

Código de Boas Práticas da Distribuição Alimentar



Código de Boas Práticas da Distribuição Alimentar





Autor Comissão de Produtos Alimentares e Segurança Alimentar
da APED

Tiragem 2500 exemplares

Execução Gráfica Irisgráfica, Lda.

1ª Edição

O presente documento encontra-se aprovado pelas autoridades competentes ao abrigo da legislação nacional e comunitária em vigor.

APED - Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição

Campo Grande, 286, 5º, 1700-096 Lisboa

Tel: (351 21) 751 09 20

Fax: (351 21) 757 19 52

www.aped.pt

ÍNDICE

Código de Boas Práticas
da Distribuição Alimentar

5 Introdução

6 Preâmbulo

7 Âmbito de Aplicação Definições e Abreviaturas

13 Caracterização da Actividade

- I. Fluxograma-tipo
 - a. Recepção (Loja/ Entrepasto)
 - b. Armazenamento (Loja/ Entrepasto)
 - c. Execução/ Transformação e Preparação/ Transformação
 - d. Exposição/ Venda
 - e. Expedição (Entrepasto/ Entregas ao domicilio/Vendas On-line)

16 Perigos Gerais

- I. Perigos para a Segurança Alimentar envolvidos na actividade
 - a. Perigos Biológicos
 - b. Perigos Físicos
 - c. Perigos Químicos

18 Requisitos Gerais

- I. Infra-estruturas Alimentares
- II. Equipamentos e Materiais

21 Requisitos de Higiene

- I. Higiene Pessoal
- II. Higiene das Instalações, Equipamentos e Utensílios
- III. Controlo de Pragas
- IV. Recomendações

26 Requisitos Específicos

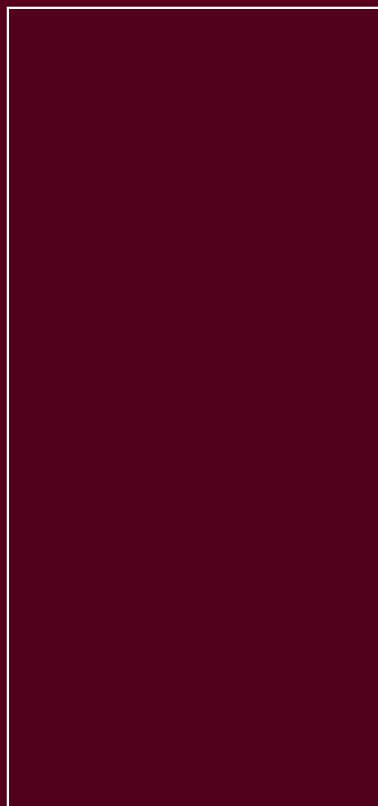
- I. Controlo de temperatura
 - a. No transporte dos alimentos
 - b. Na entrega/recepção dos alimentos
 - c. Na armazenagem dos alimentos
 - d. Na exposição e Venda dos Alimentos
- II. Controlo dos Produtos Comercializados
- III. Controlo de Águas
- IV. Manutenção Preventiva
- V. Resíduos
- VI. Formação
- VII. Registos
- VIII. Recomendações

34 ANEXO I Preparação/Transformação

38 ANEXO II Cuidados Especiais

39 ANEXO III Árvore de Decisão

40 BIBLIOGRAFIA



INTRODUÇÃO

Código de Boas Práticas
da Distribuição Alimentar

A Segurança Alimentar assume nos dias de hoje uma enorme importância. Não sendo um tema recente, uma vez que faz parte integrante do desenvolvimento do ser humano no que concerne aos seus hábitos e costumes, é sem dúvida alguma um assunto que sempre assumiu uma importância primordial, antigamente um pouco dissimulada, sendo actualmente um tema que se assume perante toda uma sociedade, cada vez mais interessada e conhecedora.

Neste sentido, a publicação dos Regulamentos em matéria da Higiene dos Géneros Alimentícios, com particular destaque para o Regulamento n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril que veio revogar a Directiva n.º 93/43/CEE, do Conselho, de 14 de Junho de 1993, introduzida na ordem interna portuguesa pelo Decreto-Lei n.º 67/98, de 18 de Março, com as alterações que vieram a ser posteriormente introduzidas através do Decreto-Lei n.º 425/99, de 21 de Outubro, vieram reforçar as obrigações dos operadores das empresas do sector alimentar, pelo que a elaboração e a implementação de Códigos de Boas Práticas, apesar do seu carácter voluntário, se tornam essenciais como pré-requisitos à implementação dos princípios HACCP - *Hazard Analysis and Critical Control Points* (Análise do Risco e Pontos de Controlo Críticos).

Com a elaboração do presente Código, a Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição (APED) procurou ir ao encontro da realidade de todo um sector, que apesar de possuir as suas particularidades, se assume neste Código como um todo, cujo interesse comum é preservar a Segurança Alimentar dos consumidores, sendo que caberá a cada Empresa a adequação dos requisitos nele descritos à actividade por si desenvolvida.

PREÂMBULO

Sob a estratégia de incluir a promoção de um nível elevado de protecção da saúde humana e de protecção dos consumidores nas suas prioridades políticas, a Comissão Europeia emitiu o Acto Comunitário - Livro Branco sobre a Segurança dos Alimentos, a 12 de Janeiro de 2000, no qual propõe um conjunto de medidas que visam uma abordagem global e integrada da segurança alimentar, as quais passam pela emissão de pareceres científicos, recolha e análise de dados, regulamentação e controlo, bem como pela informação aos consumidores.

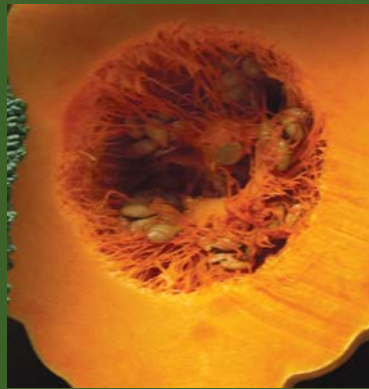
Torna-se assim essencial implementar um conjunto de acções que visam complementar e modernizar a legislação da União Europeia no domínio da alimentação, a fim de a tornar mais coerente, compreensível e flexível, de forma a assegurar uma melhor aplicação da legislação, proporcionando-se aos consumidores uma maior transparência.

Tendo como elemento-base abranger todos os sectores da cadeia alimentar, “da produção até à mesa”, é fundamental que todos os intervenientes estejam consciencializados que têm um papel a desempenhar sobre esta matéria.

Neste sentido, convictos que a segurança alimentar é um princípio que deve ser assegurado como forma de preservar a saúde do consumidor, ao elaborar o presente Código de Boas Práticas, a Distribuição pretende, não obstante as disposições legais aplicáveis, definir linhas de orientação de carácter voluntário que deverão ser seguidas pelas Empresas deste sector, como forma de garantirem a comercialização de produtos seguros, e desta forma alcançarem os objectivos a que se propõem no âmbito da segurança alimentar.

ÂMBITO DE APLICAÇÃO

Código de Boas Práticas
da Distribuição Alimentar



ÂMBITO DE APLICAÇÃO

1. O presente Código é voluntário e estabelece os princípios e procedimentos de boas práticas de higiene destinados a serem utilizados pelos agentes económicos que comercializam produtos alimentares.

2. Os processos descritos são genéricos, devem ser adaptados às realidades de cada agente económico, e não contrariam a aplicação de requisitos legalmente fixados para o comércio de produtos alimentares em estabelecimentos especializados, ou que disponham de secções especializadas de pescado fresco, de pão ou produtos afins e de carne e seus derivados, ou outros requisitos sobre higiene de produtos alimentares previstos na Legislação Portuguesa e Comunitária.

