
Rastreabilidade

INSTRUMENTO DE GESTÃO DO RISCO



Ministério da
Agricultura,
do Desenvolvimento
Rural e das Pescas

GPP
Gabinete de Planeamento
e Políticas

I. CONCEITOS DE RASTREABILIDADE

No domínio da rastreabilidade podemos encontrar, entre outros, os seguintes conceitos:

RASTREABILIDADE A MONTANTE

A capacidade detida pela empresa de conhecer a origem do produto em qualquer ponto do seu processo de produção, manipulação, transformação e expedição.

Este tipo de rastreabilidade realizada através do lote, data de durabilidade ou qualquer outra forma de identificação do produto destina-se a detectar o que aconteceu antes de um operador económico se tornar responsável por um produto.

A «rastreabilidade a montante» permitirá, a partir de um produto intermédio ou final, obter de forma ágil a informação relevante associada ao dito produto, até chegar à origem das matérias-primas.

RASTREABILIDADE A JUSANTE

A capacidade de conhecer o destino de um produto.

Este tipo de rastreabilidade consubstancia-se nos procedimentos e nas ferramentas utilizadas para detectar o que aconteceu depois da transferência dos produtos do operador para um terceiro, permitindo saber a quem foi distribuído cada produto.

Para o efeito, em cada empresa, deve ter-se em conta, o nome, direcção dos clientes, as mercadorias distribuídas e a data da sua saída do estabelecimento.

RASTREABILIDADE DO PRODUTO

Designa a sequência nas várias fases do produto e destina-se a pesquisar as causas de um problema de segurança, a montante se o incidente ocorreu com os fornecedores e a jusante se o incidente ocorrer após a produção.

Permite localizar os produtos, determinando os destinos e as origens, podendo proceder ao seu bloqueio (também designado por retirada) e recolha(*) caso seja necessário.

RASTREABILIDADE INTERNA

Permitirá vincular os produtos que entram numa empresa aos que saem.

É necessário ter em conta as divisões, troca ou misturas de lotes ou agrupamentos, assim como o número de pontos nos quais é necessário estabelecer registos ou ligações com o sistema de autocontrolo já estabelecido.

II. OBJECTIVOS E IMPORTÂNCIA DA RASTREABILIDADE

Um sistema de rastreabilidade é uma ferramenta de gestão de risco para ser usada na resolução de um problema de segurança alimentar, **não sendo por si só uma medida de segurança alimentar.**

O sistema de RASTREABILIDADE pode definir-se como

um procedimento que permite seguir e localizar os produtos, desde a sua produção ao longo da cadeia de comercialização, mediante o registo, identificação e transmissão de informação.

(*) Definições v. Cap. III - Responsabilidades do operador económico, bloqueio, recolha e notificação.

OBJECTIVO DA RASTREABILIDADE

Um sistema de rastreabilidade permite que, ao longo da cadeia alimentar, exista uma continuidade na informação na medida em que, através de um sistema de registo de dados ligados às transacções comerciais entre operadores económicos, se obtém um fluxo contínuo de informações associadas a um fluxo físico de mercadorias.

Através deste sistema o operador económico transfere as informações relativas aos produtos (no mínimo, a sua identificação), sob a forma de uma rotulagem apropriada ou de documentos de acompanhamento e, por outro lado, regista e conserva as informações disponibilizadas.

Com o referido sistema não se pretende que um operador económico conheça todo o percurso que sofreu uma matéria-prima até ao produto final, devendo apenas encontrar-se informado sobre o que acontece dentro do âmbito da sua actividade.

A responsabilidade de cada empresa do sector alimentar em relação à rastreabilidade termina, assim, quando se encontra identificado o elo anterior e o elo posterior da cadeia em relação à mesma.

Contudo, as informações proporcionadas pelo conjunto dos operadores que intervêm na cadeia permitem conhecer o historial completo do produto.

IMPORTÂNCIA DO SISTEMA DE RASTREABILIDADE

O sistema de rastreabilidade permite a identificação de produtos ou de grupos de produtos ao longo de toda a cadeia alimentar tendo, por isso, inúmeras vantagens.

