

REVISTA DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS

VOLUME XXX

N.º 1 / JANEIRO - JUNHO

2007

**JORNADAS DO INSTITUTO DE CIÊNCIAS
AGRÁRIAS MEDITERRÂNEAS (ICAM)**

“Inovação Tecnológica
nos Sistemas Agrícolas Mediterrânicos”

SOCIEDADE DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS DE PORTUGAL

Fundada em 1903

Lisboa — Portugal

Segurança alimentar em produtos tradicionais

Food safety in traditional products

M. E. Potes¹

RESUMO

Devido à crescente preocupação por parte da sociedade em consumir alimentos que estejam em boas condições e que, pelo menos, não prejudiquem a sua saúde, diversas entidades se têm empenhado em garantir que os alimentos que chegam aos consumidores sejam salubres e inócuos. É este o principal objectivo da Segurança Alimentar, tema analisado no Livro Branco da Segurança dos Alimentos (2000). Este documento propôs a criação, na Europa, da Autoridade Alimentar Europeia e estabeleceu uma metodologia baseada em quatro princípios fundamentais: a caracterização de toda a cadeia alimentar; a rastreabilidade dos alimentos para consumo humano e animal; a responsabilização dos diferentes intervenientes na referida cadeia; e a análise dos riscos. A estes fundamentos acrescentaram-se ainda o princípio da precaução e os sistemas de alerta rápido.

A análise dos riscos, base de toda a política de segurança dos alimentos, é constituída por três componentes interligadas, mas exercidas por entidades diferentes: a avaliação dos riscos, a gestão dos riscos e a comunicação dos riscos. Assim, a Autoridade Alimentar Europeia, designada por European Food Safety Agency (EFSA), é responsável pela avaliação dos riscos e pela

comunicação dos riscos, actividades exercidas sob os requisitos da independência, excelência e transparência. A gestão dos riscos é da responsabilidade da Comissão Europeia, que deve assegurar que a legislação produzida com base nas informações obtidas pela avaliação dos riscos, seja transposta e aplicada correctamente pelos diferentes Estados Membros.

Respeitando os princípios fundamentais enunciados anteriormente foi decidido criar um conjunto coerente e transparente de regras, vulgarmente conhecido por "Pacote Higiene", que entrou em vigor em 1 de Janeiro de 2006. Esta legislação tem por objectivo condensar, harmonizar e simplificar a aplicação de todos os requisitos de higiene espalhados por um número considerável de instrumentos legislativos e gerir a segurança alimentar. São enunciadas regras de higiene integradas ao longo de toda a cadeia alimentar, tendo em vista assegurar um elevado nível de protecção da saúde pública, reduzir as barreiras comerciais e sujeitar todos os operadores do sector alimentar às mesmas regras. Além disso, são também estabelecidos instrumentos de gestão da segurança alimentar e de possíveis crises alimentares.

Sem comprometer os fundamentos da segurança alimentar mencionados anteriormente, a nova legislação contemplará também os produtos tradicionais, permitindo

¹ Departamento de Sanidade Animal e Vegetal e Instituto de Ciências Agrárias Mediterrânicas, Universidade de Évora. Apartado 94, 7000-504 Évora; e-mail: mep@uevora.pt

alguma flexibilidade na aplicação das referidas regras de higiene. Esta flexibilidade deve ser exercida de forma completamente transparente em consequência da livre circulação dos produtos.

ABSTRACT

There are an increasing concern from society in consuming food products that are in good conditions and, at least, do not damage human health and life. Several entities had been involved in assuring that the foods supplied to the consumers are proper and innocuous. This is the main goal of food safety, a subject analysed in "White Paper for Food Safety" (2000). This document proposed the creation, in Europe, of the European Food Authority and established a methodology based in four main principles: the characterization of the whole food chain; the traceability of foods and feeds; the responsibility of the several operators; and risk analysis. The precautionary principle and the rapid alert system are also important.