3. Não obstante as disposições legais futuras que venham a surgir em matéria de segurança alimentar, as medidas adoptadas pelo presente Código obedecem aos requisitos previstos no Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro de 2002, no Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, que veio revogar a Directiva n.º 93/43/CEE, do Conselho, de 14 de Junho de 1993, relativa à higiene dos géneros alimentícios, introduzidas na ordem interna portuguesa pelo Decreto-Lei n.º 67/98, de 18 de Março, com as alterações que vieram a ser posteriormente introduzidas através do Decreto-Lei n.º 425/99, de 21 de Outubro, no Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, e as regras recomendadas internacionalmente em matéria de higiene alimentar, designadamente as do *Codex Alimentarius*.

4. As medidas respeitam, ainda, os princípios do sistema de segurança alimentar, o HACCP – *Hazard Analysis and Critical Control Points* (Análise do Risco e Pontos de Controlo Críticos) – nas seguintes fases: recepção, armazenamento, preparação/transformação, exposição/venda.

DEFINIÇÕES E ABREVIATURAS

1. Acondicionamento – protecção de um produto por meio de um invólucro inicial ou de um recipiente inicial em contacto directo com o produto em questão, bem como o próprio invólucro ou recipiente inicial.

2. Água potável – água que respeita os parâmetros organolépticos e microbiológicos para consumo humano (Ver D.L. n.º 236/98 de 01.08. e D.L. n.º 243/2001 de 05.09., que aprova a qualidade da água para consumo humano).

3. Alimento seguro – alimento que não representa perigo para a saúde do consumidor.

4. Análise de perigos – o processo de pesquisa e avaliação de perigos e dos factores que levam à sua aparição, por forma a se decidir quais são os relevantes para a Segurança Alimentar.

5. Árvore de decisão – sequência de perguntas aplicadas a cada passo ou operação do processo que permitem identificar os perigos relevantes e determinar em que passo ou operação do processo o dito perigo deverá ser controlado – PCC.

6. Auditoria – exame sistemático e independente com vista a determinar se as disposições pré-definidas para um sistema ou parte deste se encontram implementadas, bem como se estas disposições estão adequadas para alcançar os objectivos.

7. Avaliação macroscópica – apreciação de características detectáveis sensorialmente.

8. Boas Práticas de Higiene (BPH) – conjunto de regras que definem as condições de higiene das operações no comércio de géneros alimentícios e que garantem a segurança dos mesmos.

9. Comercialização – a detenção, exposição e oferta para venda, entrega ou qualquer outra forma de colocação no mercado.

10. Comércio a retalho – o manuseamento e a transformação de géneros alimentícios e o respectivo armazenamento no ponto de venda ou de entrega ao consumidor final, incluindo operações de restauração colectiva, cantinas de empresas, restauração institucional, estabelecimentos cuja operação principal seja a armazenagem para venda e a venda ao consumidor final, centros de distribuição e mercados grossistas que vendam géneros alimentícios acondicionados e embalados (cs. o D.L. n.º 339/85 de 21.08. «[...] entende-se que exerce a actividade de comércio a retalho toda a pessoa física ou colectiva que, a título habitual e/ou profissional, compra mercadorias em seu próprio nome e por sua própria conta e as revende directamente ao consumidor final.»).

11. Conformidade – cumprimento de uma determinada norma, documento normativo, disposição, requisito ou característica referente a produto, serviço, contrato, projecto ou documento, devidamente identificado.

12. Consumidor final – o último consumidor de um género alimentício que o utilizará conforme o fim previsto para a forma comercializada na distribuição.

13. Contaminação – a presença não intencional nos géneros alimentícios ou no seu ambiente de um agente físico, químico ou biológico, o qual comprometa ou possa comprometer a segurança ou adequação para consumo humano do género alimentício.

14. Controlo – conjunto regular de acções levadas a cabo destinadas a garantir que os procedimentos definidos para as operações são seguidos e que os limites críticos definidos não são ultrapassados.

15. Cópia controlada – cópia de um documento devidamente aprovado e em vigor, para o qual existe um controlo da sua distribuição; quando actualizados por novas versões, estes documentos serão substituídos pela respectiva nova versão.

16. Desinfecção – redução do número de microrganismos em superfícies ou utensílios até um nível que não comprometa a segurança ou adequabilidade do alimento, levada a cabo através de agentes químicos e/ou métodos físicos.

17. Desinfectante – agente químico de desinfecção.

18. Detergente – agente de lavagem.

19. Diagrama de fluxo ou Fluxograma – representação esquemática da sequência de passos ou operações envolvidas na produção/prestação de determinado produto/serviço.

20. Distribuição – conjunto de todas as entidades singulares ou colectivas que, através de múltiplas transacções comerciais e de diferentes operações logísticas, desde a fase de produção até à fase de do consumo, colocam produtos ou prestam serviços, acrescentando-lhes valor, nas condições de tempo, lugar e modo mais convenientes para satisfazer as necessidades dos consumidores.

21. Embalagem – recipiente ou invólucro de um género alimentício que se destina a contê-lo, acondicioná-lo ou protegê-lo (*segundo Dec.-Lei n.º 560/99 de 18.12.*).

22. Embalamento – colocação de um ou mais géneros alimentícios numa embalagem.

23. Entrepasto/ Armazém/ Plataforma Logística estabelecimento comercial onde se guardam mercadorias destinadas a serem vendidas em pontos de venda retalhistas. Esta unidade assume a função de centralizar e armazenar as entregas dos fornecedores, do seu encaminhamento de acordo com as necessidades das lojas consoante os pedidos efectuados.

24. Execução – encaminhamento das entregas dos fornecedores de acordo com as necessidades das lojas consoante os pedidos efectuados.

25. FEFO (*First Expire First Out*) – princípio da gestão de stocks segundo o qual o produto que sai em primeiro lugar é aquele que estiver mais próximo do fim do seu prazo de validade.

26. FIFO (*First In First Out*) – princípio da gestão de *stocks* segundo o qual o primeiro produto que sai é também o primeiro que tiver dado entrada no *stock* em causa.

27. Género alimentício – toda a substância, seja ou não tratada, destinada à alimentação humana, englobando as bebidas e produtos do tipo das pastilhas elásticas, com todos os ingredientes utilizados no seu fabrico, preparação e tratamento (*segundo Dec.-Lei n.º 560/99 de 18.12.*).

28. HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point – Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos*) – sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a segurança alimentar (*segundo Codex Alimentarius*).

29. Higiene dos géneros alimentícios – conjunto de medidas necessárias para garantir a segurança e salubridade dos géneros alimentícios em todas as fases após a produção primária (na qual se incluem a colheita, o abate e a ordenha), designadamente a preparação, a transformação, o fabrico, a embalagem, a armazenagem, o transporte, a distribuição, o manuseamento ou a venda ou a colocação à disposição do público consumidor (*segundo Dec.-Lei n.º 67/98 de 18.03.- Regulamento da Higiene dos Géneros Alimentícios, Art. 2º, n.º 1*).

30. Higienização – operação onde são cumpridos os pressupostos de limpeza e de desinfecção.

31. Lavagem – procedimento de limpeza através de detergentes e água.

32. Limite crítico – critério que separa a aceitabilidade da inaceitabilidade (*segundo Codex Alimentarius*).

33. Limpeza – eliminação de resíduos e sujidades de superfícies ou utensílios.

34. Lote – conjunto de unidades de venda de um género alimentício produzido, fabricado ou acondicionado em circunstâncias praticamente idênticas.