A implementação de um sistema de rastreabilidade permite:

- Ter capacidade de controlo sobre produtos, processos e matérias-primas, permitindo ao operador económico em caso de problemas sanitários, queixas de clientes ou falhas na produção, retirar do mercado os produtos com maior rapidez, de uma forma seleccionada e menos dispendiosa para si;
- Determinar a causa do "problema" e demonstrá-lo com a devida diligência, através da verificação de documentos e de registos disponíveis, que contêm informações relativas ao fornecedor, cliente, data de transacção, natureza, origem, conteúdo e quantidade do produto;
- Responder às maiores exigências de informação dos consumidores, que se sentirão mais satisfeitos e confiantes nos produtos que consomem, tendo a garantia de que existe transparência na informação ao longo de toda a cadeia alimentar;
- Criar confiança perante clientes, já que a gestão eficaz em caso de crise reduz consideravelmente os danos na imagem comercial da marca;
- Fortalecer laços de confiança entre clientes e fornecedores baseados em relações e trocas de informação mais transparentes.

VANTAGENS DA RASTREABILIDADE PARA AS AUTORIDADES

O sistema de rastreabilidade numa empresa apresenta igualmente vantagens para as autoridades, já que estas podem actuar de forma mais eficaz na gestão dos alertas sanitários, reduzindo os alarmes na população, que tanto prejuízo causam ao longo de toda a cadeia alimentar.

As autoridades podem depositar maior confiança nos estabelecimentos que possuem um sistema de rastreabilidade, facilitando as actividades de monitorização e do controlo oficial.

O art. 7º do Regulamento supracitado, consagra o **princípio da precaução**, nos termos do qual quando,

na sequência de uma avaliação das informações disponíveis, se identifique uma possibilidade de efeitos nocivos para a saúde, mas persistam incertezas a nível científico, podem ser adoptadas medidas provisórias de gestão dos riscos necessárias para assegurar o elevado nível de protecção da saúde.

A prossecução daquelas medidas encontrar-se-á facilitada se os operadores do sector alimentar tiverem implementado os respectivos sistemas de rastreabilidade.

Em síntese,
um sistema de rastreabilidade consiste no procedimento destinado à identificação, registo e transmissão da informação relativa a um produto.

Este sistema visa garantir:

- a segurança alimentar,
- a justeza das transacções comerciais,
- a fiabilidade da informação que é transmitida ao consumidor final,

sendo vantajoso para o operador económico, para o consumidor e para as autoridades.

III. RESPONSABILIDADES DO OPERADOR ECONÓMICO - BLOQUEIO (ou retirada), RECOLHA E NOTIFICAÇÃO -

Os operadores das empresas do sector alimentar

são os mais aptos a conceber um sistema seguro de fornecimento de géneros alimentícios e a garantir que os mesmos são seguros

sendo, por isso, os principais responsáveis pela segurança dos géneros alimentícios, conforme se encontra referido no considerando (30) do Reg.(CE) n.º 178/2002.

Prosseguindo este princípio,

o art. 17.º do referido regulamento, consagra que a principal responsabilidade legal, na produção de alimentos seguros, cabe à indústria, produtores e fornecedores.

Para aferir da segurança de um género alimentício devem ser tidos em consideração, designadamente, os critérios constantes do art. 14º do regulamento supra referido. Em termos gerais, de acordo com a referida disposição, não são considerados seguros os géneros alimentícios prejudiciais para a saúde, impróprios para consumo humano ou que não estejam em conformidade com as disposições específicas que regem a sua segurança.

E, para garantir a segurança daqueles, os operadores das empresas do sector alimentar podem recorrer à rastreabilidade interna ou a outros procedimentos que garantam a mesma, dado que nos termos do art. 18.º do referido Regulamento têm liberdade para utilizar os instrumentos que considerem adequados para cumprir o objectivo e obter o resultado pretendido. A título de exemplo poderá referir-se que a implementação de um sistema de rastreabilidade interna vai facilitar os bloqueios (também designados por retiradas) e eventuais recolhas de produto, caso seja necessário, diminuindo-se custos e optimizando-se o tempo de resposta quando surge um problema.