Risk analysis, the base of the food safety policies, is composed by three components interconnected but performed by different entities: the risk assessment, the risk management and the risk communication. According this, the European Food Authority, named European Food Safety Agency (EFSA), is responsible by the risk analysis and by the risk communication, tasks developed in conditions of independence, excellency and transparency. The risk management, realized by the European Commission, must guarantee that the several Members States will adopted correctly the legislation produced taking into account the results of risk assessment.

Respecting the main principles formerly mentioned, it was decided to build a coherent

and transparent set of rules, commonly named "Food Hygiene Package", that shall apply after 1st January 2006. The objective of this legislation is to condense, to harmonize and to simplify the application of all hygiene rules, dispersed in a considerable number of legal instruments and to manage the food safety. It is an integrated approach of the hygiene rules applied to the whole food chain, aiming to assure a high level of protection of human life and health, to reduce trade barriers and to submit all food operators to the same rules. They also established some instruments of risk management and of possible food crisis.

Respecting the fundaments of food safety this new legislation will give some attention to the traditional products, allowing some flexibility for the application of the food hygiene rules. This flexibility must be exerted in a complete transparency owing the free trade of the products.

INTRODUÇÃO

A segurança alimentar tem como objectivo proporcionar um elevado nível de protecção da saúde dos consumidores, garantindo que os alimentos postos à sua disposição são salubres e inócuos e, em consequência, permitindo a livre circulação destes produtos entre os diferentes países. A garantia de segurança da cadeia alimentar é um problema que tem vindo a mobilizar inúmeros intervenientes, desde os consumidores até aos produtores, passando por comerciantes, técnicos, políticos, governantes.

De facto, sabemos que as perturbações de saúde com origem no consumo de alimentos e/ou água de bebida atingem números importantes, embora geralmente subestimados. Além de serem perturbações desagradáveis, podem nalguns casos ser fatais. Em 2000, em todo o Mundo, morreram 2,1 milhões de

pes
orig
sos
duo
indu
ças
pess
30%
diar
con
Alé
tipo
tes,
gra
mic
can
repi
por
cati
ça,
ção
dife
cor
alg
cou
s
de
a c
gei
qu

peças por doenças diarreicas com essa origem, sendo as crianças, os jovens, os idosos e os imunocomprometidos, os indivíduos mais afectados. Embora nos países industrializados a prevalência destas doenças seja mais reduzida, a percentagem de pessoas afectadas, por ano, chega a ser de 30% (WHO, 2002a). E estas alterações, as diarreias, não são os únicos efeitos nefastos com origem no consumo de alimentos. Além de se poderem manifestar por outro tipo de doenças como septicémias, hepatites, meningites e conduzir a complicações graves como artrite reactiva, síndrome urémica hemolítica, síndrome Guillain-Barré, cancro e diversas perturbações neurológicas, reprodutivas e imunitárias, são também responsáveis por prejuízos económicos significativos relacionados com as faltas por doença, os tratamentos médicos e as hospitalizações, o desemprego e até litígios entre os diferentes intervenientes, podendo mesmo comprometer o comércio e o turismo de algumas regiões (Codex Alimentarius; Rocard *et al.*, 2003).

Segundo a Organização Mundial de Saúde (WHO, 2002b), a distribuição mundial e a crescente incidência das alterações de origem alimentar devem-se a vários factores que estão relacionados com

- modificações no estilo de vida dos consumidores, como o hábito crescente do consumo de produtos crus ou insuficientemente cozinhados; a maior utilização de refeições pré-cozinhadas e pronto-a-comer e de espaços de restauração colectiva como restaurantes, cantinas, etc.; a maior facilidade em viajar, contactando com agentes patogénicos não habituais nos locais de origem dos viajantes e possibilitando a disseminação de agentes em regiões onde não existiam; e o desconhecimento crescente sobre a manipulação de alimentos;