35. Matérias-primas – matérias utilizadas no processamento de alimentos.

36. Medida ou Acção correctiva – qualquer procedimento ou acção a tomar quando ocorre um desvio dos limites críticos.

37. Medida preventiva – qualquer procedimento ou acção que possa ser utilizado/a para reduzir ou eliminar um perigo.

38. Monitorização – sequência planeada de verificações dos parâmetros associados a um PCC.

39. Perigo – agente físico, químico ou biológico que pode pôr em causa a segurança do alimento e provocar problemas de Saúde Pública.

40. Pesticida – qualquer substância ou mistura de substâncias que vise prevenir, destruir ou controlar qualquer praga.

41. Picking – processo de retirada de produtos depositados em armazéns ou entrepostos com o objectivo de preparar o seu envio para os pontos de venda.

42. Plano de Higieneização – esquematização dos procedimentos de limpeza e desinfecção.

43. Ponto de controlo (PC) – qualquer etapa, procedimento ou operação no qual factores físicos, químicos e biológicos possam ser controlados.

44. Ponto de controlo crítico (PCC) – qualquer ponto de controlo onde é possível reduzir ou eliminar um risco para a segurança alimentar.

45. Praga – qualquer animal que possa contaminar um género alimentício.

46. Preparação – operação cujo objectivo é a obtenção de produtos preparados.

47. Produtos preparados – os géneros alimentícios que tenham sido submetidos apenas a um processo de fraccionamento, por exemplo, divididos, separados, seccionados, desossados, picados, esfolados, moídos, cortados, limpos, aparados, descascados ou triturados, adicionados ou não, de outros géneros alimentícios, condimentos ou aditivos.

48. Produtos transformados – os géneros alimentícios resultantes da aplicação de tratamentos como o aquecimento, fumagem, cura, maturação, conservação em salmoura, secagem, marinagem, extracção, extrusão, cozedura, etc., ou de uma

combinação desses processos e/ou produtos; podem ser adicionados de outros géneros alimentícios, condimentos, aditivos ou auxiliares tecnológicos.

49. Recomendações – conselhos sobre técnicas operativas, de carácter não obrigatório.

50. Registos – documentos resultantes das actividades de monitorização.

51. Requisitos – medidas de controlo que devem ser cumpridas para garantir a segurança dos produtos alimentares.

52. Retalho – sistema comercial de venda de produtos ou serviços directamente ao consumidor final.

53. Risco – probabilidade de ocorrência de um perigo numa determinada etapa ou processo.

54. Segurança alimentar – garantia de que os alimentos não causarão danos ao consumidor quando preparados e/ou consumidos de acordo com a sua utilização pretendida (*cf. Codex Alimentarius*).

55. Transformação – operação cujo objectivo é a obtenção de produtos transformados.

57. Verificação – aplicação de métodos, procedimentos ou testes que visam verificar se o Sistema HACCP se encontra em conformidade com o Plano HACCP e/ou se é necessário modificá-lo ou revê-lo.

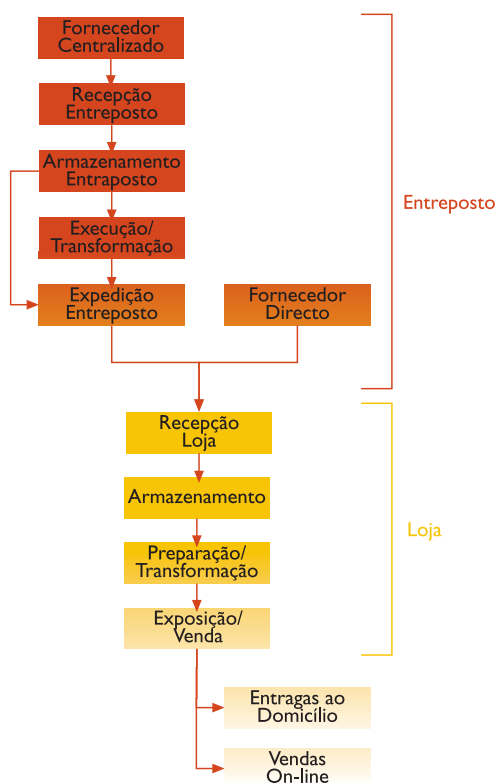
CARACTERIZAÇÃO DA ACTIVIDADE

Código de Boas Práticas
da Distribuição Alimentar



FLUXOGRAMA - TIPO

A actividade da Distribuição Alimentar descreve-se através do fluxograma:



Seguidamente discrimina-se para cada fase principal da actividade de Distribuição Alimentar as principais etapas a serem concretizadas.

A RECEPÇÃO (LOJA/ ENTREPOSTO)

½ Controlo das condições de entrega do produto (temperatura da viatura – onde aplicável -, estado higiosanitário do interior da viatura, acondicionamento da mercadoria, transporte de produtos com outros que os possam contaminar).

½ Controlo do produto (onde aplicável: avaliação macroscópica, temperatura do produto, rotulagem, data de validade, lote, integridade da embalagem, documentos de acompanhamento de mercadoria requeridos para o cumprimento da legislação).

½ Aprovação ou rejeição da mercadoria recepcionada e respectivos registos.

½ Encaminhamento imediato da mercadoria aprovada para local pré-definido e adequado.

½ Devolução ao fornecedor ou destruição da mercadoria rejeitada. A decisão do destino a dar à mercadoria rejeitada deverá ser definida pela empresa, de acordo com critérios por ela definidos.

½ Arquivo dos documentos de acompanhamento de mercadoria e registos.

B ARMAZENAMENTO (LOJA/ ENTREPOSTO)

½ Arrumação da mercadoria aprovada à recepção, em local e condições de armazenamento adequados, permitindo a sua saída pelos princípios FEFO e FIFO.

½ Vigilância dos produtos armazenados.

C EXECUÇÃO/TRANSFORMAÇÃO E PREPARAÇÃO/TRANSFORMAÇÃO

Operações gerais:

- ½ Controlo das matérias-primas a utilizar pelo operador (avaliação macroscópica, data de validade, onde aplicável).
- ½ Lavagem de alimentos, onde aplicável.
- ½ Execução/Transformação dos produtos (Entrepasto).
- ½ Preparação/Transformação dos produtos (Loja).
- ½ Acondicionamento/Conservação dos produtos (quando aplicável).
- ½ Acondicionamento dos produtos (quando aplicável).
- ½ Rotulagem dos produtos.
- ½ Higienização das superfícies de trabalho, equipamento e utensílios.
- ½ Verificação do estado de conservação e limpeza das superfícies de trabalho, equipamentos e utensílios.

CI Preparação

- ½ Carnes: desossa, corte fino, picagem.
- ½ Pescado: descabeçamento, evisceração, filetagem, corte à posta, corte em *tranches*.
- ½ Corte de produtos cárneos e queijos.
- ½ Descasque e corte de frutas e outros vegetais, preparação de saladas.
- ½ Preparação de sanduíches.

Nota: Ver Anexos.

C2 Transformação

- ½ Produtos de padaria e pastelaria.
- ½ Assados/Grelhados.
- ½ Sumos de frutos.
- ½ Cozedura de marisco.
- ½ Confeção de refeições.

Nota: Ver Anexos.

C3 Execução

- ½ *Picking*.
- ½ Acondicionamento da mercadoria para expedição.

D EXPOSIÇÃO / VENDA

- ½ Arrumação dos produtos em local e condições adequados.
- ½ Vigilância dos produtos expostos para venda.
- ½ Embalamento e etiquetagem de produtos no acto de venda (quando aplicável).

E EXPEDIÇÃO (ENTREPOSTO/ ENTREGAS AO DOMICÍLIO, VENDAS ON-LINE)

- ½ Saída dos produtos de acordo com os princípios FEFO e FIFO.
- ½ Avaliação macroscópica e da integridade da embalagem.
- ½ Controlo das condições de expedição do produto.



