



Identificação dos aspetos legais no desenvolvimento de um produto

Para apoiar o desenvolvimento de alimentos e bebidas saudáveis

 **Interreg**
Atlantic Area
European Regional Development Fund



 **A H F E S**

Nota sobre o propósito desta formação

Durante este módulo da formação, existem várias considerações legais que precisará de ter em mente ao desenvolver ou reformular os seus alimentos e bebidas saudáveis.

Dada esta diversidade, não nos é possível apresentar uma lista exaustiva da legislação nesta curta sessão de formação. Não utilize este módulo como a sua única fonte de referência legal.

Esperamos, no entanto, que sirva para aumentar a sua consciencialização sobre este tópico importante do Desenvolvimento de Produto e levá-lo a investigar as considerações jurídicas mais detalhadamente ou a procurar aconselhamento jurídico profissional para garantir a sua conformidade.

Esteja ciente também de que a legislação geralmente está sujeita a emendas e atualizações, ou pode ser substituída por novos regulamentos. Esta formação refere-se à legislação em vigor em janeiro de 2021.

Portanto, lembre-se, é sempre importante verificar se você está usando a legislação mais atualizada como referência.

Para uma visão geral mais detalhada **da regulamentação** de rotulagem, consulte nosso módulo de formação sobre Rotulagem Legal.

SPAdJ1

Slide 2

SPAdJ1

Falta hiperligação

Susana Patrícia Alegria de Jesus, 01/04/2021

Conteúdo do Módulo

1. Introdução sobre as responsabilidades legais no desenvolvimento de produtos

- Obrigações legais de desenvolvimento de produto
- Dever de cuidado
- Obrigações fundamentais
- Documentar o desenvolvimento
- Por que uma defesa da *Due Diligence* é importante

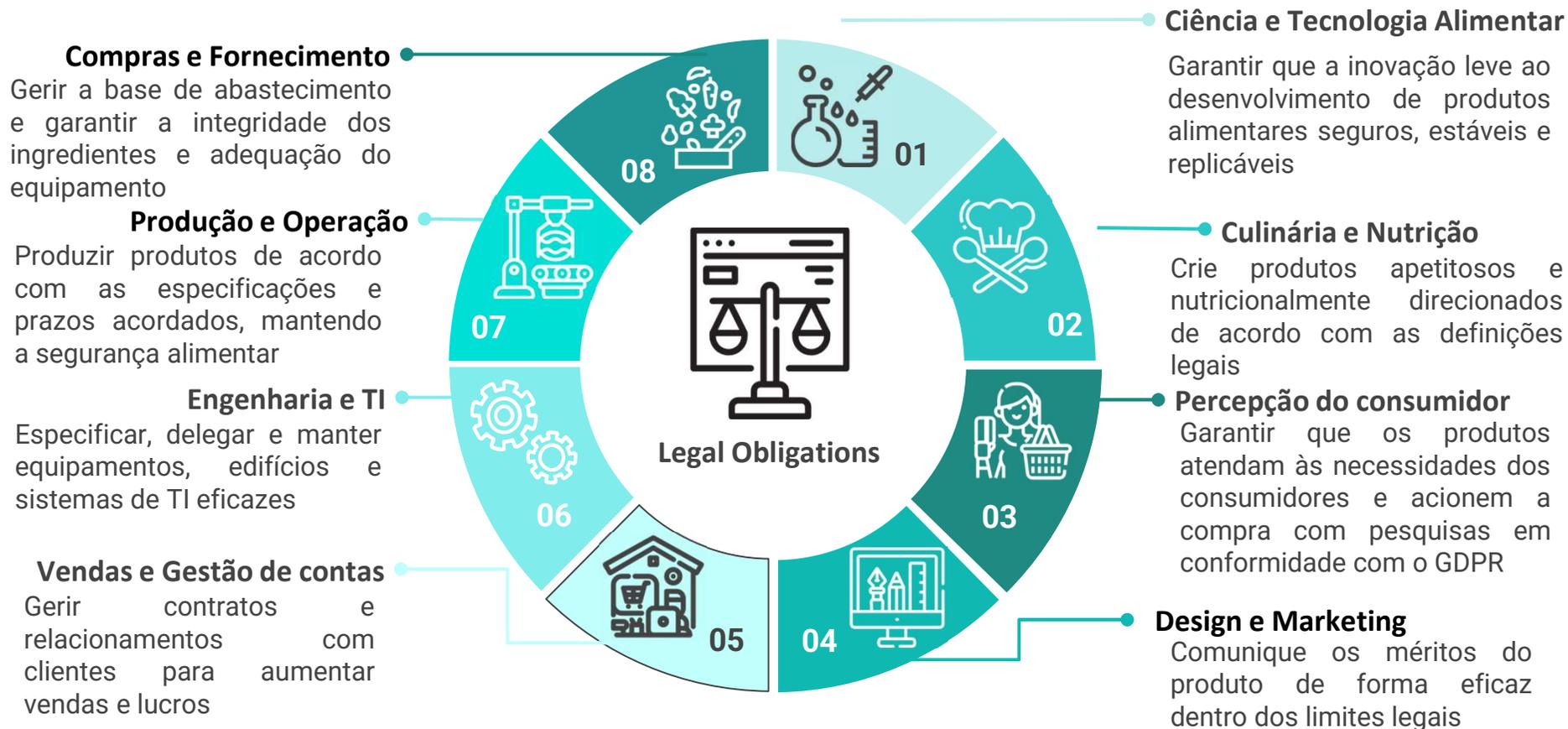
2. Áreas de desenvolvimento de produto a serem consideradas