Caso surja um problema, o operador do sector alimentar deve, em conformidade com o art. 19º do mesmo Regulamento, actuar nos seguintes termos:

- A. Quando um operador de uma empresa do sector alimentar considere ou existam razões para crer que um género alimentício por si importado, produzido, transformado, fabricado ou distribuído **não está em conformidade com os requisitos de segurança encontra-se obrigado**, a dar início, **de imediato**, aos procedimentos destinados a retirar do mercado o produto em causa, mas apenas se o mesmo tiver deixado de estar sob o seu controlo imediato. Pois, caso contrário, para eliminar o risco resultante da não conformidade do produto, a actuação do operador económico restringe-se ao seu estabelecimento, não necessitando, para o efeito, de solicitar a colaboração de outros.

Quando tal situação se verifique, o operador do sector alimentar está **ainda obrigado a informar a autoridade competente(*) bem como os consumidores**, caso o produto tenha chegado a estes sendo necessário proceder à sua recolha.

Por último, quando o incidente se refira a produto que foi adquirido, o operador **deve informar também o fornecedor** da não conformidade do produto que por ele tenha sido fornecido, o qual, tendo conhecimento que aquele já não se encontra sob o seu controlo imediato e que não está de acordo com os requisitos de segurança, fica igualmente obrigado ao bloqueio (também designado como retirada) e à notificação às autoridades competentes.

- B. Quando um operador do sector alimentar considere ou tenha razões para crer que um género alimentício por si colocado no mercado pode ser prejudicial para a saúde **deve informar imediatamente a autoridade** desse facto bem como das acções tomadas para prevenir o risco.

Bloqueio ou Retirada ("withdrawal") – qualquer medida destinada a impedir a distribuição e a exposição de um produto perigoso bem como a sua oferta ao consumidor (cfr. Directiva 2001/95/CE relativa à segurança geral dos produtos transposta através do DL n.º 69/2005 de 17.03).

A obrigação de bloqueio/retirada existe sempre que se verifique cumulativamente o seguinte:

- o género alimentício não se encontra em conformidade com os requisitos de segurança e
- o género alimentício não está sob o controlo imediato do operador do sector alimentar.

O bloqueio/retirada não consiste apenas numa decisão do operador do sector alimentar quando o género alimentício não cumpra os requisitos de segurança, podendo igualmente ser determinado pelas autoridades competentes quando tal medida se justifique

Recolha ("recall") – qualquer medida destinada a obter o retorno de um produto perigoso que já tenha sido fornecido ou disponibilizado aos consumidores pelo respectivo produtor ou distribuidor (cfr. Directiva 2001/95/CE relativa à segurança geral dos produtos transposta através do DL n.º 69/2005 de 17.03).

Para alcançar um elevado nível de segurança, os operadores devem proceder à recolha dos produtos que tenham fornecido.

Por seu lado, as autoridades, quando entendam necessário, podem proceder à divulgação da informação transmitida pelo operador do sector alimentar na rede de alerta rápido.

A notificação às autoridades consubstancia uma obrigação genérica de cooperação dos operadores do sector alimentar com as autoridades com vista a evitar ou reduzir os riscos, sendo também um importante elemento de vigilância do mercado dado que permite àquelas avaliar se os operadores tomaram as medidas adequadas para eliminar os riscos. Importa salientar que não é necessário notificar as autoridades competentes quando o produto que não cumpre os requisitos legais ainda se encontra sob o controlo imediato do operador económico.

Quando procedam às operações de bloqueio/retirada e de recolha de géneros alimentícios os operadores do sector alimentar devem transmitir, aos outros operadores e às autoridades competentes, as seguintes informações:

INFORMAÇÃO	OUTROS OPERADORES	AUTORIDADES
Nome e morada da empresa	x	x
Nome do produto (denominação de venda e marca comercial)	x	x

(*) A autoridade competente é a Autoridade central com competências regulamentares na actividade em causa, responsável pela coordenação do controlo oficial dos estabelecimentos que produzem ou colocam no mercado o produto sendo como tal responsável pela definição das medidas de gestão de risco adequadas a cada situação. Assim as autoridades competentes são o GPP (Gabinete de Planeamento e Políticas) e a DGV (Direcção Geral de Veterinária) consoante a natureza do produto.