- alterações nas práticas de produção e de distribuição de alimentos, como por exemplo, a utilização de substâncias cujos resíduos nos produtos podem comprometer a saúde humana; a acumulação, no meio ambiente, de produtos poluentes utilizados na agricultura; a utilização de dejectos não tratados na irrigação; o afastamento dos locais de produção e de transformação dos de consumo, em consequência da urbanização, havendo, portanto, necessidade de transportar, preparar e acumular grandes quantidades de alimentos, nem sempre nas condições mais adequadas; o aumento do comércio internacional de alimentos; e o aumento do número de locais de processamento e distribuição de alimentos ("catering", restaurantes, bares, cafés);
- as respostas adaptativas dos microrganismos aos factores ambientais dos alimentos, como por exemplo, alterações na capacidade de sobrevivência em ambientes adversos e o desenvolvimento de resistências a substâncias antimicrobianas;
- a maior facilidade de diagnóstico e de notificação das doenças com origem alimentar, em consequência da evolução tecnológica;
- a menor resistência às infecções por parte dos consumidores devido ao aumento das populações de idosos e de indivíduos imunocomprometidos (doentes crónicos, transplantados, imunodeficientes, sub-nutridos).

A SEGURANÇA ALIMENTAR NA EUROPA

Na Europa, a segurança alimentar foi analisada no Livro Branco sobre a Segurança dos Alimentos (2000) transposto para o

Reg. (CE) nº 178/2002, que propôs a criação de uma Autoridade Europeia de Segurança Alimentar, a European Food Safety Agency (EFSA), responsável pela elaboração de pareceres científicos no âmbito da segurança alimentar, e que estabeleceu a metodologia de uma política integrada de Segurança Alimentar.

Assim, a segurança alimentar abrange toda a cadeia alimentar, desde a produção de alimentos para animais até ao consumidor final ("do campo à mesa"), impõe a rastreabilidade dos alimentos para consumo humano e animal, permitindo seguir os produtos ao longo de todo o processo, responsabiliza todos os intervenientes da referida cadeia e baseia-se numa metodologia conhecida por Análise dos Riscos.

Dispõe, ainda, de dois importantes instrumentos: o princípio da precaução, apenas utilizado em circunstâncias específicas, e o sistema de alerta rápido responsável pela difusão de informação sobre riscos de origem alimentar que podem ameaçar os consumidores e sobre as medidas destinadas a minimizar ou mesmo eliminar esse risco.

A caracterização de toda a cadeia alimentar permite obter informações sobre a forma como as matérias-primas são obtidas, manipuladas e transformadas e como os produtos são distribuídos. Inicia-se na produção de alimentos para animais, envolvendo agricultores e produtores de matérias-primas, uma vez que nesta fase podem surgir algumas ameaças à saúde do consumidor, em consequência da presença de resíduos de pesticidas, de fertilizantes ou de drogas de uso veterinário, que ultrapassem os níveis de segurança nos alimentos, e de agentes patogénicos e/ou das suas toxinas. A saúde e bem-estar dos animais constitui um factor decisivo na obtenção de alimentos seguros, sendo consideradas importantes, a preservação da saúde animal e a prevenção das doenças transmissíveis. Os processos de transforma-

ção devem ser bem conhecidos de forma a se saber de que modo os alimentos foram manipulados, quais os aditivos alimentares utilizados e em que condições devem ser conservados e consumidos. A distribuição é responsável por garantir, que o produto que abandona os locais de transformação em boas condições, chega ao local de venda também em bom estado. As condições de armazenamento, transporte e distribuição de alimentos requerem cuidados especiais em relação à higiene, controlo de temperaturas, controlo de pragas e desinfecções de modo a não comprometer a segurança do alimento.

O respeito pelos Guias de Boas Práticas, como os Códigos de Boas Práticas Agrícolas, de Boas Práticas de Fabrico, de Higiene Alimentar etc., contribui para a redução de possíveis perigos que podem comprometer a segurança dos produtos alimentares. Estes códigos, adaptados às actividades que lhes estão relacionadas, estipulam uma série de regras desde a produção de alimentos para animais até ao consumo dos produtos de origem animal, passando pela transformação das matérias-primas e pela preparação de alimentos seguros. Incluem critérios microbiológicos para controlo dos produtos, medidas para o controlo de doenças e de higiene dos operadores da cadeia alimentar, das instalações e dos equipamentos que contactam com os alimentos, bem como formação e treino dos profissionais.