- Fornecedores
- Ingredientes
- Receitas
- Alérgenos
- Rotulagem e Embalagem
- Saúde e Segurança
- Responsabilidades sociais e ambientais

3. Informações Adicionais

- Órgãos de Execução Pública
- Links para mais informações

Existem muitas obrigações legais que sustentam todos os aspectos do desenvolvimento de produtos



Dever de cuidado

- Um princípio fundamental que envolve a manufatura e venda de produtos alimentares é que todos os fabricantes têm “o dever de cuidar” de todos os que consomem os seus produtos.
- Existem leis que estipulam as obrigações como fabricante para cumprir este dever de cuidado.
- **Agências administrativas** são designadas para fazer cumprir essas leis e definir regulamentos que são padrões e regras que definem como as leis serão aplicadas.
- Esses **órgãos de fiscalização** são responsáveis por garantir que todas as empresas cumprem a lei e podem exercer o poder de processar qualquer pessoa que não o cumpra.
- As **leis e regulamentos** que se aplicam à fabricação de alimentos relacionam-se com muitos aspectos de trazer alimentos ao mercado, e por isso será necessário pensar sobre eles ao desenvolver ou reformular os seus produtos.
- Isso inclui **os ingredientes, a composição e a qualidade dos alimentos, as condições de higiene** sob as quais os produtos são produzidos, armazenados e vendidos e a maneira como os alimentos são **rotulados, anunciados e apresentados**. Também **contratos legais, saúde e segurança e obrigações ambientais**.

As suas Obrigações Fundamentais



PROTEGER A SAÚDE 01

Não deve **incluir** nada nos alimentos, **remover** nada dos alimentos ou **tratar** os alimentos de qualquer forma que possa ser **prejudicial à saúde** das pessoas que os consomem. A comida não deve ser “prejudicial à saúde”.



GARANTIR A QUALIDADE 02

Deve garantir que os alimentos que serve ou vende são da **natureza, substância ou qualidade que os consumidores esperam**. Todos os alimentos “colocados no mercado” devem ser “próprios para consumo humano”



EVITAR FRAUDES 03

Deve garantir que os seus produtos alimentares sejam **rotulados, anunciados e apresentados** de uma forma que não seja falsa ou enganosa.

Documente o seu desenvolvimento

É importante ser capaz de demonstrar que possui um processo robusto de desenvolvimento de produtos que prova que os seus produtos são **seguros para consumo**.