Origem	x	x
Nome e morada dos fornecedor(es)	---	x
Nome e morada dos cliente(s)	---	x
Detalhes do produto (ex: identificação de lote ou data de durabilidade ou outro tipo de código)	x	x
Razões do bloqueio/recolha	x	x
Actuação pretendida	x	---
Acção realizada	---	x
Responsável pela ordem	x	x
Data	x	x
Dados para contacto (Telefone, Telemóvel e e-mail)	x	x
Dados alternativos de contacto: (Telefone, Telemóvel e e-mail)	x	x

As interacções entre produtores, fabricantes e distribuidores são cada vez mais complexas o que potencia uma maior responsabilidade comum através da cadeia alimentar em vez das responsabilidades individuais dispersas.

Por isso, são igualmente responsáveis aqueles que desenvolvam actividades de comércio retalhista ou de distribuição que não afecte a embalagem, a rotulagem, a segurança ou a integridade de um género alimentício, na medida em que é importante a sua participação na prossecução do bloqueio (também designado como retirada) dos produtos do mercado e na transmissão da informação.

Em síntese,
o operador do sector alimentar é o principal responsável pelo fornecimento de género alimentícios seguros e, em consequência,

- quando considere ou existam razões para crer que um género alimentício por si importado, produzido, transformado, fabricado ou distribuído, que já não esteja sob o seu controlo imediato, **não está em conformidade com os requisitos de segurança**, deve dar início de imediato aos procedimentos destinados a bloquear (também designado como retirar) e/ou a recolher os géneros alimentícios em causa do mercado e notificar as autoridades bem como informar o consumidor e o fornecedor, quando necessário;
- quando considere ou tenha razões para crer que um género alimentício por si colocado no mercado **pode ser prejudicial para a saúde**, deve informar de imediato as autoridades desse facto bem como das acções tomadas.

IV. RESPONSABILIDADES DO TRANSPORTADOR OU DO OPERADOR DE ARMAZENAGEM

Os transportadores e os operadores de armazenagem devem igualmente cumprir os requisitos exigidos pelo Reg.(CE) n.º 178/2002 na medida em que a sua actividade se encontra contemplada nas definições constantes dos n.ºs 2 e 3 do art.º 3.º do mesmo regulamento.

Nos casos em que o transporte se encontra integrado na empresa do sector alimentar, a empresa deverá, como um todo, cumprir o disposto no referido art.º 18.º. Para a unidade de transporte, manter os registos dos produtos fornecidos aos clientes poderá ser suficiente, à semelhança de outras unidades na empresa, manter os registos dos produtos recebidos dos fornecedores.

V. RASTREABILIDADE E ROTULAGEM

O objectivo da rotulagem dos géneros alimentícios consiste em fornecer as informações pertinentes aos consumidores facilitando as suas escolhas e protegendo-os contra as práticas desleais ou enganosas.

Neste contexto, a rastreabilidade melhora a fiabilidade da rotulagem dos géneros alimentícios e a sua credibilidade. Permitindo a identificação dos produtos e do rasto dos mesmos a longa distância, o sistema de rastreabilidade facilita o controlo da veracidade da rotulagem bem como a preservação da identidade de produtos específicos.

A implementação do sistema de rastreabilidade pode, assim, modificar a relação entre o consumidor e o género alimentício, dado que é materialmente possível conhecer bem o historial de um produto sem necessidade de proceder a pesquisas aprofundadas.

VI. A RASTREABILIDADE E O HACCP

O sistema HACCP (Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos) é um instrumento muito importante de gestão que permite a redução dos perigos associados à produção e à comercialização de alimentos, **encontrando-se associadas ao HACCP muitas das actividades necessárias à implementação de um sistema de rastreabilidade.**

A rastreabilidade pode ser considerada como um pré-requisito do HACCP. O sistema HACCP é, deste modo, uma ferramenta relevante para a implementação da rastreabilidade e, de um modo particular para a rastreabilidade interna.

O sistema de rastreabilidade exigido pelo Regulamento supracitado poderá, no entanto, estar associado ao sistema de autocontrolo.

