <input type="radio"/> KO	
___/___/___					___/___/___	<input type="radio"/> OK <input type="radio"/> KO	
___/___/___					___/___/___	<input type="radio"/> OK <input type="radio"/> KO	
___/___/___					___/___/___	<input type="radio"/> OK <input type="radio"/> KO	

DOC: 2111060014