Além disso, que foi conduzido de **forma metódica e bem documentada**, que leva plenamente em consideração as suas **obrigações legais** de produzir produtos **seguros, íntegros e corretamente comunicados**.

Se prosseguir com o seu projeto de desenvolvimento usando esta abordagem, será capaz de **reunir evidências** de que tomou todo o cuidado possível e **demonstrou "devida diligência"** na criação do seu novo produto, o que permite ter como **defesa** se for acusado de violação de leis relacionadas com alimentos.



Porque é importante uma defesa de devida diligência



- “Due Diligence” refere-se a ser capaz de **provar** que a sua empresa fez todo o **possível** para cumprir a legislação e os regulamentos atuais e que você aplicou **todas as precauções razoáveis** para evitar cometer um delito.
- Por exemplo, em termos de segurança alimentar, a sua empresa deve provar que fez tudo o que era razoavelmente possível para **antecipar** riscos e **evitar** a ocorrência de violações de segurança alimentar.
- Uma defesa de “Due Diligence” é a melhor maneira de prevenir repercussões legais se ocorrer um incidente que envolva o seu negócio e é projetada para proteger o direito dos comerciantes de forma que eles não sejam condenados por uma ofensa se eles tomarem todos os **cuidados razoáveis para prevenir um incidente**.

Vamos dar uma olhadela mais detalhada onde precisa de pensar sobre as implicações legais durante o desenvolvimento do produto



FORNECEDORES

INGREDIENTES



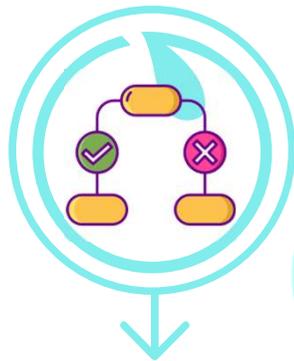
RECEITAS

ALÉRGENOS



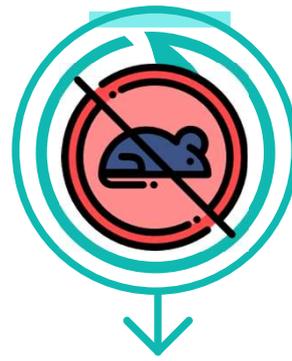
ROTULAGEM

Incorpore novos produtos nos seus sistemas de segurança alimentar



AVALIAÇÃO
HACCP

EVITANDO
CONTAMINAÇÃO
CRUZADA



LIMPEZA E
CONTROLE
DE PESTES

CONTROLES DE
TEMPERATURA



FORMAÇÃO
DOS
EMPREGADOS

O que preciso pensar sobre ... Fornecedores



Crie um grupo de fornecedores confiáveis e tente selecionar o que precisa deles



Auditar a sua base de abastecimento para garantir que eles possam fornecer produtos seguros e consistentes leva tempo, dinheiro e esforço, portanto, o foco é benéfico.



Legalmente, deve ser capaz de rastrear pelo menos o seu fornecedor direto e cliente direto para cada ingrediente.



Muitas cadeias de abastecimento são complexas e internacionais, mas o seu fornecedor e, por sua vez, os seus fornecedores devem ser capazes de rastrear todo o caminho de volta ao longo da cadeia de abastecimentos..



Os termos e condições são componentes importantes dos seus contratos com fornecedores- portanto, certifique-se de compreender os seus direitos e responsabilidades



Por exemplo - pode devolver mercadorias que não estejam de acordo com as especificações e em que prazo - somente quando receber ou após o armazenamento na sua empresa?



Considere que suporte contínuo pode precisar de fornecedores - como conselhos de segurança alimentar ou engenheiros para manutenção segura de equipamentos



Escolha fornecedores que possam lhe dar o nível de suporte necessário para cumprir suas obrigações legais como parte dos contratos de fornecimento ou a preços acessíveis.



