

Corpos estranhos
 Objectos de adorno
 Equipamentos (defeituosos)
 material de embalagem
 Cabelos e unhas
 Ossos
 Insectos mortos

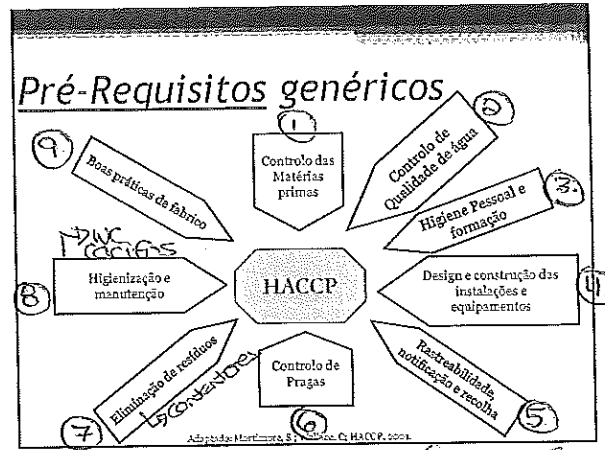
Bactérias
 Fungos
 Vírus
 Parasitas

HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Points
 Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo

Biológicos
 Químicos
 Físicos

Regulamento (CE) n.º 853/2004, de 29 de Abril → *orig. 2006*
 Decreto-lei n.º 113/2006, de 12 de Junho
 Portaria n.º 699/2008, de 29 de Julho



Pré-requisitos

1. Controlo das matérias-primas

- 1.1 Avaliação de fornecedores
 - Cumprem os requisitos legais exigidos
- 1.2 Controlo da qualidade da mercadoria no momento de compra ou recepção no estabelecimento
 - Existe um procedimento de controlo de mercadorias?
 - Documentado e registado

2. Controlo da qualidade da água

- 2.1 Demonstração de que a água utilizada é potável
 - Análises microbiológicas (plano de análises)

3. Formação

- 1.1 Código do trabalho: 35h/anuais
- 1.2 Áreas de formação para colaboradores do sector alimentar
 - Higiene alimentar/HACCP
 - Higiene e segurança no trabalho

Pré-requisitos

7. Eliminação de resíduos

- 7.1 Contentores fechados e higienizados
- 7.2 Separação de resíduos

8. Higienização e manutenção

- 8.1 Plano de limpeza
- 8.2 Fichas técnicas e de segurança de produtos de limpeza
- 8.3 Registo das actividades de limpeza
- 8.4 Manutenção preventiva das instalações e equipamentos

9. Boas práticas de fabrico

- 9.1 Manual de boas práticas de higiene/fabrico
- 9.2 Existência de boas práticas no manuseamento de alimentos
 - Recepção de mercadorias
 - Armazenamento
 - Manipulação
 - etc.

Pré-requisitos

4. Design das instalações e equipamentos

- 4.1 Minimizar contaminações cruzadas
- 4.2 Facilitar a limpeza e desinfeção

5. Rastreabilidade notificação e recolha

- 5.1 Identificar claramente a origem do produto
- 5.2 Rotulagem: identificação do lote do produto

6. Controlo de pragas

- 6.1 Contrato de prestação de serviços
 - identificar pragas a combater
 - periodicidade das visitas
 - produtos químicos utilizados
- 6.2 Fichas técnicas e de segurança dos produtos utilizados
- 6.3 Autorização de venda dos produtos químicos utilizados
- 6.4 Planta de localização de iscos
- 6.5 Identificação de iscos in loco
- 6.6 Colocação de barreiras à entrada de pragas

Objectivos

- Conhecer as regras a aplicar na recepção de alimentos
- Conhecer as regras de conservação de alimentos
- Conhecer as regras aplicáveis à rotulagem de alimentos
- Conhecer as regras aplicáveis ao manuseamento de alimentos

Formadora: Marcela Vaquinhas

Manuseamento Seguros dos Alimentos 3h

Recepção de mercadorias

Regulamento (CE) n.º 178/2002, artigo 18º

2. Os operadores das empresas do sector alimentar e do sector dos alimentos para animais devem estar em condições de identificar o fornecedor de um género alimentício, de um alimento para animais, de um animal produtor de géneros alimentícios, ou de qualquer outra substância destinada a ser incorporada num género alimentício ou num alimento para animais, ou com probabilidades de o ser.