PERIGOS GERAIS

PERIGOS PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR ENVOLVIDOS NA ACTIVIDADE



A. PERIGOS BIOLÓGICOS

Ex.: contaminação de um alimento por acção de bactérias.

Principais factores de risco:

1. Cuidados de higiene pessoal insuficientes.
2. Cuidados de higiene na manipulação dos produtos insuficientes.
3. Binómio tempo/temperatura inadequado à conservação do produto.
4. Condições de humidade propícias ao desenvolvimento microbiológico.
5. Práticas que favoreçam as contaminações cruzadas (ex.: armazenamento de produtos crus e cozinhados sem separação física entre ambos).
6. Higienização de instalações, equipamentos e utensílios inadequada.
7. Controlo de pragas inadequado.

B. PERIGOS FÍSICOS

Ex.: presença de um pedaço de vidro no alimento.

Principais factores de risco:

1. Insuficiências ao nível das infra-estruturas das instalações.
2. Presença de objectos estranhos à actividade nas instalações.
3. Instalações/viaturas/equipamentos/utensílios em mau estado de limpeza e/ou conservação.

C. PERIGOS QUÍMICOS

Ex.: vestígios de detergente num alimento.

Principais factores de risco:

1. Instalações mal projectadas favorecendo a permanência de resíduos químicos (ex.: superfícies que não permitem o enxaguamento e drenagem de detergentes).
2. Deficiente manutenção do equipamento.
3. Práticas que favoreçam a contaminação cruzada (ex.: arrumação de detergentes e produtos alimentares no mesmo local e sem separação física).
4. Equipamento, agentes e/ou procedimentos de limpeza inadequados.
5. Incumprimento dos procedimentos de limpeza e desinfeção definidos no Plano de Higienização.

REQUISITOS GERAIS



I. INFRA-ESTRUTURAS ALIMENTARES

- 1.** As instalações em que circulam os géneros alimentícios devem ser mantidas limpas e em condições que assegurem a segurança alimentar dos produtos.
- 2.** Pela sua disposição relativa, e pela sua concepção, construção e dimensões, as instalações onde ocorra manuseamento dos géneros alimentícios devem:
 - a.** Permitir uma limpeza e/ou desinfecção adequadas;
 - b.** Prevenir a acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos alimentos e a formação de condensação e de bolores indesejáveis nas superfícies;
 - c.** Possibilitar boas práticas de higiene, com protecção, nomeadamente, contra a contaminação cruzada e durante as operações, motivadas pelos géneros alimentícios, equipamentos, materiais, água, sistema de arejamento ou pessoal e fontes externas de contaminação;
 - d.** Sempre que necessário, ter condições de temperatura e humidade adequadas para o processamento e a armazenagem higiénicos dos produtos.
- 3.** Os pavimentos devem ser de material impermeável e resistente, fáceis de lavar e de desinfectar e com declive para um escoamento fácil da água, equipados com ralos ou caleiras destinados a evacuar a mesma, ou em alternativa o próprio equipamento de lavagem assegurar a remoção total da água.
- 4.** As paredes devem ser de superfícies lisas e fáceis de limpar, resistentes e impermeáveis.
- 5.** As paredes devem possuir arestas e ângulos de superfície arredondados.
- 6.** Nos locais onde se manipulem, preparem ou transformem matérias-primas ou produtos sujeitos a contaminação e não embalados, os tectos devem ser de fácil limpeza.
- 7.** As portas devem ser de material liso, resistente e fácil de limpar.
- 8.** As instalações devem possuir sistema de esgotos, ligado a colector público ou a sistema individual de tratamento, de acordo com a legislação em vigor.
- 9.** Devem dispor de um número suficiente de lavatórios próprios para a lavagem de mãos devidamente localizados e sinalizados.
- 10.** Os lavatórios para a lavagem de mãos devem estar equipados com água corrente quente e fria, materiais de limpeza das mãos e dispositivos para secagem higiénica. Nas zonas de trabalho as torneiras dos referidos lavatórios devem ser de comando não manual.
- 11.** Deve ser prevista ventilação natural ou mecânica adequada e suficiente. Os sistemas de ventilação devem ser construídos de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras zonas que necessitem de limpeza ou de substituição.

12. As instalações de manipulação dos alimentos devem ter luz natural e/ou artificial adequada. No caso de luz artificial, as lâmpadas devem estar protegidas contra queda em caso de rebentamento.

13. Devem existir instalações sanitárias isoladas dos locais onde se manipulem e vendam géneros alimentícios. As referidas instalações devem possuir ventilação, devendo ser mantidas convenientemente limpas.

14. O pessoal deverá dispor de instalações adequadas para a mudança de roupa (vestiários).

II. EQUIPAMENTOS E MATERIAIS

1. Todo o equipamento que esteja em contacto com os alimentos deverá ser de materiais que não contaminem ou transmitam substâncias tóxicas, odores ou sabor aos alimentos. As superfícies em contacto com os alimentos deverão ser impermeáveis, resistentes à corrosão, e ser mantidas em bom estado de conservação.

2. O material reutilizável que contacte com os alimentos deverá poder suportar repetidas limpezas e desinfecções.

3. Os materiais (consumíveis) que contactem directamente com os alimentos, como embalagens, luvas e utensílios, deverão ser próprios para contactar com alimentos.

4. O equipamento deverá ser instalado de forma a que o mesmo possa ser limpo de forma eficaz.

5. O equipamento deverá ser mantido em bom estado de conservação.

6. O equipamento e os motores deverão ser lubrificados com lubrificante próprio para contactar com alimentos sempre que estejam situados numa área em que no caso de uma eventual fuga possa ocorrer uma contaminação dos alimentos.

7. Os termómetros não deverão ser de vidro nem deverão conter mercúrio.

8. As câmaras frigoríficas devem dispor de alarme ou lâmpada indicadora colocada no exterior, para alertar sempre que a porta não fique completamente fechada, e com abertura na parte interior.

REQUISITOS DE HIGIENE

Código de Boas Práticas
da Distribuição Alimentar



I. HIGIENE PESSOAL

1. Sempre que manuseie alimentos o pessoal não deve fumar e comer.

2. O pessoal que lida com alimentos não embalados deverá lavar as mãos e antebraços (caso estes últimos estejam expostos) com água e solução de limpeza não perfumada e aprovada pela Companhia em causa, tantas vezes quantas as necessárias e nomeadamente:

- a. Antes de iniciar ou reiniciar qualquer tarefa;
- b. Após ter utilizado as instalações sanitárias;
- c. Após mexer o cabelo, levar as mãos à boca, olhos ou ouvidos, tossir e assoar-se;
- d. Antes de calçar luvas descartáveis;
- e. Após ter manipulado alimentos crus;
- f. Antes de manipular alimentos cozinhados ou prontos a comer não embalados;
- g. Após ter manuseado materiais ou produtos conspurcantes, incluindo dinheiro;
- h. Após as limpezas.

3. A higienização das luvas, quando estas são utilizadas, deve seguir as mesmas regras que a higienização das mãos.

4. Quando são utilizadas luvas descartáveis, estas devem estar limpas. Devem ser substituídas sempre que necessário.

5. O pessoal deverá estar aseado e limpo, e vestir vestuário apropriado (fardas), fornecido pela empresa. O vestuário deverá ser de cor clara, devendo ser mantido limpo e em boas condições.

6. A responsabilidade do processo de lavagem das fardas deverá ser definido pela empresa, podendo passar pela subcontratação de uma outra empresa, pela execução de tal operação pela empresa empregadora, ou pela transmissão dessa responsabilidade ao pessoal, entre outros.