Alguns fornecedores, como designers e fotógrafos, irão gerar Propriedade Intelectual para garantir que os contatos sejam claros sobre quem detém os direitos desta PI



Verifique o nosso módulo de formação em Propriedade Intelectual **SPAdJ2** [er mais informações](#)



O que preciso pensar sobre ... Ingredientes



Deve garantir que os seus produtos sejam de qualidade consistente e conforme declarado na sua embalagem



É necessário que os seus ingredientes sejam fornecidos com atributos de uma especificação consistente e acordada para atingir este



Certifique-se de concordar com as especificações detalhadas e documentadas dos ingredientes. Estes devem ser assinados e atualizados, pois, juntamente com os documentos associados, eles formarão a base do contrato de fornecimento de todos os seus ingredientes.



Devem incluir compromissos precisos sobre todos os atributos do produto, como composição, aparência, tamanho e forma, textura, odor, perfil nutricional etc. - bem como garantir as origens, estando livre de contaminação como resíduos químicos ou corpos estranhos.



O controle de alérgenos é fundamental para o fornecimento e manuseio seguros de ingredientes, portanto, as especificações devem capturar as informações críticas necessárias para a segurança alimentar



A presença de quaisquer alérgenos no próprio ingrediente ou o potencial de contaminação cruzada na cadeia de abastecimento deve ser explicitamente declarado



Se a sua empresa confiar em algum ingrediente para garantir uma reclamação legal na embalagem, deve provar que demonstrou a devida diligência para alcançar esta reclamação, incluindo ingredientes



Deve explicar explicitamente e documentar formalmente o requisito com o fornecedor e garantir que os certificados de conformidade acompanhem as entregas e sejam examinados como parte das inspeções de gestão de ingredientes.



O que preciso pensar sobre ... Receitas



Ao construir a sua receita, não deve incluir ou excluir nada ou tratar os alimentos de qualquer forma que possa ser prejudicial à saúde dos consumidores ou torná-los impróprios para consumo humano



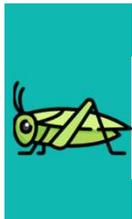
Este é um assunto amplo, desde propriedades físicas como bordas afiadas, riscos de asfixia em alimentos infantis ou acidez excessiva até o uso correto de conservantes para evitar que patógenos ou produtos fiquem obsoletos ou se decomponham



Certas categorias de produtos têm padrões legais para a sua composição em relação a como deve etiquetá-los. Portanto, as suas receitas devem ser cuidadosamente elaboradas para atender aos padrões dos nomes de produtos que planeja usar.



Essas categorias são muito diversas e incluem produtos de carne, como hambúrgueres, pão, geleias e marmeladas, leite e produtos de chocolate, bem como outros - portanto, certifique-se de verificar com as autoridades nacionais se os seus produtos estão incluídos nessas leis.



Ingredientes novos e inovadores de origem animal e vegetal devem ter autorização de "Novos Alimentos" antes do uso, projetados para proteger os consumidores de quaisquer consequências adversas do consumo de substâncias incomuns.



Verifique se algum ingrediente "novo no mercado" ou apenas comumente consumido fora da UE que deseja usar está no [Catálogo de Novos Alimentos](#) ou pode exigir uma autorização formal antes de usá-lo



As receitas são um ativo comercial importante, então pense em como pode protegê-las por meio de acordos de confidencialidade ou não divulgação, direitos de autor ou precauções de segredos comerciais.



Verifique o nosso módulo de formação em [Propriedade Intelectual](#) para obter mais informações sobre como os seus valiosos ativos intelectuais de receita podem ser protegidos



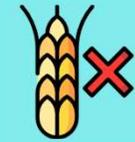
O que eu preciso pensar sobre ... Alérgenos



Viver com uma alergia alimentar é constantemente estressante para quem sofre, incluindo o medo de consumir um alérgeno acidentalmente e limitações quanto ao que podem comer



Como poderia ajudar? Conforme você desenvolve os seus produtos, desafie todos os alérgenos que possam estar na sua receita - você poderia removê-los sem afetar negativamente o seu produto?