A existência de registo de entradas e saídas ou do controlo de fornecedores é fundamental para controlar o rasto dos produtos que entram, permanecem e saem da empresa.

Toda a documentação relativa aos produtos (matérias-primas, produtos intermédios e produtos finais), à comercialização (fornecedores e clientes) e a todas as actividades da empresa, deve ser também objecto de registo.

Um bom arquivo permite uma rápida reacção perante a ocorrência de qualquer incidente.

VII. A RASTREABILIDADE E OS CÓDIGOS DE BOAS PRÁTICAS

As empresas ou associações poderão e deverão desenvolver códigos de boas práticas, com medidas para a implementação das exigências da rastreabilidade, incluindo a informação a guardar e a forma de a conservar, dirigida para o seu sector específico ou empresa.

VIII. A RASTREABILIDADE E O REGULAMENTO (CE) n.º 852/2004 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO DE 29 DE ABRIL

Este regulamento, cobrindo a lacuna do art. 18.º do Reg.(CE) n.º 178/2002, vem estabelecer a ligação entre os géneros alimentícios e os produtos veterinários, produtos fitossanitários e fertilizantes, uma vez que os agricultores vão passar a ser obrigados a conservar os registos sobre os referidos produtos.

IX. DEFINIÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DO AGRUPAMENTO DE PRODUTOS

O conjunto de unidades que são produzidas, fabricadas, embaladas ou, em termos genéricos, manuseadas, devem ser agrupadas e identificadas pelo operador económico. Para agrupar os produtos podem ser utilizados

diversos critérios tais como o período de tempo (semana, dia ou hora de fabricação), a linha de produção, o lugar e data de colheita, etc. Um dos critérios utilizados poderá ser por exemplo o

Lote - o conjunto de unidades de venda de um género alimentício produzido, fabricado ou acondicionado em circunstâncias praticamente idênticas(cfr definido no Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de Dezembro).

O grau de precisão com que se agrupam os produtos determinará o tamanho do agrupamento.

Este deve ser definido pelo operador económico procurando equilibrar a redução de riscos em caso de um incidente de segurança dos produtos com a excessiva complexidade económica e de manuseamento que uma maior precisão acarreta.

Após a definição do critério para efeitos do agrupamento dos produtos, segue-se a identificação do agrupamento, a qual é definida em função das actividades que são levadas a cabo bem como as circunstâncias que concorrem no estabelecimento.

Para a identificação dos grupos de produtos existem múltiplos métodos, desde simples etiquetas manuscritas até às modernas tecnologias da informação, como sejam, códigos de barras, chips de radio frequência, ou outros.

Porém, independentemente do tipo de identificação utilizado, importa que o tempo de reacção seja o mínimo possível, permitindo relacionar rapidamente o produto que sai de uma empresa e os processos de produção e comercialização seguidos.

Em síntese, para efeitos de identificação os produtos podem ser agrupados, podendo ser utilizados para o efeito diversos critérios. O tamanho do agrupamento varia em função do grau de precisão que o operador económico queira alcançar, tendo em conta o risco associado ao produto.

X. VERIFICAÇÃO PERIÓDICA DO SISTEMA

Periodicamente deve ser efectuada uma revisão do sistema de rastreabilidade para se avaliar a sua correcta aplicação.

Para o efeito, deve realizar-se a simulação de um alerta sanitário. Para a sua realização deverá, por um lado, ser escolhido um produto ao acaso e experimentar as matérias-primas que nele foram utilizadas e, por outro lado, escolher ao acaso a documentação de uma matéria-prima, e verificar o produto na qual aquela foi integrada, bem como, a distribuição do mesmo.

XI. REGISTOS

- TIPO DE INFORMAÇÃO E PRAZO DE CONSERVAÇÃO -

O art. 18.º do Reg.(CE) n.º 178/2002 não especifica o tipo de informação que deve ser guardada. Mas, todas as informações relevantes para assegurar a rastreabilidade devem ser guardadas, variando estas em função do sistema implementado.