7. O vestuário não deve ser utilizado fora das instalações.

8. O cabelo deverá ser mantido limpo e protegido.

9. As unhas deverão ser mantidas limpas, curtas e sem verniz.

10. O pessoal não pode utilizar quaisquer adornos (anéis, brincos, pulseiras, colares, relógios, *piercings*, entre outros) no decurso da sua actividade. Pode constituir excepção o uso de aliança de casamento lisa.

11. O pessoal não deverá utilizar produtos cosméticos ou de higiene pessoal com cheiro activo.

12. O pessoal que tenha feridas, cortes e arranhões nas mãos deverão ser devidamente protegidos com um penso impermeável de cor viva, e usar luva ou dedeira.

11. O pessoal que tenha furúnculos, feridas infectadas ou doenças infecciosas de pele deverá ser afastado das funções que impliquem contacto directo com géneros alimentícios.

12. O pessoal deverá ser alertado para a sua responsabilidade em informar a Chefia caso sofra de uma doença com sintomas de febre, tosse persistente, diarreia ou vómitos, ou caso tenha uma infecção na boca, garganta, nariz, ouvidos ou olhos, ou ainda caso seja portador de uma doença infecciosa recorrente, ou caso contacte com alguém nestas condições.

A Chefia deverá zelar para que pessoal nestas condições não trabalhe nestas circunstâncias.

13. O pessoal a quem tenha sido diagnosticada intoxicação alimentar ou uma doença infecciosa, não deverá regressar ao trabalho sem um atestado de aptidão para trabalhar com produtos alimentares emitido por um médico.

II. HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

1. As instalações e equipamentos deverão permitir efectuar a limpeza e desinfecção adequadas.

2. As instalações sob o controlo do distribuidor devem ser regularmente limpas e onde se justifique desinfectadas.

3. As frequências mínimas da limpeza e desinfecção de equipamentos, instalações e utensílios deverão ser previamente definidas pela empresa.

4. As superfícies que estão em contacto directo com os géneros alimentícios deverão ser limpas com a frequência necessária.

5. Os produtos derramados devem ser imediatamente removidos.

6. Os agentes de limpeza e desinfectantes devem encontrar-se claramente identificados e separados dos géneros alimentícios.

7. Os baldes de limpeza devem ser esvaziados em local próprio e nunca nas cubas ou recipientes utilizados na lavagem de mãos, alimentos, recipientes ou utensílios.

8. Quando utilizados, os panos de limpeza reutilizáveis, esfregões de loiça, etc., devem encontrar-se em perfeito estado de conservação e estar limpos, desinfectados e secos.

9. O equipamento de limpeza e desinfeção em uso nos vários locais de trabalho deve ser mantido afastado dos alimentos, de preferência em locais próprios para o efeito.

10. O distribuidor deverá definir para cada área através de um Plano de Higiene:

- a. Procedimentos de limpeza e desinfeção – deverão estar imediatamente acessíveis ao pessoal;
- b. Equipamento e agentes de limpeza e desinfeção utilizados;
- c. Concentrações de agentes de limpeza e desinfetantes na preparação das soluções utilizadas para este fim;
- d. Frequência de limpeza e desinfeção.

N.B.: Deverão ser tidas em conta as instruções de uso dos fabricantes dos detergentes e de desinfetantes.

11. Os ralos ou caleiras dos pavimentos internos devem ser limpos sempre que necessário.

12. Os sistemas de extracção, ventilação e arrefecimento devem ser limpos periodicamente, de acordo com o definido pela empresa.

III. CONTROLO DE PRAGAS

1. As instalações devem ser concebidas, e o equipamento e acessórios instalados, de modo a permitir um controlo de pragas eficaz. Este deverá ser efectuado por pessoal devidamente qualificado.

2. Quando utilizados, os insectocutores de electrocução deverão estar localizados próximos das aberturas para o exterior. Não devem ser colocados sobre uma zona onde sejam preparados/transformados e expostos produtos alimentares. Devem estar ligados permanentemente. Os dispositivos devem ser mantidos em condições adequadas de higiene, conservação e funcionamento.

3. Quando existentes, as portas de comunicação das áreas de preparação ou transformação com outras zonas devem ser mantidas fechadas.

4. Caso as janelas exteriores das zonas de preparação ou transformação de alimentos não tenham rede de protecção, devem ser mantidas fechadas.

5. As redes de protecção contra insectos deverão ser fáceis de remover e de limpar.

6. Os restos e desperdícios devem ser removidos rapidamente e colocados em recipientes adequados, pois constituem um meio favorável ao aparecimento de pragas.

7. Deverá ser mantida uma planta com a localização dos postos de engodo e de armadilhas.

8. Deverão estar previstas inspecções às instalações e equipamentos para despiste de infestações por insectos ou roedores com uma frequência adequada.

9. Deverão ser tomadas medidas adicionais de controlo de infestações em caso de sinais de infestação nas instalações ou à volta das mesmas.

10. Deverão ser arquivados comprovativos das intervenções referidas nos pontos 7 e 8.

11. Os pesticidas devem ser utilizados com todas as precauções e restrições necessárias de modo a não contaminarem os alimentos. Devem ser aplicados por profissionais qualificados. As suas embalagens não deverão ser semelhantes às de produtos alimentares, devendo ser guardadas em armário fechado devidamente identificado.

IV. RECOMENDAÇÕES

1. Para os alimentos prontos a consumir, recomenda-se que sejam desenvolvidos procedimentos que minimizem a necessidade da sua manipulação pelo pessoal ou pelo cliente.

2. Recomenda-se a colocação de um aviso, sugerindo nas áreas dos lavabos para o pessoal lavar as mãos após utilizar a casa de banho.

3. Para a secagem das mãos em áreas onde existam alimentos não embalados é recomendável a utilização de toalhetes descartáveis.

4. Recomenda-se a clara identificação de todo o equipamento de limpeza.

5. As redes de protecção contra insectos devem ser de preferência de aço inoxidável ou *nylon* e amovíveis.

6. Podem ser utilizadas chapas de metal na base das portas de comunicação com o exterior, de modo a evitar a entrada de roedores.

7. Portas que dêem acesso a áreas de preparação ou transformação devem preferencialmente fechar-se automaticamente.

REQUISITOS ESPECÍFICOS



I. CONTROLO DA TEMPERATURA

Este ponto aplica-se apenas a alimentos que exijam condições de conservação sob temperatura controlada (congelados, refrigerados, produtos quentes).

A. NO TRANSPORTE DOS ALIMENTOS

1. O veículo de transporte e a disposição dos alimentos no seu interior devem assegurar a manutenção das temperaturas nos intervalos estipulados pela legislação.
2. As caixas de transporte (de temperatura controlada) dos veículos devem estar equipadas com um indicador da temperatura ambiente.

B. NA ENTREGA/RECEPÇÃO DOS ALIMENTOS

1. Os produtos só devem ser descarregados quando existir pessoal disponível para os recepcionar e colocar à temperatura adequada.
2. Deve ser efectuada uma inspecção visual para o despiste de produtos que possam não estar em condições.
3. Para cumprimento do ponto anterior devem ser definidos critérios de aceitação e de rejeição.

4. As entregas de alimentos que aparentem não estar em condições deverão ser rejeitadas.
5. Deverá estar definido e implementado um plano de controlo de temperaturas de entrega.
6. Uma vez recepcionados, os alimentos devem ser imediatamente encaminhados para local de armazenagem ou exposição à venda, o qual deverá estar a temperatura apropriada.