A rastreabilidade dos produtos é a capacidade de "seguir o rasto de um alimento, para animais ou humanos, qualquer animal produtor de alimentos ou substância destinada a constituir alimento ou que se espera que venha a ser incorporada no alimento ao longo de todas as etapas de produção, processamento e distribuição" (nº15, artº3, cap.I do Reg. (CE) nº 178/2002). Atesta a origem dos produtos comercializados, identifica as matérias-primas e qualquer ingrediente utilizado no seu fabrico e também todos os

proc
todc
qual
form
cia
con
der
deix

E
lios
tivo
de
nie
me
inv
tos

(

os
tra
hu
se
m
ne
se
ni
al

t

n

P

i

t

l

c

t

l

c

t

l

c

t

l

c

t

l

c

t

l

c

t

l

c

t

l

c

t

l

c

t

l

c

t

l

c

t

l

processos seguidos na cadeia alimentar com todos eles. A rastreabilidade não melhora a qualidade dos produtos, mas facilita a informação, permite estabelecer a transparência necessária à realização de medidas de controlo eficientes, detectar falhas e proceder à sua correcção bem como retirar da cadeia, rapidamente, os produtos avariados.

Estes procedimentos são também um valioso auxiliar para o cumprimento do objectivo seguinte que visa a responsabilização de todos os operadores. Todos os intervenientes são responsáveis pela segurança alimentar e, por isso, todos e cada um devem investir na melhoria dos seus procedimentos.

Os produtores de alimentos para animais, os agricultores e criadores de animais, os transformadores de alimentos para consumo humano são responsáveis, em matéria de segurança alimentar, por produzir bens alimentares seguros para o consumo, por fornecer informações claras e fáceis sobre os seus produtos através da rotulagem conveniente, por acondicionar devidamente os alimentos, permitindo protegê-los de contaminações durante a preparação, armazenamento e manuseamento, contribuindo para que seja mantida a confiança no comércio dos alimentos.

As autoridades dos diferentes países controlam e garantem a observância desta responsabilidade através da vigilância e controlo, estabelecendo medidas que tenham em consideração a vulnerabilidade das populações e/ou de diferentes grupos da população, mantendo a confiança no comércio interno e promovendo programas de educação sanitária que transmitam conhecimentos de higiene dos alimentos desde a sua produção até ao consumo.

Na Europa, a Comissão Europeia avalia a capacidade das diferentes autoridades nacionais gerirem o sistema de controlo e vigilância.

Finalmente, os consumidores são responsáveis pelo armazenamento, manipulação e preparação adequadas dos alimentos que vão consumir.

A Análise dos Riscos é um instrumento de trabalho na Segurança Alimentar que permite a tomada de decisões de regulação com base em dados científicos. Inclui três componentes: a avaliação do risco, a gestão do risco e a comunicação do risco.

1 - A Avaliação do Risco consiste na avaliação científica da probabilidade de ocorrência e da gravidade de efeitos conhecidos ou potencialmente adversos na saúde, resultantes da exposição a um perigo de natureza alimentar (Ross & McMeekin, 2002). É um processo científico que permite obter e analisar os dados relativos aos perigos bem como as consequências da sua acção na saúde da população, considerando a natureza dos alimentos e os comportamentos alimentares. Informa sobre a extensão do risco atribuído ao perigo.

Esta recolha de informação é feita por redes de controlo e vigilância da saúde pública e da sanidade animal, pelos sistemas de informação do sector agrícola, pelos sistemas de alerta rápido e por programas de Investigação e Desenvolvimento.