Os alérgenos devem ser rigorosamente controlados em cada etapa da aquisição, manuseio, processamento, embalagem, armazenamento, distribuição e colocação no mercado para garantir que a sua presença seja documentada e o potencial de contaminação cruzada evitado



Certifique-se de que quaisquer componentes que contenham alérgenos sejam estritamente separados e gerenciados de forma controlada - isso aplica-se não apenas no ambiente da fábrica, mas quando está preparando amostras ou testando produtos durante o processo de desenvolvimento



Para qualquer pessoa que sofra de alergias alimentares, alimentos incorretamente rotulados podem, na melhor das hipóteses, causar doenças e desconforto e, no pior, podem ser realmente fatais. Destaque sempre as alterações de alérgenos em qualquer produto existente.



A rotulagem precisa e informativa de alérgenos é crucial para proteger quem sofre de alergia e deve atender à legislação pertinente - consulte o módulo de formação [Rotulagem Legal](#) para obter detalhes.



Existem 14 alérgenos legalmente declaráveis - consulte os próximos slides para obter detalhes, mas as pessoas também podem ter reações alérgicas a outros alimentos.



A documentação precisa de todos os componentes nas suas receitas permite que forneça aos consumidores vulneráveis as informações de que eles precisam para se manterem seguros e bem.



14 alérgenos declaráveis



Aipo

Isso inclui caules de aipo, folhas, sementes e a raiz de aipo.

Muitas vezes pode encontrar aipo em sal de aipo, saladas, alguns produtos de carne, sopas e caldos



Cereais contendo gluten

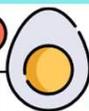
Trigo (como espelta, trigo Khorasan, Kamut), centeio, cevada e aveia. Frequentemente encontrado em alimentos que contêm farinha, como pão ralado, pão, bolos, massa, cuscuz, produtos de carne, massas, pastelaria, alguns fermentos em pó, molhos, sopas e alimentos fritos polvilhados com farinha.



Crustáceos

Caranguejos, lagostas, camarões e lagostins são crustáceos.

A pasta de camarão, frequentemente usada em caril ou saladas da Tailândia e do sudeste asiático, é um ingrediente a ter em conta.



Ovos

Os ovos são frequentemente encontrados em bolos, alguns produtos de carne, maionese, mousses, massas, quiche, molhos e doces ou alimentos polidos com ovo.



Peixe

Vai encontrar isso em alguns molhos de peixe, pizzas, condimentos, molhos para salada, cubos de caldo e molho inglês.



Tremoço

Embora o tremoço seja uma flor, ele também é usado para fazer farinha.

A farinha e as sementes de tremoço podem ser utilizadas em alguns tipos de pães, pastéis e até massas.



Leite

O leite é um ingrediente comum na manteiga, queijo, creme, leite em pó e iogurte.

Também pode ser encontrado em alimentos glaceados com leite e em sopas e molhos em pó.

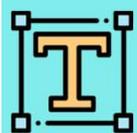


14 Declarable Allergens

						
<p>Moluscos</p> <p>Estes incluem mexilhões, caracóis terrestres, lulas e búzios, mas também podem ser frequentemente encontrados em molho de ostra ou como ingrediente em ensopados de peixe</p>	<p>Mostarda</p> <p>Mostarda líquida, mostarda em pó e sementes de mostarda se enquadram nesta categoria.</p> <p>Este ingrediente também pode ser encontrado em pães, caril, marinadas, produtos cárneos, molhos para salada, molhos e sopas.</p>	<p>Nozes</p> <p>Nozes que crescem em árvores, como castanhas de caju, amêndoas e avelãs.</p> <p>Pode encontrar nozes em pães, biscoitos, bolachas, sobremesas, nozes em pó (geralmente usados em curries asiáticos), pratos fritos, sorvete, maçapão (pasta de amêndoa), óleos de nozes e molhos</p>	<p>Amendoim</p> <p>O amendoim é na verdade uma leguminosa que cresce abaixo do solo, e é por isso que às vezes é chamado de amendoim. O amendoim é frequentemente usado como ingrediente em biscoitos, bolos, caril, sobremesas, molhos (como molho satay), bem como em óleo de amendoim e farinha de amendoim</p>	<p>Sementes de sésamo</p> <p>Essas sementes muitas vezes podem ser encontradas no pão (em pães de hambúrguer, por exemplo), gressinos, húmus, óleo de gergelim e tahine.</p> <p>Às vezes, eles são torrados e usados em saladas.</p>	<p>Soja</p> <p>Frequentemente encontrado na coalhada de feijão, feijão de edamame, pasta de miso, proteína de soja texturizada, farinha de soja ou tofu.</p> <p>A soja é um ingrediente básico da comida oriental. Também pode ser encontrado em molhos, sobremesas, gelados, derivados de carne e produtos vegetarianos.</p>	<p>Dióxido de enxofre (sulfitos)</p> <p>Muitas vezes usado em frutas secas, como passas, damascos secos e ameixas. Também é usado em produtos cárneos, refrigerantes, vegetais, bem como em vinho e cerveja. Se você tem asma, tem maior risco de desenvolver uma reação ao dióxido de enxofre.</p>