C. NA ARMAZENAGEM DOS ALIMENTOS

1. Esta operação deve permitir a circulação do ar entre os alimentos.
2. Deve ser mantida a separação física entre alimentos cozinhados ou prontos a comer, e alimentos crus ou matérias-primas, de modo a evitar a contaminação cruzada.
3. Nas salas e câmaras de refrigeração com produtos não embalados preparados e/ou transformados, sempre que possível, devem ser usados apenas equipamentos ou utensílios de materiais laváveis e desinfectáveis.
4. As instalações e equipamentos devem estar equipados com um indicador de temperatura. A temperatura dos locais de armazenagem deverá ser registada diariamente e periodicamente verificada com um instrumento independente.

5. Fora dos ciclos de descongelação, as instalações e equipamentos devem ser mantidos às temperaturas adequadas à conservação dos alimentos armazenados.

6. A transferência dos alimentos armazenados para a exposição e venda deverá ser realizada no mais curto espaço de tempo.

D. NA EXPOSIÇÃO E VENDA DOS ALIMENTOS

1. Deve ser mantida a separação física entre alimentos cozinhados ou prontos a comer e alimentos crus, de modo a evitar a contaminação cruzada.

2. Não deverão ser utilizados para fins decorativos produtos hortícolas em contacto directo com as carnes frescas, o pescado, e os produtos cárneos ou lácteos dispostos para venda.

3. Alimentos não embalados que necessitem de exposição refrigerada deverão ser expostos nas unidades de refrigeração em recipientes de materiais adequados para tal.

4. Os equipamentos existentes nos locais de exposição e venda devem estar equipados com um indicador de temperatura, sendo que a temperatura deverá ser registada pelo menos diariamente e periodicamente verificada com um instrumento independente.

5. Fora dos ciclos de descongelação, esses mesmos equipamentos devem ser mantidos às temperaturas adequadas à conservação dos alimentos expostos.

6. Os equipamentos devem ter uma linha de reposição máxima (linha de carga) que não deverá ser ultrapassada.

7. A operação de descongelação de matérias-primas/alimentos congelados deverá decorrer sob condições apropriadas.

II. CONTROLO DOS PRODUTOS COMERCIALIZADOS

1. Sempre que se detecte que determinado produto não possui as características especificadas, sendo desta forma considerado como um produto não conforme, e como tal retirado de venda, o mesmo deverá ser colocado em local próprio para o efeito.
2. O isolamento e identificação inequívoca são condições para a sua permanência em locais comuns para a armazenarem. Nos locais onde ocorra a armazenagem comum, os produtos não conformes devem estar correctamente isolados e identificados.
3. O local referido no ponto anterior deve estar assinalado de forma clara e perceptível.
4. A periodicidade da recolha dos produtos não conformes deverá ser tida em consideração.

III. CONTROLO DE ÁGUAS

1. A água utilizada para o fabrico de gelo, na lavagem, preparação e transformação de alimentos, bem como para lavar as superfícies em contacto com os alimentos, deverá ser potável.
2. O gelo deve ser fabricado, manuseado e conservado de forma que evite a sua contaminação.

IV. MANUTENÇÃO PREVENTIVA

1. Para os equipamentos utilizados deverá ser assegurado um serviço de manutenção geral, de periodicidade pré-definida.
2. Devem ser conservados registos dos serviços de manutenção geral efectuados.

V. RESÍDUOS

1. Devem ser tomadas todas as precauções necessárias para minimizar a acumulação de resíduos, derivados quer do manuseamento ou do armazenamento de alimentos, quer do exercício de outras funções, em qualquer parte do estabelecimento.

2. Os recipientes utilizados na recolha de resíduos dentro das instalações devem ser mantidos limpos e forrados com sacos plásticos próprios para o efeito.

3. Devem ser providenciados recipientes adequados para recolha dos resíduos de alimentos, cuja utilização deve ser exclusiva para o fim a que se destina, devendo estar localizados em local próprio para o efeito.

4. Quaisquer resíduos devem ser removidos de todas as áreas onde são preparados ou transformados alimentos, bem como de zonas onde se encontrem armazenados ou expostos alimentos não embalados, no mínimo uma vez por dia e sempre que necessário para evitar que se tornem fonte de contaminação alimentar.

5. Os sacos plásticos contendo os resíduos alimentares deverão ser retirados das instalações pelo menos no fim do dia.

6. Os circuitos de saída de resíduos e entrada de géneros alimentícios poderão ser comuns sempre que se salvaguarde que estes são feitos em tempos diferentes.

VI. FORMAÇÃO

1. Os responsáveis pelos sectores alimentares deverão receber formação qualificada sobre regras de higiene alimentar, a qual deverá abordar:

- a. Razões para boas práticas de higiene;
- b. Causas e prevenção da contaminação e deterioração dos alimentos;
- c. Higiene pessoal;
- d. Higienização;
- e. Pragas e controlo de pragas;
- f. Causas e prevenção da contaminação cruzada.

2. Todo o pessoal que trabalha em contacto com os alimentos deverá receber formação sobre:

- a. Regras básicas de higiene alimentar (incluindo higiene pessoal)
- b. Outros requisitos deste Código que sejam relevantes para o exercício das tarefas que lhe competem.

3. Devem ser feitas acções de formação sobre higiene alimentar, visando a reciclagem dos conhecimentos anteriormente adquiridos.

4. Os programas de formação devem ser revistos regularmente e actualizados se necessário.

5. Devem ser mantidos registos que permitam identificar as acções de formação em higiene alimentar efectuadas.
6. Deverão ser efectuadas acções de verificação do cumprimento dos requisitos definidos no presente Código.
7. Devem ser mantidos registos das acções referidas acima.

VII. REGISTOS

1. Deverão ser mantidos no mínimo os seguintes registos:
 - a. Temperaturas de conservação e de exposição;
 - b. Higienização;
 - c. Não conformidades;
 - d. Controlo de pragas;
 - e. Serviços de manutenção;
 - f. Acções de formação em higiene alimentar;
 - g. Acções de verificação dos requisitos previstos neste Código.
2. O responsável pelas acções de controlo e registos supracitados deverá ser identificável.
3. Os registos devem também contemplar as acções correctivas implementadas no seguimento de eventuais desvios detectados face aos limites estabelecidos para cada um dos parâmetros.
4. Os registos devem ser guardados no mínimo durante 1 ano, excepto nos seguintes casos:
 - a. Registos para os quais a legislação obriga a um prazo de retenção superior a 1 ano;
 - b. Registos de manutenção dos equipamentos – até ao fim da respectiva vida útil.

VIII. RECOMENDAÇÕES

1. Recomenda-se que as caixas de transporte dos veículos de alimentos congelados, refrigerados ou quentes, estejam equipadas com um registador da temperatura ambiente.
2. É recomendável que as instalações e equipamentos de armazenagem/exposição de alimentos congelados/refrigerados estejam equipados com um registador de temperaturas e com um dispositivo de alarme.
3. Recomenda-se a existência de um plano de monitorização da água de abastecimento. Neste caso, deverão ser conservados os respectivos registos.
4. De acordo com as especificações técnicas dos fornecedores dos equipamentos, recomenda-se a existência de um plano de calibração dos equipamentos de medição.
5. É recomendável que as Empresas façam prova do acompanhamento médico dos manipuladores de alimentos, uma vez que dadas as suas funções, trata-se de pessoal com uma maior susceptibilidade de poder vir a contaminar os alimentos.
6. Recomenda-se que a formação requerida para novos empregados destinados a trabalhar em contacto com os alimentos lhes seja ministrada antes de iniciarem funções.
7. É recomendável a realização de avaliações como forma de verificar a eficácia das acções de formação. Os respectivos registos deverão, neste caso, ser mantidos.
8. Recomenda-se a elaboração de um procedimento relativo ao modo como deverá ser efectuada uma eventual recolha de produto no mercado. Este procedimento deverá ser testado de acordo com periodicidade a ser definida pelas Empresas.
9. É recomendável a existência de um Plano de Controlo Laboratorial para a avaliação das condições de Higiene na laboração.