Desenvolve-se em quatro etapas, que são: a Identificação do perigo, ou seja, o conhecimento de um efeito negativo ou potencial para a saúde humana associado a um agente particular de natureza biológica, química ou física presente no alimento ou o próprio alimento que pode ter efeito adverso para a saúde; a Caracterização do perigo avalia de forma qualitativa e quantitativa o efeito adverso à saúde, causado pelo agente, quando presente no alimento. Caracterizar o perigo é conhecer a sua origem, ecologia, morbidade e mortalidade, os seus factores de virulência, estimar a relação dose/resposta e a dose máxima tolerada e prever a sua evolução ao longo de toda a cadeia alimentar; a

Avaliação da exposição consiste no desenvolvimento de modelos de análise de probabilidades com base na susceptibilidade dos diferentes grupos de risco, considerando as vias de contaminação, a natureza e quantidade de alimento ingerido, o padrão alimentar, partindo de dados epidemiológicos de casos de doença ou de surtos; finalmente a Caracterização do risco baseia-se em modelos matemáticos de cálculo de probabilidades, simulando as diversas condições possíveis, para estimar qualitativa e quantitativamente a probabilidade de ocorrência e a severidade de efeitos adversos à saúde, integrando os três componentes anteriores.

2 - A Gestão do Risco é um processo de selecção e implementação de medidas que visam controlar os riscos, assegurando a protecção dos consumidores e facilitando o comércio internacional. Fundamenta-se nos pareceres científicos emitidos a partir da Avaliação do Risco, mas também tem em consideração aspectos de natureza económica, política e social.

Compreende também quatro sub-componentes: a Detecção do risco identifica o problema, estabelece o perfil de risco, classifica o perigo para efeitos de prioridades de avaliação e gestão e estabelece a política de avaliação de risco; a Avaliação das opções da "gestão de risco" identifica as opções disponíveis, selecciona as opções preferidas tendo em conta um padrão de segurança aceitável e determina a opção final (FAO, 1997); a Implementação das decisões de gestão aplica no terreno os procedimentos e as técnicas de controlo activo ao longo da cadeia alimentar com o objectivo de neutralizar os perigos que podem atingir os alimentos através de mecanismos de Inspeção Sanitária, Fiscalização e Controlo da Qualidade, repressão de fraudes anti-económicas, Códigos de Boas Práticas, sistemas de auto-controlo; a Monitorização e revisão avalia a eficácia das medidas

tomadas, faz a revisão da gestão e da avaliação de risco, se necessário.

3 - A Comunicação do Risco envolve a troca de informações interactiva sobre o risco e os factores relacionados com o risco, entre avaliadores do risco, gestores do risco, operadores da cadeia alimentar e consumidores. Deve privilegiar a informação de modo a minimizar receios infundados em matéria de segurança alimentar, através de explicações fáceis, compreensíveis e abrangentes em questões de saúde. Deve também contribuir para criar e manter um clima de confiança entre todos os intervenientes, baseado na garantia da segurança dos produtos alimentares.

O princípio da precaução é uma medida preventiva aplicada quando surgem dúvidas referentes à inocuidade dos alimentos. Quando houver a "possibilidade de existência de efeitos prejudiciais para a vida ou para a saúde dos consumidores, acompanhada por dúvidas e incertezas científicas sobre essa possibilidade, podem ser accionadas diversas medidas provisórias de gestão dos riscos ou de outro tipo, de modo a assegurar a protecção dos consumidores" (artº7, sec.1, cap.II do Reg. (CE) nº178/2002). Estas medidas deverão ser proporcionadas ao risco avaliado e apenas devem impor as restrições necessárias para que seja garantido o principal objectivo da segurança alimentar: alcançar um elevado nível de protecção da saúde dos consumidores de alimentos. As medidas accionadas serão re-examinadas ao fim de um prazo variável, dependendo do tipo de risco, do tipo de informação entretanto obtida, do grau de incerteza científica prevalecente, etc.

Os sistemas de alerta rápido constituem-se, na Europa, numa rede de informação que envolve Estados Membros, a Comissão Europeia e a Autoridade Alimentar Europeia. Quando "há informação sobre a existência de qualquer risco, directo ou indirecto, para

a saúde pública relacionado com os alimentos, deve notificar-se a Comissão, que transmitirá a informação aos Estados Membros, através do sistema de alerta rápido” e, eventualmente, complementar a informação distribuída com mais informação científica ou técnica sobre o assunto (artº50, sec.1 cap.IV do Reg. (CE) nº 178/2002). Esta rede é também utilizada para informar os Estados Membros sobre a restrição, a retirada ou a manutenção sob condições no mercado de produtos alimentares.

