



**Workshop Internacional para Capacitação das**  
**Indústrias de Aquicultura e Pesca para o Mercado Europeu**  
**15 a 19 de julho de 2019**  
**Itajaí, Santa Catarina, Brasil**

**TRABALHO EM GRUPO: Dia 2: Item 8: Revisão dos Planos HACCP das Indústrias**

**Instruções:**

**Passos**

- **Você será designado à um grupo de trabalho**
- **Nomear um porta-voz/representante**
- **Usar um flipchart para registrar as discussões**
- **Tempo para discussões - 90 minutos**
- **Vocês devem apresentar o que foi discutido em uma sessão plenária**
- **Tempo para a sessão plenária - 50 minutos**

**Objetivo**

O objetivo desse grupo de trabalho é dar aos participantes a oportunidade de rever o plano HACCP de suas próprias empresas e considerar se todos os riscos de segurança alimentar são controlados adequadamente e se os requisitos discutidos a partir do Dia 1 e no início do Dia 2 estão suficientemente abrangidos no seu sistema de gestão de segurança alimentar.

**Histórico**

O Artigo 4 da Norma (CE) No. 852/2004 relativo à higiene de todos os produtos alimentícios exige que os operadores das empresas do setor alimentar cumpram as exigências gerais de higiene constantes dos seus Anexos I e II. Essas exigências são completadas por requisitos de higiene específicos aplicáveis aos produtos alimentícios de origem animal, previstos na Norma (CE) No. 853/2004. Essas exigências representam os programas pré-requisito (PRPs, ver definição no Apêndice 1) em um contexto internacional (por exemplo, OMS, FAO, Codex, ISO).

O Artigo 5 da Norma (CE) No. 852/2004 exige que os operadores criem, apliquem e mantenham um procedimento permanente baseado nos princípios da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (Hazard Analysis and Critical Control Point - "procedimentos baseados em HACCP" ou "HACCP"). Os princípios HACCP são geralmente considerados e internacionalmente reconhecidos como uma ferramenta útil para os operadores das empresas do setor alimentício, a fim de controlar os riscos dos produtos alimentícios.

Juntamente com os princípios estabelecidos na Norma (CE) No. 178/2002 (abordagem de análise de riscos, princípio da precaução, transparência e comunicação, responsabilidade principal dos Operadores e rastreabilidade), o Artigo 4 e 5 da Norma (CE) No. 852/2004 são a base legal para que o Sistema de Gestão da Segurança Alimentar na Europa (FSMS) seja contemplado pelos Operadores.

**Instruções:**

Revisar o plano HACCP da sua própria empresa com foco nos seguintes pontos:

- Considerar se todos os riscos relevantes para a segurança dos alimentos estão adequadamente controlados.
- Rever os pontos críticos de controle do plano HACCP. Considerar se esses pontos são adequados.
- Rever os programas pré-requisito em vigor (por exemplo, treinamentos em segurança alimentar, limpeza, higiene pessoal, gestão de pragas, etc.).
- Identificar lacunas/sobreposições.