Para cumprir a referida norma é necessário que se encontre registada a informação que podemos classificar em dois níveis de prioridade:

1.º

- nome e morada do fornecedor bem como a natureza dos produtos que foram fornecidos pelo mesmo,
- nome e morada do cliente bem como a natureza dos produtos que lhe foram entregues,
- data da transacção;

2.º

- volume ou quantidade,
- indicação do lote, se existir,
- outros detalhes do produto (pré-embalado, variedade, processado, etc.)

As informações de 1º nível, quando solicitadas, devem ser fornecidas de imediato às autoridades.

No que respeita às informações de 2º nível, igualmente quando solicitadas, devem ser transmitidas no mais curto espaço de tempo, podendo ser fixados prazos para o efeito.

A referida disposição também não estabelece um período mínimo para a manutenção dos registos.

No entanto, quanto ao prazo para conservação dos registos, a Comissão Europeia entende que devem ser seguidos os seguintes critérios:

3.º

- géneros alimentícios em geral - os registos devem ser conservados durante 5 anos;
- géneros alimentícios sem prazo de validade – os registos devem ser conservados durante 5 anos;
- géneros alimentícios com um prazo de validade superior a 5 anos – os registos devem ser conservados pelo período de durabilidade do produto acrescido de 6 meses;
- géneros alimentícios altamente perecíveis que tenham uma data de validade(*) inferior a 3 meses ou que não tenham uma data de validade fixada (ex: frutas, vegetais e produtos não pré-embalados), destinados directamente ao consumidor final – os registos devem ser conservados durante um período de 6 meses após o fabrico ou a entrega do produto.

XII. SISTEMAS ESPECÍFICOS DE RASTREABILIDADE

Encontram-se sujeitos a normas específicas de rastreabilidade, alguns produtos como por exemplo:

Carne de bovino - Regulamento (CE) n.º 1760/2000, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de Julho;

Produtos da pesca e da aquicultura - Regulamento (CE) n.º 2065/2001, da Comissão, de 22 de Outubro;

OGM - Regulamentos (CE) n.ºs 1829/2003 e 1830/2003, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Setembro;

Ovos - Regulamento (CE) n.º 589/2008, da Comissão, de 23 de Junho.

XIII. CONCLUSÕES

Um sistema de rastreabilidade deve:

- identificar os produtos, lotes de produtos, unidades de expedição, unidades de armazenamento,
- estabelecer a ligação entre os lotes e unidade de expedição ao longo de etapas sucessivas;
- registar os dados, predeterminando as informações a registar;

(*) inclui a data de durabilidade mínima e a data limite de consumo.

- comunicar as informações ao interveniente seguinte a fim de assegurar a continuidade.

Um bom sistema de rastreabilidade deve permitir actuar de forma rápida e eficaz perante qualquer problema que surja durante a produção e comercialização de géneros alimentícios.

Para a plena eficácia deste sistema todos os elementos da cadeia devem encontrar-se ligados sob pena do mesmo se tornar ineficaz.

BIBLIOGRAFIA:

- Conseil national de l' alimentation, «*Avis sur la traçabilité des denrées alimentaires*», adoptado em 28 de Junho de 2001, França;
- Arrêt royal, de 14 de Novembre de 2003, relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire, Bélgica;
- Oscar Hernandez Prado, Paloma Cervera Lucini y M^a Luisa Aguila, "*Trazabilidad Y Seguridad Alimentaria*", de 4 de Outubro de 2004, constante do portal de Seguridad Alimentaria, Espanha;
- Agencia Española de Seguridad Alimentaria, "*Guía de la Trazabilidad*", publicitado em 16 de Novembro de 2004, Espanha;
- Food Standards Agency, «*Traceability in the Food Chain – a preliminary study*», Reino Unido;
- Conclusões do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal, 20 Dezembro 2004, «Directrizes relativas à aplicação dos artigos 11.º, 12.º, 16.º, 17.º, 18.º, 19.º E 20.º do Regulamento (CE) nº 178/2002 em matéria de Legislação Alimentar Geral»
- L. Najar, Maitre de Conférences IUT de l'OISE, Université de Picardie, França, «*La Tracabilité – Définitions e les différents types de traçabilité*», Junho de 2004;
- Federação das Industrias Portuguesas Agro-Alimentares (FIPA), «Rastreabilidade e Gestão de Incidentes na Indústria Agro-Alimentar».