



Informativo: controles preventivos de segurança dos alimentos

Regulamento Canadense de Segurança dos Alimentos (RCSA)

Nos termos do RCSA, a maioria das empresas precisa implementar controles preventivos de segurança dos alimentos a fim de:

- Manufaturar, processar, tratar, preservar, classificar, embalar ou rotular alimentos destinados à exportação ou enviados para além das divisas provinciais ou territoriais;
- Cultivar ou colher frutas ou legumes frescos destinados à exportação ou enviados para além das divisas provinciais ou territoriais;
- Manejar peixe em meio de transporte destinado à exportação ou enviado para além das divisas provinciais ou territoriais;
- Abater animais cuja carne seja derivada para exportação ou venda fora dos limites provinciais;
- Armazenar e manejar derivados de carne em suas condições de importação para inspeção pela Agência Canadense de Inspeção Alimentícia (ACIA);
- Importar alimentos.

Além disso, a maioria das empresas precisa documentar os seus controles de segurança alimentar na forma de um plano de controle preventivo (PCP). As exceções a esse requisito são:

- exportadores de alimentos (salvo derivados de carne ou peixe) que não precisam de certificado de exportação;
- empresas com volume anual de negócios bruto igual ou inferior a 100 mil dólares canadenses. Essa exceção não se aplicará a empresas que conduzam quaisquer atividades relacionadas a animais para abate, derivados de carne, laticínios, peixe, ovos, produtos processados à base de ovos ou frutas e vegetais processados;
- Empresas das quais não se exige um plano de controle preventivo escrito seguem precisando possuir controles preventivos tais como sanitização e controle de pragas.

Use a nosso plano de controle preventivo e descubra em cinco minutos se e quando você precisa de um PCP.

Controles preventivos de segurança dos alimentos

Controles preventivos ajudam a evitar riscos de segurança alimentar e a reduzir a probabilidade de alimentos contaminados chegarem ao mercado, sejam eles preparados no Canadá ou no exterior.



Controles preventivos de segurança dos alimentos englobam perigos e riscos em áreas como:

- sanitização e controle de pragas
- tratamentos e processos
- equipamento
- manutenção e operação dos estabelecimentos
- descarregamento, carregamento e armazenagem dos alimentos
- competência dos funcionários
- higiene dos funcionários
- saúde dos funcionários
- reclamações e ações de recolhimento de alimentos

O que é um PCP?

Um PCP é um documento escrito que demonstra como os riscos para alimentos e animais destinados ao consumo são identificados e controlados. Os controles são baseados nos internacionalmente reconhecidos princípios de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP, na sigla em inglês). O PCP também inclui uma descrição das medidas tomadas com relação à embalagem, rotulagem, classificação e padrões de identidade. No caso dos importadores, um PCP descreve como o importador e seus fornecedores estrangeiros atendem aos requisitos de controle preventivo de segurança alimentar.

Importância

A indústria é responsável pela preparação, exportação e importação de produtos alimentícios **seguros**. Os controles preventivos de segurança dos alimentos ajudam as empresas a identificarem e corrigirem problemas mais cedo no processo de produção.

Embora muitas empresas já possuam controles preventivos, a aplicação mais ampla dos requisitos de segurança alimentar aperfeiçoa ainda mais a segurança dos alimentos em todos os setores. Isso protege melhor os canadenses, ajuda a evitar custosas ações de recolhimento de alimentos e garante acesso continuado aos mercados de países que exigem medidas semelhantes de segurança alimentar e sistemas de controle obrigatórios.

[Saiba mais no site](http://www.inspection.gc.ca/safefood) www.inspection.gc.ca/safefood.

O material abaixo também pode ser do seu interesse:

- Vídeo: [Prepare-se para o Regulamento Canadense de Segurança dos Alimentos](#)
- [Requisitos regulatórios: controles preventivos](#)
- [Requisitos regulatórios: plano de controle preventivo](#)
- [Ferramenta interativa para os planos de controle preventivo](#)



- [Guia para a preparação de um plano de controle preventivo – para empresas nacionais](#)
- [Guia para a preparação de um plano de controle preventivo – para importadores](#)
- [Infográfico: controles preventivos fundamentais](#)
- [Perguntas e respostas: controles preventivos e planos de controle preventivo](#)
- [Para começar: kit de ferramentas para empresas](#)