ANEXOS

Código de Boas Práticas
da Distribuição Alimentar



I. PERIGOS POTENCIAIS

1. Contaminação cruzada entre alimentos.
2. Crescimento ou sobrevivência de microrganismos patogénicos devido a condições inadequadas de preparação/transformação tais como tempo/temperatura ou características inapropriadas do produto como p. ex. o pH.
3. Entrada de corpos estranhos no alimento.
4. Utilização de água contaminada por microrganismos causadores de intoxicações alimentares, alimentos contaminados ou substâncias químicas.
5. Incumprimento do Plano de Higienização.

II. REQUISITOS ESPECÍFICOS

1. Devem ser utilizados equipamento e utensílios distintos para alimentos crus e alimentos pronto-a-comer.
2. Todos os produtos de natureza diferente devem ser armazenados separadamente, evitando o contacto directo.
3. A armazenagem frigorífica deve ser feita com os produtos que apresentam uma maior susceptibilidade em causar contaminações nas prateleiras inferiores e os outros nas superiores.
4. Para alimentos crus e alimentos prontos-a-comer devem ser utilizadas superfícies de trabalho e utensílios distintos ou com higienizações entre eles (p. ex. pranchas de corte).
5. Alimentos cozinhados ou prontos-a-comer devem estar fisicamente separados dos demais com espaços de utilização distintos e intercalados com uma desinfecção.
6. Durante a preparação/transformação, os alimentos perecíveis não deverão ser expostos a condições adversas de temperatura durante um intervalo de tempo excessivo. Tal deverá ser interpretado de forma a significar que o tempo máximo de exposição do alimento a temperaturas ambientes seja de uma hora. Este tempo máximo de exposição pode ser aumentado para 3 horas quando a temperatura do meio em que o alimento estiver a ser preparado/transformado for de 10 °C ou menos. Esta interpretação não se aplica quando o distribuidor demonstrar que um maior tempo de exposição para um alimento em particular não constitui um risco para a saúde pública.
7. Em processos de cozedura, assados e afins, a temperatura interna do alimento deve ser elevada a um mínimo de 74 °C durante pelo menos 2 minutos. Este requisito não é aplicável se se comprovar que estas condições de tempo e temperatura não são necessárias para garantir a segurança do alimento.
8. Os alimentos cozinhados e expostos quentes deverão ser mantidos a uma temperatura de pelo menos 63 °C (por tempo indefinido), ou em alternativa, para períodos limitados no tempo as seguintes condições: 52 °C/ 2 horas, 54 °C/ 4

horas, 58 °C/ 8 horas. Este requisito não é aplicável se comprovar que estas condições de tempo e temperatura não são necessárias para garantir a segurança do alimento.

9. Os alimentos cozinhados e expostos refrigerados deverão ser mantidos a uma temperatura não superior a 5 °C.

10. A temperatura de exposição dos alimentos quentes para venda deve ser registada a intervalos pré-definidos e adequados.

11. Os alimentos congelados devem ser descongelados previamente a serem cozinhados, a não ser que os mesmos sejam normalmente cozinhados directamente do estado congelado.

12. Os alimentos congelados que requerem descongelação devem ser descongelados numa das seguintes condições:

- a. Numa área refrigerada;
- b. Num forno de micro-ondas com ciclo de descongelação;
- c. Num espaço destinado a funcionar como área de descongelação.

13. O alimento descongelado não deve ser recongelado, excepto se for utilizado como ingrediente de um género alimentício cozido, assado ou afim e a seguir congelado.

14. O alimento descongelado que se destine a qualquer tipo de transformação com acção do calor deverá ser mantido

refrigerado e processado no máximo até 24 horas após a descongelação terminar.

15. Após a cozedura ou outro tipo de transformação por acção do calor, o alimento deve ser arrefecido tão rapidamente quanto possível até 5 °C. O procedimento utilizado para o arrefecimento deverá ser conduzido de modo que o alimento atinja uma temperatura interna de 10 °C ou menos no máximo até 120 minutos. Este requisito não será aplicável:

- a. A alimentos que não tenham de ser armazenados/conservados em refrigeração;
- b. A alimentos mantidos a uma temperatura de 63 °C ou mais;
- c. A alimentos para os quais se possa demonstrar que maiores tempos de arrefecimento não constituem um risco para a segurança do alimento.

16. Tratando-se de alimentos pré-embalados pela Empresa de Distribuição, deverá assegurar-se que o prazo de validade é adequado.

17. As mãos não devem ser lavadas em lavatórios que sejam utilizados para lavar alimentos ou equipamento. Quando um lavatório é utilizado para lavar tanto alimentos como equipamento, o mesmo deverá ser limpo antes de cada utilização.

18. O pessoal que manuseie os alimentos deverá assegurar-se que as suas mãos estão limpas e deverá actuar de acordo

com os requisitos de higiene pessoal constantes no Capítulo V deste Código.

19. A área de transformação deverá ser mantida livre de materiais estranhos.

20. A utilização de utensílios de madeira deve ser eliminada nos locais onde sejam manipulados géneros alimentícios.

21. As máquinas utilizadas no corte e fatiagem de géneros alimentícios, devem ser colocadas em local reservado para o efeito, protegidas eficazmente do contacto com o público.

22. As carnes picadas nos locais de venda devem ser utilizados ou vendidos no dia da sua preparação.

23. As carnes, após picagem, não devem ser directamente manuseadas.

24. Quando carnes de diferentes espécies animais forem picadas na mesma picadora, esta deverá ser limpa e desinfectada entre utilizações para se evitar a mistura de uma espécie com outra.

25. Os vegetais e as frutas deverão ser lavados antes de serem utilizados.

26. Os utensílios utilizados nas diversas operações deverão ser higienizados, de acordo com procedimento a ser definido pela Empresa.

27. As embalagens que entram em contacto directo com os alimentos devem possuir as características próprias para o efeito.

28. Nos locais em que seja utilizado óleo de fritura deve-se assegurar que durante a fritura a temperatura não ultrapassa os 180 °C.

29. Os produtos fatiados não devem ser manuseados directamente com as mãos.

II. RECOMENDAÇÕES

- 1.** Os alimentos, especialmente os prontos a comer, devem ser manuseados o mínimo possível.
- 2.** Devem ser providenciados lavatórios separados para a lavagem de alimentos e para a lavagem de utensílios e equipamento.
- 3.** Quando forem preparados diferentes tipos de alimentos, recomenda-se a utilização de uma marcação no equipamento.
- 4.** Para os alimentos preparados devem ser mantidas referências quanto à sua origem, durante o período de venda dos mesmos.
- 5.** Quando as carnes de churrasco são assadas nas instalações deverão ser vendidos no dia em que são cozinhados. Se forem para ser utilizados como matéria-prima, deverão ser seguidos os procedimentos definidos no número 15, do ponto II, do Anexo I.
- 6.** No intervalo entre a picagem das carnes, a cabeça da máquina deve separa-se do corpo e colocar-se sob protecção frigorífica, excepto quando a máquina possua sistema de refrigeração.
- 7.** As picadoras não refrigeradas deverão ser limpas pelo menos duas vezes ao dia.
- 8.** As lâminas das picadoras devem ser mantidas afiadas para se reduzir a temperatura da carne ao ser picada.
- 9.** A carne de aves deve ser picada em picadora exclusiva.
- 10.** Na confecção das refeições e em produtos de pastelaria não devem ser utilizados ovos frescos (com casca), mas sim ovos pasteurizados.
- 11.** Para a desinfecção dos vegetais e as frutas (com excepção de frutos vermelhos/silvestres e fruta descascada) recomenda-se a utilização de pastilhas desinfectantes, as quais deverão ser utilizadas de acordo com as instruções do fabricante.
- 12.** Nos locais em que seja utilizado óleo de fritura, o mesmo deverá ser controlado, através da medição dos compostos polares.
- 13.** Todos os equipamentos e utensílios utilizados para alimentos cozinhados e prontos a comer deverão ser lavados e desinfectados.