Recepção de mercadorias

Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de Abril

1. Um operador do sector alimentar não deve aceitar matérias-primas nem ingredientes para além de animais vivos, nem quaisquer outras matérias utilizadas para a transformação dos produtos que apresentem ou que se possa razoavelmente esperar que apresentem contaminação por parasitas, microrganismos patogénicos ou substâncias tóxicas, substâncias em decomposição ou substâncias estranhas na medida em que, mesmo depois de ter aplicado higiénicamente os processos normais de triagem e/ou preparação ou transformação, o produto final esteja impróprio para consumo humano.

Rotulagem de alimentos

Produtos pré embalados

- a) A denominação de venda;
- b) A quantidade líquida;
- c) A data de durabilidade mínima ou a data limite de consumo;
- a) O nome ou firma ou denominação social e a morada do fabricante ou do embalador, ou de um vendedor estabelecido na União Europeia;
- b) A lista de ingredientes;
- c) A quantidade de determinados ingredientes ou categoria de ingredientes;
- d) As condições especiais de conservação, quando for caso disso, nomeadamente quando se trate de géneros alimentícios com data limite de consumo;
- e) Modo de emprego ou de utilização quando a sua omissão não permitir fazer um uso adequado do género alimentício;
- f) O local de origem ou proveniência, nos casos em que a omissão dessa menção seja susceptível de induzir o consumidor em erro quanto à origem ou proveniência do género alimentício.

Rotulagem de alimentos

Artigo 25.º

Indicação do lote

- 1 — A indicação que permita identificar o lote ao qual pertence o género alimentício pré-embalado deve ser precedida da letra «L», salvo no caso em que se distinga claramente das outras menções da rotulagem.
- 2 — A indicação do lote, referida no número anterior, é ainda obrigatória para os géneros alimentícios não pré-embalados, na fase anterior à sua exposição à venda ao consumidor final, devendo figurar na embalagem ou recipiente que os acondicione ou, na sua falta, nos respectivos documentos de venda.
- 3 — O lote é determinado pelo produtor, fabricante ou acondicionador do género alimentício ou, no caso de produtos provenientes de países não comunitários, pelo primeiro vendedor estabelecido no interior da comunidade.

Rotulagem de alimentos

Em exposição para venda, produtos a granel

Hortícolas

ROTIJULO NA EXPEDIÇÃO		
EMB.-EXP. Nome:	ORIGEM:	CATEGORIA:
Morada:	PRODUTO:	
N.º Operador:	VARIEDADE:	
	CALIBRE:	Número: Peso Líquido:

Produtos sujeitos a normas de comercialização:

maçãs, citrinos, kiwis, alfaces, pêsegos e nectarinas, peras, morangos, pimentos doces, uvas de mesa e tomates.

Contudo, os Estados-membros poderão igualmente isentar estes 10 produtos da aplicação das normas relativas a tamanho e forma se forem vendidos no comércio com um rótulo adequado. Na prática, tal significa que uma maçã que não corresponda à norma poderá ser vendida no comércio, desde que ostente um rótulo com a menção «produto destinado a transformação» ou uma menção equivalente.

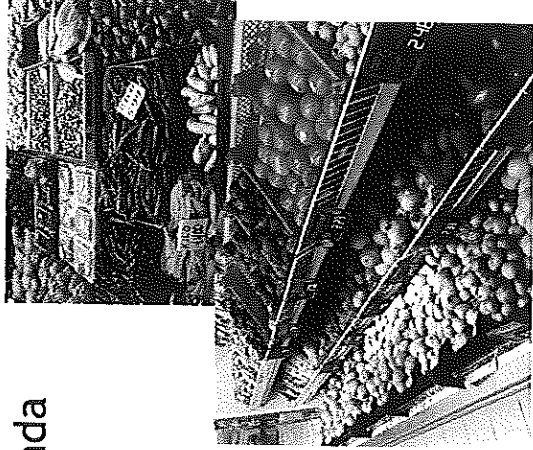
Rotulagem de alimentos

Em exposição para venda, produtos a granel

Pescado

- 3 — No caso dos produtos que sejam vendidos não preembalados ou não embalados, deve observar-se o seguinte:
 - a) Junto ao produto deve constar uma informação relativa ao número do lote a que o mesmo pertence e à identificação do operador que o atribuiu, bem como a denominação comercial, forma de apresentação do produto e respectivo estado físico;
 - 4 — Exceptuam-se do disposto nos n.os 2 e 3, no que diz respeito ao número do lote e à identificação do operador que o atribuiu, os produtos vivos, frescos e refrigerados que sejam vendidos não preembalados ou não embalados.