Fontes : REGULATION (EU) No 1169/2011 – Annex II & UK Food Standards Agency

O que preciso pensar sobre ... Rotulagem e embalagem



Existem informações específicas que devem constar nas embalagens de todos os produtos alimentares em determinados locais, formatos e tamanhos de fonte

O módulo de formação de **Rotulagem Legal** irá fornecer informações detalhadas sobre o que necessita de considerar ao rotular os seus produtos



Nenhuma informação ou imagem que apareça na embalagem de alimentos ou publicidade e marketing deve ser enganosa para o consumidor. Portanto, deve escolher o texto e as imagens com cuidado e compará-los com o produto final.

Certifique-se de não mencionar ou mesmo sugerir algo que não seja verdade - por exemplo, você usa ingredientes em cubos, mas mostra-os como em pedaços ou sugere que um produto é autenticamente italiano quando não é feito na Itália



O peso declarado ou volume na embalagem deve ser preciso existindo uma série de regulamentos que aconselham como deve pesar e etiquetar os seus produtos.

Os testes de desenvolvimento devem demonstrar que, se optar por embalar com pesos mínimos ou médios, os produtos estarão dentro das tolerâncias aceitáveis permitidas



Os materiais de embalagem devem estar limpos, sem danos, aprovados para contato com alimentos, armazenados e manuseados de forma a evitar qualquer risco de contaminação do produto

Certifique-se de testar se os alimentos não interagem, causando a deterioração dos materiais de embalagem ao longo da vida útil. Além disso, o armazenamento e uso da embalagem durante a produção são cuidadosamente controlados



O tamanho da embalagem deve ser proporcional ao conteúdo e não enganar o consumidor

Portanto, não pode colocar uma pequena quantidade de produto num pacote grande com muito espaço vazio, porque o pacote grande seria enganoso quanto à quantidade de produto realmente dentro



O que preciso pensar sobre... Alegações de saúde e nutrição

Como vimos, proteger os consumidores de serem induzidos em erro sobre o que estão comprando é um princípio fundamental dos regulamentos que regem a rotulagem, a publicidade e a comercialização de produtos. Para isso, existem regulamentos específicos que estabelecem o que é permitido e proibido alegar sobre os seus produtos em relação ao seu perfil nutricional e benefícios para a saúde.

Alegações de Saúde



Uma alegação de saúde é definida como qualquer alegação que afirma, sugere ou implica que existe uma relação entre uma categoria de alimentos, um alimento ou um dos seus constituintes e a saúde. As alegações de saúde são diferentes das alegações nutricionais, pois se referem a, ou implicam, uma função no corpo.

Todas as alegações devem ter sido autorizadas pela EFSA (European Food Standard Agency) e estarão sujeitas a um escrutínio rigoroso da evidência científica de que a alegação é comprovada como verdadeira.

Muito poucas dessas reivindicações apresentadas para aprovação são bem-sucedidas e, conseqüentemente, têm permissão para serem adicionadas ao registro oficial da UE.