OS NOVOS REGULAMENTOS COMUNITÁRIOS E OS PRODUTOS TRADICIONAIS

Respeitando os princípios fundamentais enunciados anteriormente e de acordo com o preconizado no Livro Branco sobre a Segurança dos Alimentos, foi decidido estabelecer um conjunto coerente e transparente de regras a aplicar desde a produção primária, passando pela saúde e bem-estar dos animais e higiene dos alimentos bem como pelos controlos oficiais a que estão sujeitos, que entrou em vigor a 1 de Janeiro de 2006. O conjunto legislativo resultante, vulgarmente designado por “Pacote Higiene”, é constituído pelos Reg. (CE) nºs 852/2004, 853/2004 e 854/2004 e pelas Directivas 2002/99/CE e 2004/41/CE. Este conjunto legislativo visa condensar, harmonizar e simplificar a aplicação de todos os requisitos de higiene espalhados por um número considerável de instrumentos legislativos. São enunciadas regras de higiene integradas ao longo de toda a cadeia alimentar tendo em vista assegurar um elevado nível de protecção da saúde pública, reduzir as barreiras comerciais e sujeitar todos os operadores do sector alimentar às mesmas regras. Além disso, são também criados instrumentos de

gestão da segurança alimentar e de possíveis crises alimentares.

Assim, o Reg. (CE) nº 852/2004, vulgarmente designado por H1, refere-se às regras aplicáveis a todos os alimentos, desde a produção até ao ponto de venda do consumidor, atribuindo a principal responsabilidade em segurança alimentar aos produtores de alimentos. No Reg. (CE) nº 853/2004 (H2) estão mencionadas as regras de higiene específicas para os alimentos de origem animal, adicionalmente às regras mencionadas em H1. O Reg. (CE) nº 854/2004 (H3) enuncia, detalhadamente, as regras a seguir nos controlos oficiais dos produtos de origem animal. A Directiva 2002/99/CE apresenta as regras de polícia sanitária aplicáveis à produção, transformação, distribuição e introdução de produtos de origem animal destinados ao consumo humano. Finalmente, a Directiva 2004/41/CE revoga e corrige algumas directivas que vigoram até à entrada em vigor dos referidos Regulamentos.

Os produtos tradicionais constituem um património cultural das regiões onde são produzidos. Representam um acréscimo de rendimento para as populações que os fabricam e também podem constituir um polo de atracção dos seus apreciadores para as regiões da sua origem. São, geralmente, obtidos de forma empírica, não se conhecendo completamente os mecanismos físicos, químicos, bioquímicos e microbiológicos que estão envolvidos na sua produção. Frequentemente, demonstram uma grande variabilidade, principalmente se produzidos de modo artesanal.

Por outro lado, a metodologia e as condições de fabrico dos produtos tradicionais nem sempre obedecem às estritas normas de higiene dos alimentos estipuladas nos regulamentos referidos. Contudo, são determinantes para a obtenção das características que os tornam únicos e genuínos. É, pois, necessário demonstrar que são produtos que

não ameaçam a saúde dos seus apreciadores.

Com o objectivo de respeitar a diversidade e assegurar a qualidade dos produtos alimentares característicos de cada região, a legislação que entrará em vigor, assegura alguma flexibilidade, "permitindo o uso continuado de métodos tradicionais em qualquer fase da produção, processamento, distribuição de alimentos e nos requisitos estruturais dos estabelecimentos onde são fabricados" (art.10, cap.IV do Reg. (CE) nº 853/2004).

Contudo, esta flexibilidade não pode defraudar os principais objectivos enunciados no "Pacote Higiene" que são assegurar um elevado nível de protecção da saúde do consumidor e garantir a livre circulação dos produtos alimentares. Por isso, os diferentes Estados Membros devem adoptar medidas nacionais, adaptando os requisitos mencionados nos referidos Regulamentos, sendo para tal necessário descrever os que consideram que devem ser adaptados, bem como a natureza e razões da adaptação pretendida, e descrever os alimentos e os estabelecimentos envolvidos, fornecendo uma análise de riscos e as medidas a tomar, de modo a que não sejam postos em causa os objectivos do Regulamento.

