

🏠 (?v=%3d%3dBQAAAB%2bLCAAAAAABABLLiwnQQAyHpIHAUAAAA%3d)



**AUTORIDADE DE SEGURANÇA
ALIMENTAR E ECONÓMICA**
ÓRGÃO DE POLÍCIA CRIMINAL



v=%3d%3dBQAAAB%2bLCAAAAAABABLLiwnQQAyHpIHAUAAAA%3d)



**REPÚBLICA
PORTUGUESA**

ECONOMIA E
TRANSIÇÃO DIGITAL

([https://www.portugal.gov.pt/pt/gc22/area-de-governo/economia-transicao-](https://www.portugal.gov.pt/pt/gc22/area-de-governo/economia-transicao-digital?cpp=1)

digital?cpp=1)

Menu



Registo de Matéria-prima



SUBMENU



Registo de Matéria-prima

Os registos da receção da matéria-prima terão que ser feitos em folhas próprias, ou o duplicado da fatura e o arquivo desta é suficiente?

De acordo com o artigo 18.º do **Regulamento (CE) n.º 178/2002** (<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2002R0178:20080325:PT:PDF>), 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** (<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2002R0178:20080325:PT:PDF>), 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.

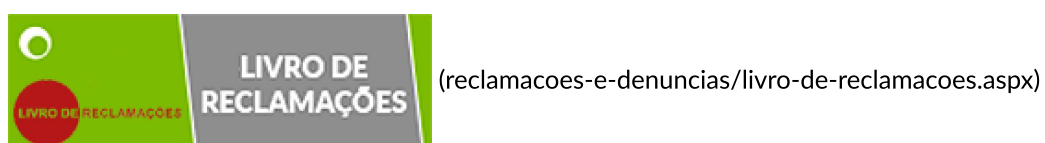
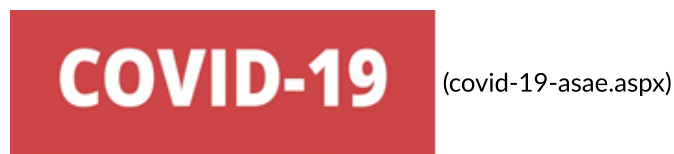
O artigo 18.º não prevê um período mínimo para a conservação dos registos no entanto, o Comité sugere, tendo em conta a regra geral aplicada aos documentos comerciais, arquivados por um período de cinco anos para efeitos de controlo fiscal, os registos de rastreabilidade a contar da data de fabrico ou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

Partilhar ([//www.addthis.com/bookmark.php?v=300&pubid=ra-4f0330172df450c4](http://www.addthis.com/bookmark.php?v=300&pubid=ra-4f0330172df450c4))

Voltar





([asae-topics-other-languages.aspx](#))



([nao-paramos-estamos-on.aspx](#))



([destaques55/compete-20201.aspx](#))



([inspecao-fiscalizacao/branqueamento-capitais-financiamento-terrorismo.aspx](#))

[\(?v=%3d%3dBQAAAB%2bLCAAAAAABABLLiwnNQQAyHplHAUAAAA%3d\)](#)



([cooperacao/internacional/multilateral1/efsa.aspx](#))

[Acessibilidade \(acessibilidade.aspx\)](#)

[POLÍTICA DE PRIVACIDADE \(POLITICA-DE-PRIVACIDADE.ASPX\)](#)



([fiscalizacao-economica/eepliant-2-energy-efficiency-compliant-products.aspx](#))

[TERMOS E CONDIÇÕES \(TERMOS-E-CONDICOES.ASPX\)](#)

[MAPA DO SITE \(PAGINA.ASPX?F=4\)](#)

[CONTACTOS \(ASAE20/CONTACTOS.ASPX\)](#)