Alegações de Nutrição



As alegações nutricionais são definidas como qualquer alegação que afirma, sugere ou implica que um alimento tem propriedades nutricionais benéficas específicas devido à presença, ausência, níveis aumentados ou reduzidos de energia ou de um nutriente específico ou outra substância. As alegações nutricionais fornecem informações sobre a composição nutricional dos alimentos. Alguns exemplos de alegações nutricionais são "energia reduzida", "contém cálcio", "baixo teor de gordura", "alto teor de fibras" e "contém licopeno".

Como existe variação da base sobre a qual cada nutriente tem permissão para fazer uma alegação, você deve tomar cuidado para aplicar os critérios de avaliação corretos para o nutriente que está salientando na alegação.

Para a **lista de alegações aprovadas na EU clique aqui**.

Qualquer afirmação que você fizer deve ser comprovada usando amostras representativas e por métodos de teste apropriados durante o processo de desenvolvimento. Para obter mais informações, consulte nosso módulo de treinamento sobre **rotulagem legal**.

O que preciso pensar sobre ... Mudanças nas Leis de Rotulagem

Deve sempre verificar se está baseando o design da embalagem e as informações nos requisitos mais atualizados do mercado em que venderá os seus produtos.

Os regulamentos de rotulagem de alimentos estão sujeitos a revisões frequentes pelas autoridades em diferentes países. Essas análises podem levar a mudanças na forma como os produtos devem ser rotulados.

As alterações podem afetar as informações exigidas ou a posição na embalagem ou o formato em que essas informações devem ser apresentadas.

Por exemplo, os regulamentos do Reino Unido podem divergir dos equivalentes da UE assim que o Reino Unido sair da União Europeia.

Também em 2020, o governo do Reino Unido realizou uma consulta sobre a forma mais vantajosa de apresentar informações nutricionais na frente da embalagem, o que pode mudar os requisitos no futuro.

Na França, as autoridades francesas implementaram o esquema de rotulagem Nutri-Score e, nos EUA, um novo formato para os rótulos de informações nutricionais é agora necessário.

Portanto, vale a pena garantir que você esteja usando informações atualizadas em seus planos.

NUTRIENT-SPECIFIC LABELS		SUMMARY LABELS	
NUMERIC Guideline Daily Amounts Une portion contient : Energie 323 kcal (16%) Sucres 4,9 g (5%) Lipides 7,7 g (11%) Acides gras saturés 12,8 g (63%) Sodium 0,65 g (11%)	SIMPLE Green Tick Keyhole Choices		
COLOUR-CODED (Traffic lights) Each grilled burger (94g) contains: Energy 204kcal (11%), Fat 13g (19%), Saturates 5,9g (30%), Sugar 0,39g (<1%), Salt 0,7g (12%) Typical values (as sold) per 100g: Energy 966kJ / 230kcal	GRADED 5-colour nutrition label/NutriScore A B C D E Logo Nutri-Score/Santé Publique France 2017		
Warning symbols Chilean system: ALTO EN CALORIAS, ALTO EN GRASAS SATURADAS, ALTO EN SODIO, ALTO EN AZÚCARES	NuVal, SENS, Health Star Rating		

Note: the circled images were used in the comparative study on perception, understanding and use of front-of-pack systems.

Nutrition Facts
 8 servings per container
Serving size 2/3 cup (55g)
Amount per serving 230
Calories % Daily Value*

Total Fat 5g	10%
Saturated Fat 1g	5%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 160mg	7%
Total Carbohydrate 37g	13%
Dietary Fiber 4g	14%
Total Sugars 12g	
Includes 10g Added Sugars	20%
Protein 3g	
Vitamin D 2mcg	10%
Calcium 260mg	20%
Iron 8mg	45%
Potassium 235mg	6%

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

O que preciso pensar sobre ... Saúde e Segurança

Equipamento

O equipamento deve atender a todos os regulamentos de segurança, por exemplo, proteção e fonte de alimentação segura, avisos sonoros.

A certificação apropriada deve estar em vigor.

Deve ser de qualidade alimentar e não apresentar riscos de corpos estranhos.

Deve ser capaz de ser limpo rigorosamente para evitar contaminação cruzada e acumulação de patógenos.

