



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE COMÉRCIO E RELAÇÕES INTERNACIONAIS
COORDENAÇÃO-GERAL DE GESTÃO DOS ADIDOS AGRÍCOLAS

ADIDO COMUNICA

Para: Coordenação-Geral de Gestão dos Adidos Agrícolas - CGAAG/SCRI; Departamento de Temas Técnicos, Sanitários e Fitossanitários - DTSF/SCRI.

De: Marcel Moreira Pinto, Adido Agrícola em Riade

Em: 13/01/2021

Identificação: 006/2021/RIADE

Tipo: Técnico

Caráter: Ostensivo

Prioridade: Normal

Assunto: Arábia Saudita. Exportação. Requisitos SFDA. Higiene dos alimentos.

Área(s) interessada(s): SECRETARIA DE COMÉRCIO E RELAÇÕES INTERNACIONAIS - SCRI/MAPA; e, MARCEL MOREIRA PINTO - EMBAIXADA DO BRASIL EM RIADE

Referência:

Resumo: Encaminha documento da Saudi Food and Drug Authority (SFDA) "Food Hygiene Requirements", que estabelece diretrizes relacionadas à higiene dos alimentos com vistas a alcançar um elevado nível de proteção à saúde humana. São definidas regras e responsabilidades de operadores de empresas de alimentos relacionadas à higiene dos produtos e os requisitos para instalações e estabelecimentos de alimentos.

Anexo: Food Hygiene Requirements SFDA (13492847)

Data para conclusão: não se aplica

Mensagem:

A Saudi Food and Drug Authority (SFDA) publicou, em 30/12/2020, o documento "Food Hygiene Requirements" (13492847 - disponível em <https://www.sfda.gov.sa/sites/default/files/2020-12/FoodHygieneRequirementsEn.pdf>) que, conforme Artigo 1 "Aim and Scope" do Capítulo 1, tem por objetivo estabelecer diretrizes relacionadas à higiene dos alimentos com vistas a alcançar um elevado nível de proteção à saúde humana. São definidas regras e responsabilidades de operadores de empresas de alimentos relacionadas à higiene dos produtos e os requisitos para instalações e estabelecimentos de alimentos. Além disso, constam os seguintes princípios:

- A responsabilidade primária pela segurança alimentar recai sobre o operador da empresa de alimentos;
- É necessário garantir a segurança alimentar em toda a cadeia alimentar, começando pela produção primária;
- Implementação geral de procedimentos baseados nos princípios HACCP.

2. O mesmo Artigo 1 estabelece que as diretrizes se aplicam a todas as instalações de alimentos com base na Arábia Saudita **e em estabelecimentos estrangeiros que pretendam exportar seus produtos ao Reino**. Nota ainda que devem ser considerados os requisitos e condições de importação dos produtos da SFDA, bem como os mecanismos de aprovação de autoridades estrangeiras e de estabelecimentos exportadores.

3. O Capítulo II inclui as obrigações dos operadores de empresas de alimentos e é dividido em: Artigo 3. Obrigações gerais; Artigo 4. Requisitos gerais e específicos; Artigo 5. Registro e licenciamento; Artigo 6. Princípios HACCP; Artigo 7. Rastreabilidade; Artigo 8. Recall e Artigo 9. Colocação dos alimentos no mercado.

4. Ademais, o Anexo I do documento contempla os requisitos a serem seguidos na produção primária de alimentos e nas operações associadas (como transporte, armazenamento e manuseio) e o Anexo II os requisitos gerais de higiene para todos os operadores de empresas de alimentos.

Respeitosamente,

Marcel Moreira Pinto,



Documento assinado eletronicamente por **MARCEL MOREIRA PINTO, Adido Agrícola**, em 13/01/2021, às 05:12, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **13492844** e o código CRC **E840C645**.

Referência: Processo

SEI: nº