

## **HACCP / APPCC - ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE**

- **PORTARIA MS Nº 1.428, de 26 de novembro de 1993 - MS.**

Aprova o Regulamento Técnico para a inspeção sanitária de alimentos, as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o estabelecimento de padrão de identidade e qualidade para serviços e produtos na área de alimentos.

Âmbito: federal.

Esta Portaria estabelece como um dos objetivos específicos a avaliação da eficácia e efetividade dos processos através do Sistema de Avaliação dos Perigos e pontos Críticos de Controle (HACCP / APPCC) de forma a proteger a saúde do consumidor.

- **PORTARIA nº 40, de 20 de janeiro de 1997 - MAPA.**

Aprova o Manual de Procedimentos no controle da Produção de Bebidas e Vinagres baseados nos princípios do Sistema de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle - APPCC.

Âmbito: federal.

Esta Portaria estabelece que a adoção de HACCP/APPCC é espontânea para bebidas e vinagres.

- **Circular nº 272, de 22 de dezembro de 1997 -DIPOA/DAS/MAPA.**

Implanta o Programa de Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) e do Sistema de Análise de Risco e Controle de Pontos Críticos (ARCPC) em estabelecimentos envolvidos com o comércio internacional de carnes e produtos cárneos, leites e produtos lácteos e mel e produtos apícolas.

Âmbito: federal.

ARCPC era a sigla utilizada no passado pelo MAPA para HACCP / APPCC.

- **PORTARIA nº 46, de 10 de fevereiro de 1998 - MAPA.**

Institui o sistema de análise de perigos e pontos Críticos de Controle - APPCC a ser implantado, gradativamente, nas indústrias de produtos de origem animal sob o regime do Serviço de Inspeção Federal - SIF, de acordo com o Manual Genérico de Procedimentos, anexo a esta Portaria.

Âmbito: federal.

- **PORTARIA nº 06, de 10 de março de 1999 - CVS - SP.**

Aprova o Regulamento Técnico que estabelece os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos.

Âmbito: estadual - SP

Alguns dos pontos de controle exigidos correspondem na prática, em geral, a Pontos Críticos de Controle. Por esta razão esta Portaria está relacionada como sendo também do domínio do HACCP/APPCC.

- **Circular nº 369, de 02 de junho de 2003 - DCI/DIPOA/MAPA.**

Estabelece instruções para elaboração e implantação dos sistemas PPHO e APPCC nos estabelecimentos habilitados á exportação de carnes.

Âmbito: federal.

- **Circular nº 175, de 16 de maio de 2005 - CGPE/DIPOA/MAPA.**

Estabelece Programas de Autocontrole que serão sistematicamente submetidos á verificação oficial de sua implementação e manutenção. Estes Programas incluem o Programa Padrão de Higiene Operacional - PPHO (SSOP), o Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC (HACCP0 e, num contexto mais amplo, as Boas Práticas de fabricação - BPFs (GMPs). Em razão de acordos internacionais existentes, são estabelecidos os Elementos de Inspeção comuns às legislações de todos os países importadores, particularmente do setor de carnes.

Âmbito: federal.

**Notas:**

Esta seção contém os regulamentos genéricos, legislação denominada tipo "horizontal", que consideramos mais relevantes para a Segurança dos Alimentos. Esta seleção não pretende ser completa nem atualizada, pois a qualquer momento os regulamentos podem ser alterados pelo poder público. Assim recomendamos consultar sempre os órgãos reguladores complementares.

Há vários regulamentos específicos de produtos, legislação denominada tipo "vertical", que abrangem elementos de Segurança de Alimentos. Sugerimos consultar tais regulamentos.