

---

# **As normas e a traçabilidade no sector das pescas em Cabo Verde**

Workshop

Dia Mundial da Normalização

Praia, 24 de Outubro 2011

Maria Ivone Lopes

---

# Normalização

---

- ❑ **Objectivo** – Obtenção de uma optimização de processos e resultados por consenso das partes interessadas, para problemas reais ou potenciais
- ❑ **Norma** – Conjunto de regras, directrizes ou características estabelecidas por consenso e aprovadas por um organismo de normalização reconhecido, aplicáveis a uma actividade ou a seus resultados

# Organismos internacionais de normalização

---

- ☐ ISO - Organização Internacional de Normalização  
Gestão de qualidade - ISO 9001; ISO 9001:2005; ISO 9001:2008  
Gestão de laboratórios – ISO 1700025
  - ☐ WSSN – Rede Mundial de Serviços de Normas
  - ☐ ERO – Escritório Europeu de Radiocomunicações
  - ☐ IEC – Comissão Internacional de Electrotécnica
-

# Normalização em Cabo Verde – situação actual

---

## ❑ **Decreto-lei nº 8/2010 de 22 Março**

Estabelece as bases do Sistema Nacional da Qualidade (SNQC)

**Objectivos** – assegurar e desenvolver a qualidade visando o aumento da qualidade de vida da sociedade em geral

---

- 
- ❑ Resolução nº 41/2010 de 2 Agosto  
Cria o Instituto de Gestão da Qualidade (IGQ)
  - ❑ Decreto - regulamentar nº6/2010 de 23 Agosto  
Aprova os estatutos do IGQ
-

---

## ❑ Estrutura do SNQC:

- Conselho Nacional da Qualidade  
Estabelece as estratégias e as orientações para as políticas e programas para o desenvolvimento da qualidade
  - Instituto de Gestão da Qualidade  
Responsável pela gestão, coordenação e desenvolvimento do SNQC
-

- 
- ❑ O SNQC está organizado em três sistemas:

**Normalização** – elaboração de normas e de outros documentos normativos no contexto nacional, regional e internacional

---

---

Metrologia – promover e assegurar o rigor das medições

Avaliação da Conformidade – Incluindo a certificação e acreditação

---



# Normas no sector das pescas

---

- ❑ Comissão do Codex Alimentarius - Criada 1963 pela FAO e a OMS é referência a nível mundial

Objectivo - elaborar normas alimentares, linhas directivas e outros textos, tais como normas de uso, dentro do quadro misto FAO/OMS sobre as normas alimentares.

Comité do Codex sobre o Pescado e Produtos da Pesca – CCFPP é um dos seis comités activos (comité vertical) consagrados aos produtos, criados pelo Comité do Codex Alimentarius

---

---

**□ ARFA – Agência Reguladora dos Produtos Alimentares e Farmacêuticos**

**Instituição responsável pela normalização dos produtos alimentares**

**□ Direcção Geral das Pescas – Autoridade Competente para a inspecção, controlo e certificação dos produtos da pesca**

---

# Quadro Legal

---

- ❑ Decreto-Lei nº 89/92 de 16 de Julho – bases gerais para o controlo da qualidade dos géneros alimentícios produzidos no país e importados ou exportados
  - ❑ Decreto-Lei nº 25/2009 – estabelece as normas gerais de higiene a que estão sujeitos os géneros alimentícios
-

---

**□ Decreto-Lei nº 24/2009**

**Aprova as normas de rotulagem dos géneros alimentícios destinados directamente ao consumo final, bem como as que regulam determinados aspectos da sua apresentação e publicidade**

---

- 
- ❑ Portaria nº 6/2001 – aprova o regulamento das normas sanitárias aplicáveis à colocação no mercado dos produtos de pesca destinados ao consumo humano
  - ❑ Decreto-Lei nº 9/2002 – define as atribuições da Autoridade Competente para a inspecção, controlo sanitário e certificação dos produtos da pesca
-

- 
- Portaria nº 9/2002 – Fixa os teores de certos contaminantes presentes nos produtos de pesca, métodos de recolha e de análise para o controlo oficial
  
  - Portaria nº 10/2002- Define as condições de atribuição de Autorização Sanitária e Licença Sanitária a estabelecimentos de preparação e transformação dos produtos de pesca destinados ao consumo humano, a embarcações de pesca e navios fábrica, visando a comercialização no mercado interno e exportação
-

- 
- ❑ Portaria nº 24/2002 – Fixa os teores máximos permissíveis de cádmio, chumbo, mercúrio, estanho inorgânico, benzopirenos , dioxinas e PCB nas partes comestíveis dos produtos de pesca, métodos de recolha e de análise para o controlo oficial
  - ❑ Portaria nº 25/2009 – Aprova a alteração do regulamento que define as normas sanitárias aplicáveis à produção e colocação no mercado dos produtos de pesca destinados ao consumo humano
-

# Importância da aplicação de Normas

---

- ☐ Garantia da qualidade e inocuidade dos produtos e da saúde do consumidor
  - ☐ Penetração em novos mercados
  - ☐ Confiança do cliente
-



# Traçabilidade

---

- ❑ É a capacidade de mostrar o percurso de um género alimentício, de um animal para género alimentício, de uma substância a ser incorporada num género alimentício, ou no alimento para animais
  - ❑ Objectivos – Segurança do consumidor; lealdade nas transacções; informar o consumidor; modalidade de controlo oficial
  - ❑ Função - Garantir, identificar e controlar
-

# Utilização da traçabilidade

---

- ☐ Higiene - Boas Praticas de Higiene (BPH)
  - ☐ Gestão da Produção – Boas Praticas de Fabrico (BPF)
  - ☐ Gestão da qualidade – plano HACCP
  - ☐ Gestão de informação
-

# Importância da rastreabilidade

---

## ☐ No controle oficial

- na certificação;
- origem de um alimento não conforme, quando e como foi contaminado;
- resolução de conflito

Ex.: A contaminação por radiação de alimentos, solos e mar em Fukushima devido ao acidente na central nuclear.

O caso de BSE nos bovinos em 1986

---

---

## ☐ Informação ao consumidor

- Data de fabrico e limite de consumo do alimento;
  - local de fabrico
  - Lista de ingredientes,
  - Condições especiais de conservação e utilização
-

# Desafios

---

- ☐ Consolidação do sistema normativo e sua aplicação
  - ☐ Fortalecimento e modernização da traçabilidade
  - ☐ Sistematização – abranger todos os produtos
-

---

Muito Obrigada

---