Todos os equipamentos devem ser testados durante o desenvolvimento para garantir que não há problemas de saúde e de segurança durante a produção.

Esses testes devem ser documentados e, se os problemas forem identificados, demonstrar como eles serão evitados, mitigados ou superados.



Esta é uma ampla área de responsabilidades, portanto, para garantir que você está em conformidade com as leis, considere procurar aconselhamento profissional de um especialista em Saúde e Segurança se estiver implementando equipamentos novos ou inovadores significativos ou grandes mudanças nos procedimentos de trabalho.

Produção e tarefas associadas

Os métodos de produção e todo o manuseio auxiliar não devem representar um risco para a saúde e segurança de qualquer equipe ou outras pessoas

Isso cobre uma ampla gama de riscos, mas pode incluir coisas como o risco de lesões por esforços repetitivos, o perigo de facas ou lâminas, risco de inalação que pode causar doenças pulmonares, redução de substâncias que podem causar danos à pele, níveis de decibéis de ruído acima dos padrões legais.

Tal como acontece com o equipamento, teste e documente como a saúde e a segurança serão garantidas para provar a sua diligência.

O que preciso pensar sobre ... Responsabilidade Social e Ambiental

Fornecimento Responsável

Todos os recursos, como ingredientes, equipamentos e embalagens devem ser provenientes de fontes legalmente compatíveis.



Responsabilidade do Produtor

Você deve investigar e cumprir todos os regulamentos de responsabilidade do produtor que se aplicam aos seus produtos, embalagens e operações.



Bons Vizinhos

As ações da sua empresa não devem afetar adversamente os seus vizinhos - ruído excessivo ou poluição do tráfego, por exemplo.



Ambiente natural

Produtos, processos de produção, embalagens e subprodutos devem ser geridos para atender a todos os regulamentos ambientais.

Gestão de resíduos

Quaisquer materiais residuais decorrentes das operações devem ser descartados de acordo com os regulamentos em vigor para evitar a poluição do ar, da terra e dos rios.



Bem-Estar

Além da saúde física dos funcionários, contratados e visitantes do seu local, a sua saúde mental e bem-estar devem ser apoiados e o estresse e a violência no local de trabalho devem ser evitados.



Alguns links para mais informações para empresas de Portugal

[Autoridade de Segurança Alimentar e Económica](#)

[Lei Segurança Alimentar](#)

[Regulamentos da Higiene Alimentar](#)

[Informações e regulamentos para produtos alimentares](#)

[Pesos e medidas de produtos alimentares embalados](#)

[Saúde e Segurança no Trabalho](#)

[Direitos do Consumidor](#)

[Responsabilidade do Produtor](#)

[Resíduos](#)



Esperamos que este módulo de treino seja um suporte útil e proveitoso para a inovação de alimentos e bebidas saudáveis.

Este módulo pertence a uma série de oportunidades de treino, organizadas em programas temáticos para apoiar as PME (pequenas e médias empresas) nas regiões participantes do País de Gales, Irlanda do Norte, Irlanda, Espanha, Portugal e França para trazer novos alimentos e bebidas reformulados e saudáveis para o mercado.

O treino foi elaborado pelos parceiros do projeto AHFES que é um ecossistema de alimentação saudável de quadrupla hélice da área atlântica para o crescimento de PMEs financiado pela União Europeia no âmbito do Programa de Financiamento do Espaço Atlântico INTERREG.

Este programa promove a cooperação transnacional entre 36 regiões atlânticas de 5 países europeus e cofinancia projetos de cooperação nas áreas da Inovação e Competitividade, Eficiência dos Recursos, Gestão de Riscos Territoriais, Biodiversidade e Ativos Naturais e Culturais.

Para mais informações sobre outros treinos disponíveis, por favor, [clique aqui](#)



Este projeto é cofinanciado pelo
Fundo Europeu de Desenvolvimento
Regional
através do Programa Interreg Espaço
Atlântico



Agradecimentos

Modelo de apresentação por [Slidesgo](#)

Ícones por [Flaticon](#)

Imagens & infográficos por [Freepik](#)