



## **MICROBIOLOGIA ALIMENTAR**

### **NOVAS REGRAS EM 2006**

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios, foi publicado no final de 2005 o Regulamento (CE) N.º. 2073/2005 da Comissão de 15 de Novembro de 2005. O documento é relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios.

O referido Regulamento aplica-se sem prejuízo de outras regras específicas relativas ao controlo de microorganismos estabelecidas na legislação comunitária e, em especial, as normas sanitárias para os géneros alimentícios fixadas no Regulamento (CE) n.º. 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, as regras relativas parasitas fixadas no Regulamento (CE) n.º. 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e os critérios microbiológicos estabelecidos na Directiva 80/777/CEE do Conselho.

O Regulamento (CE) n.º. 2073/2005 revoga a Decisão 93/51/CEE e é aplicável a partir de 1 de Janeiro de 2006.

Considerando que assegurar um elevado nível de protecção da saúde pública é um dos objectivos fundamentais da legislação, conforme definido no Regulamento (CE) n.º. 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro de 2002. Os perigos que os géneros alimentícios apresentam a nível microbiológico constituem uma importante fonte de doenças de origem alimentar para o ser humano.

Os critérios microbiológicos dão também orientações quanto à aceitabilidade dos géneros alimentícios e dos seus processos de fabrico, manuseamento e distribuição. A utilização de critérios microbiológicos deve fazer parte integrante da aplicação de procedimentos baseados no sistema HACCP e de outras medidas de controlo da higiene. Consequentemente, torna-se adequado estabelecer critérios microbiológicos que definam a aceitabilidade dos processos, bem como critérios microbiológicos de segurança dos géneros alimentícios que fixem um limite acima do qual um género alimentício deve ser considerado inaceitavelmente contaminado com os microorganismos a que os critérios se referem.

As medidas a tomar pelos operadores das empresas do sector alimentar a fim de garantir o cumprimento de critérios que definam a aceitabilidade de um processo podem incluir, entre outras, o controlo das matérias-primas, da higiene, da temperatura e do período de vida útil do produto.

Esses controlos devem ser efectuados nas fases adequadas da produção, transformação e distribuição dos géneros alimentícios, a fim de assegurar que os operadores das empresas do sector alimentar cumprem os critérios estabelecidos no Regulamento (CE) n.º. 2073/2005.

Para muitos géneros alimentícios não foram ainda estabelecidas directrizes internacionais relativas a critérios microbiológicos. Todavia, ao estabelecer critérios

microbiológicos a Comissão seguiu o Guia do Codex Alimentarius, além de pareceres do CCMVSP e do CCAH.

O produtor ou fabricante de um produto alimentar deve decidir se o produto está pronto para ser consumido enquanto tal, sem necessidade de ser cozinhado ou submetido a outra transformação para garantir a sua segurança e o cumprimento dos critérios microbiológicos.

Os resultados dos testes dependem do método analítico utilizado, pelo que cada critério microbiológico deve ser associado a um método de referência específico. No entanto, os operadores das empresas devem poder utilizar métodos de análise diferentes dos métodos de referência, especialmente métodos mais rápidos, desde que o recurso a estes métodos alternativos proporcione resultados equivalentes. Por outro lado, deve ser definido um plano de amostragem para cada critério, a fim de garantir uma aplicação harmonizada. É, no entanto, necessário permitir a utilização de outros sistemas de amostragem e análise, incluindo a utilização de organismos indicadores alternativos, na condição de esses sistemas fornecerem garantias equivalentes em matéria de segurança dos géneros alimentícios.

A frequência de amostragem pode ser adaptada à natureza e à dimensão das empresas do sector alimentar, desde que a segurança dos géneros alimentícios não seja posta em causa.

O anexo I do Regulamento (CE) nº. 2073/2005 sobre critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios tem a seguinte constituição:

Capítulo	1.	Critérios de segurança dos géneros alimentícios
Capítulo	2.	Critérios de higiene dos processos
	2.1	Carne e produtos derivados
	2.2	Leite e produtos lácteos
	2.3	Ovoprodutos
	2.4	Produtos da pesca
	2.5	Produtos hortícolas, frutas e produtos derivados
Capítulo	3.	Regras em matéria de amostragem e preparação de amostras
	3.1	Regras gerais
	3.2	Amostragem para análise bacteriológica em matadouros e em estabelecimentos de produção de carne picada e de preparados de carne

---

#### **Bibliografia consultada**

- Regulamento (CE) Nº. 2073/2005 da Comissão de 15 de Novembro de 2005