Manuseamento de alimentos - exposição para venda



Hortícolas

Não podem ser expostos produtos com excesso de maturação

Rotulagem completa

Embalagens adequadas, em bom estado de conservação e limpeza

Preço afixado

Balanças aferidas

Manuseamento de alimentos



- Não colocar produtos em contacto directo com o pavimento, bem como as respectivas embalagens;
- Não manusear dinheiro e alimentos em simultâneo e/ou sucessivamente;
- Não misturar produtos de lotes diferentes;
- Utilizar exclusivamente embalagens/recipientes adequados ao contacto directo com produtos alimentares
- Não mexer directamente com as mãos alimentos prontos a consumir

Transporte de alimentos

1. Os veículos de transporte e/ou os contentores utilizados para o transporte de géneros alimentícios devem ser mantidos limpos e em boas condições, a fim de proteger os géneros alimentícios da contaminação, devendo, sempre que necessário, ser concebidos e construídos de forma a permitir uma limpeza e/ou desinfecção adequadas.
2. As caixas de carga dos veículos e/ou contentores não devem transportar senão géneros alimentícios se desse transporte puder resultar qualquer contaminação.
3. Sempre que os veículos e/ou os contentores forem utilizados para o transporte de outros produtos para além dos géneros alimentícios ou para o transporte simultâneo de diferentes géneros alimentícios, deverá existir, sempre que necessário, uma efectiva separação dos produtos.
5. Sempre que os veículos e/ou os contentores tiverem sido utilizados para o transporte de produtos que não sejam géneros alimentícios ou para o transporte de géneros alimentícios diferentes, deverá-se proceder a uma limpeza adequada entre os carregamentos, para evitar o risco de contaminação.

Manuseamento de alimentos - exposição para venda

Pescado

- Não misturar espécies e lotes diferentes
- Manter o pescado sobre gelo
- Permitir que o gelo derretido escorra
- Rotulagem completa



Higiene Pessoal

Enquadramento legal

Portaria n.º 149/88, de 9 de Março

2.º O pessoal referido no número anterior deve manter apurado o estado de asseio, cumprindo cuidadosamente os preceitos elementares de higiene, designadamente:

- a) Ter as unhas cortadas e limpas e lavar frequentemente as mãos com água e sabão ou soluto detergente apropriado, especialmente após as refeições e sempre que utilize as instalações sanitárias;
- b) Conservar rigorosamente limpos o vestuário e os utensílios de trabalho;
- c) Reduzir ao mínimo indispensável o contacto das mãos com os alimentos, evitar tossir sobre eles e não fumar durante o serviço nem cuspir ou expectorar nos locais de trabalho.

Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de Abril

CAPÍTULO VIII

Higiene pessoal

1. Qualquer pessoa que trabalhe num local em que sejam manuseados alimentos deve manter um elevado grau de higiene pessoal e deverá usar vestuário adequado, limpo e, sempre que necessário, que confira protecção.
2. Qualquer pessoa que sofra ou seja portadora de uma doença facilmente transmissível através dos alimentos (esteja afectada, por exemplo, por feridas infectadas, infecções cutâneas, inflamações ou diarreia) será proibida de pular géneros alimentícios e entrar em locais onde se manuseiem alimentos, seja a que título for, se houver possibilidades de contaminação directa ou indirecta. Qualquer pessoa afectada deste modo e empregada no sector alimentar e que possa entrar em contacto com géneros alimentícios deverá informar imediatamente o operador do sector de tal doença ou sintomas e, se possível, das suas causas.

Higiene das mãos

Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de Abril

4. Deve existir um número adequado de lavatórios devidamente localizados e indicados para a lavagem das mãos. Os lavatórios para a lavagem das mãos devem estar equipados com água corrente quente e fria, materiais de limpeza das mãos e dispositivos de secagem higiénica. Sempre que necessário, as instalações de lavagem dos alimentos devem ser separadas das que se destinam à lavagem das mãos.