Para permitir a aplicação destas regras adoptaram-se medidas de implementação e transitórias e foram concedidas derrogações na aplicação destes regulamentos em relação aos alimentos tradicionais. Entendendo-se que a análise de riscos pode constituir um encargo desnecessário e desproporcionado para os Estados Membros, é necessário que estes notifiquem a Comissão Europeia relativamente aos produtos e estabelecimentos em causa e sobre os requisitos que pretendem adaptar.

Para o sucesso dos produtos tradicionais tem que ser demonstrado que os métodos utilizados no seu fabrico, as instalações,

equipamentos e utensílios utilizados, apesar do não cumprimento estrito das regras preconizadas no "Pacote Higiene", são produtos seguros.

Têm sido feitos diversos trabalhos, por equipas de investigação inseridas em vários Institutos, Centros e Laboratórios de Investigação e também por equipas do Instituto de Ciências Agrárias Mediterrânicas (ICAM), no âmbito do estudo de produtos tradicionais. Os trabalhos destas equipas, obtendo e disponibilizando informação científica neste domínio, podem constituir um importante contributo para todos os interessados na produção de alimentos com características tradicionais.

Torna-se necessário comprovar a necessidade de adaptação de algumas normas de higiene, de modo a que não seja alterado o carácter genuíno do produto. Mas, é imprescindível garantir que os produtos obtidos, além de manterem as suas características originais, são alimentos seguros.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Codex Alimentarius. Consultado em Janeiro de 2005 em <http://www.codexalimentarius.net>
- Directive 2002/99/EC of 16 December 2002 laying down the animal health rules governing the production, processing, distribution and introduction of products of animal origin for human consumption.
- Directive 2004/41/EC repealing certain Directives concerning food hygiene and health conditions for the production and placing on the market of certain products of animal origin intended for human consumption and amending Council Directive 89/662/EEC and 92/118/EEC and Council Decision 95/408/EC.

FAO. 1997. *Risk Management and Food Safety*. Report on a Joint FAO/WHO Consultation. FAO Food Nutrition Paper Number 65. Food and Agriculture Organization of the United Nations in collaboration with World Health Organization. pp 32

Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council laying down the general principles and the requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety.

Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs.

Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin.

Regulation (EC) No 854/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific rules for the organisation of official con-

trols on products of animal origin intended for human consumption

Regulation (EC) No 882/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on official controls performed to ensure the verification of compliance with feed and food law, animal health and animal welfare rules.

Rocourt, J., Moy, G., Vierk, K. & Schlundt, J. 2003. *The Present State of Food Borne Disease in OECD Countries*. Food Safety Department. World Health Organization.

Ross, T. & McMeekin, T. 2002. Risk assessment and pathogen management. In C. W. Blackburn & P. J. McClure (eds) *Foodborne Pathogens. Hazards, Risk analysis and Control*. pp. 97-126. CRC Press.

WHO. 2002a. Food safety and foodborne illness. Fact Sheet n° 237. Consultado em Junho de 2004 em <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fcs237/>

WHO. 2002b. Foodborne diseases, emerging. Fact Sheet n° 124. Consultado em Dezembro de 2005 em <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fcs124/>

utilizados, apesar
das regras pre-
ne", são produ-

s trabalhos, por
eridas em vários
tórios de Inves-
tas do Instituto
Mediterrânicas
do de produtos
destas equipas,
do informação
odem constituir
ra todos os inte-
alimentos com

rovar a necessi-
mas normas de
seja alterado o
Mas, é impres-
odutos obtidos,
características
ros.

GRÁFICAS

ado em Janeiro
codexalimenta-

December 2002
l health rules
n, processing,
on of products
nan consump-

ng certain Di-
hygiene and
roduction and
certain prod-
ded for human
g Council Di-
92/118/EEC
08/EC.