Luvas descartáveis:

Obrigatório utilizar na manipulação de alimentos prontos a consumir

As mãos devem ser higienizadas antes da sua utilização

Cortes e ferimentos:

Protegidos com pensos coloridos

Protegidos com luva ou dedeira

Eficácia da lavagem das mãos

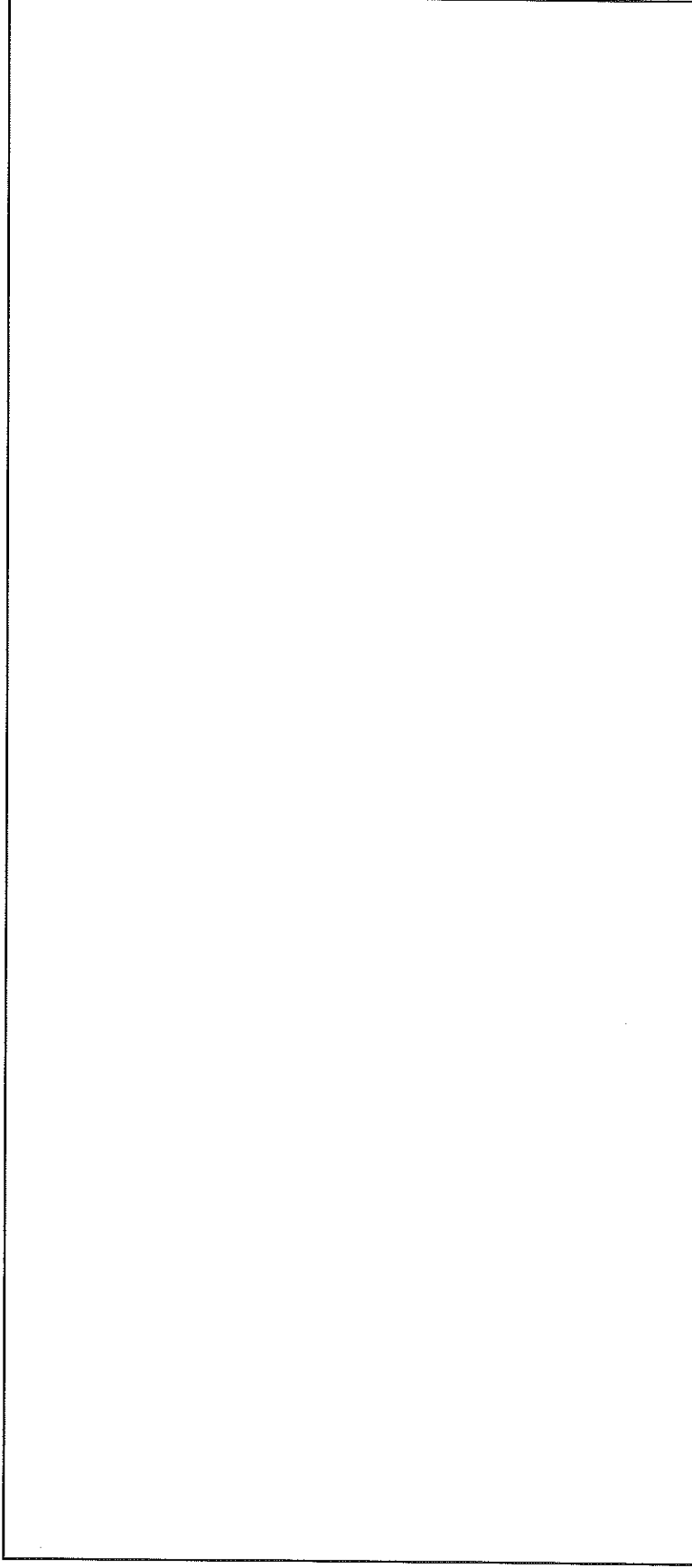


- Áreas mais frequentemente mal lavadas
- Áreas menos frequentemente mal lavadas
- Áreas normalmente bem lavadas

Fonte: Adaptação de L. Taylor, 1978. An evaluation of handwashing techniques - I, Nursing Times

Organização de um espaço alimentar

Faça um esboço da sua secção, indicando falhas e oportunidades de melhoria. Quer ao nível da organização do espaço, quer ao nível dos materiais utilizados.



Oportunidades de melhoria

Plano de limpeza

Equipamento	Periodicidade	Produto(s)	Dosagem	Materiais de limpeza	Método
Pavimento	Diária	Detergente ABC	5ml /L água	Água Balde Mangueira Escova Rodo	Colocar o detergente e água no balde Remover resíduos maiores Molhar o pavimento com mangueira Aplicar o detergente diluído no pavimento Escovar abundantemente Enxaguar com água limpa Eliminar o excesso de água com escova ou rodo