CUIDADOS ESPECIAIS

Aquando do manuseamento de:

1. Carnes cruas,
2. Carne picada,
3. Marisco e pescado cru,
4. Ovos,
5. Queijos frescos e de pasta mole,
6. Natas,

deverão ser tidos cuidados especiais uma vez que dada a sua natureza os mesmos são susceptíveis de contaminar superfícies, utensílios ou outros alimentos.

I. RECOMENDAÇÕES

1. Após ter manuseado alimentos acima descritos deve lavar as mãos, pranchas de corte e utensílios.
2. Os alimentos acima discriminados devem estar acondicionados de forma a evitar eventuais contaminações cruzadas com outros géneros alimentícios.
3. A utilização de mesma superfície de corte para alimentos crus e para frutas e vegetais, poderá ser feita tendo que se garantir a realização de higienizações entre utilizações.

4. Os alimentos acima discriminados não devem ser expostos à temperatura ambiente por mais de uma hora.

5. Deverão ser cumpridos os requisitos definidos no ANEXO I do presente Código, o mesmo relativo à “Preparação/Transformação”.

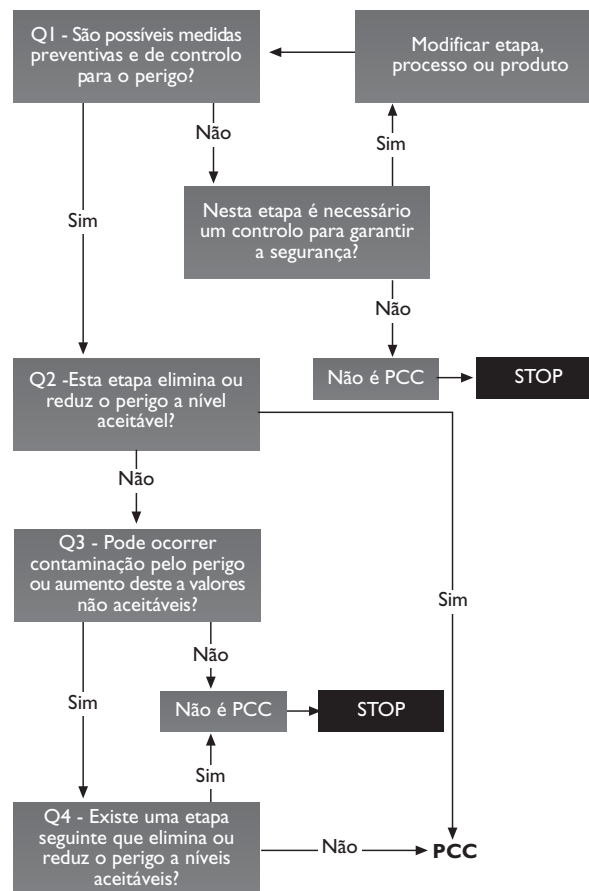
ÁRVORE DE DECISÃO

ANEXO III

Tendo em conta o especificado no ANEXO II - "Cuidados Especiais" - seguidamente apresenta-se uma *Árvore de Decisão* genérica, recomendada pelo *Codex Alimentarius*, a qual poderá ser utilizada como ferramenta para a identificação dos pontos de controlo críticos (PCC's).

A *Árvore de Decisão* apresentada deverá ser aplicada a cada etapa do processo e a cada perigo identificado nessa etapa.

De notar que a *Árvore de Decisão* acima descrita deverá ser tida apenas como exemplo de uma ferramenta a utilizar na identificação dos PCC's, pelo que as empresas de distribuição poderão recorrer à utilização de outras ferramentas que permitam a determinação dos pontos citados.



RECOMENDAÇÕES PARA A IMPLEMENTAÇÃO E MANUTENÇÃO DO SISTEMA HACCP

Cabe a cada empresa conceber, implementar e manter um sistema HACCP válido e funcional, de forma a garantir a Segurança Alimentar em toda a cadeia de abastecimento, até ao consumidor final.

Neste sentido, para a implementação de um Sistema HACCP no retalho recomendam-se os seguintes requisitos:

1) Entidades das empresas envolvidas:

- a) Estruturas centrais (por exemplo: Direcções de Qualidade ou Autocontrolo);
- b) Unidades locais (por exemplo: lojas, entrepostos, plataformas, armazéns).

2) Responsabilidade:

- a) O desenvolvimento do sistema HACCP é da responsabilidade das estruturas centrais, quando existam;
- b) Após implementação, cabe às unidades locais a responsabilidade de cumprir os procedimentos de controlo e registo definidos.

3) Documentação

A forma como o Sistema HACCP é delineado e implementado no sector da Distribuição resulta das particularidades inerentes à actividade retalhista, que se caracteriza pelo elevado número de unidades locais presentes numa mesma cadeia e pela sua ampla dispersão geográfica.

Tais circunstâncias condicionam o modo em como todo o Sistema HACCP se encontra estruturado e a forma como se processa o acesso à documentação afecta ao Sistema.

Deste modo, cabe às entidades definidas no número 1) demonstrar evidências objectivas da existência da seguinte documentação:

a) Ao nível das estruturas centrais, se existirem

Deverão possuir toda a documentação relativa à concepção e manutenção do sistema, na qual se inclui:

- Documentação relativa ao HACCP (contendo, por exemplo: análise de perigos, o estabelecimento de limites críticos e um plano de monitorização);
- Código de Boas Práticas da Distribuição Alimentar elaborado pela APED – Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição, ou outra documentação considerada relevante de suporte ao Sistema.

e eventualmente, a título facultativo o acesso a:

- Manual relativo a Segurança Alimentar da empresa ou equivalente e toda a documentação relacionada, incluindo modelos de impressos.

b) Nas unidades locais

Deverão possuir a documentação necessária à execução das tarefas de controlo e tomada de medidas correctivas e preventivas no âmbito das operações que decorrem nessas unidades, nomeadamente:

- Arquivo de Registos do HACCP.

e eventualmente, a título facultativo o acesso a:

- Manual relativo a Segurança Alimentar da empresa ou equivalente e toda a documentação relacionada, incluindo modelos de impressos.

CAC/RCP I-1969, Rev. 3 (1997), Amd. (1999) – Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygiene.

Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food Standards Programme – Codex Alimentarius - Food Hygiene Basic Texts – Food and Agriculture Organization of the United Nations, World Health Organization, Rome, FAO and WHO (1997).

COM (1999) 719 final - Livro branco sobre a Segurança dos Alimentos (2000).

Diário da República, I Série – A, n.º 65, de 18/03/1998, p. 1155-1163 - Decreto-Lei n.º 67/98, de 18 de Março de 1998.

Diário da República, I Série – A, n.º 143, de 24/06/1997, p. 3070 – 3078 - Decreto-Lei n.º 158/97, de 24 de Junho de 1977.

Diário da República, I Série – A, n.º 191, de 21/08/1985, p. 2726 – 2727 – Decreto-Lei n.º 339/85 de 21 de Agosto de 1985.

Diário da República, I Série – A, n.º 176, de 01/08/1998, p. 3676 – 3722 – Decreto-Lei n.º 236/98 de 1 de Agosto de 1998.

Diário da República, I Série – A, n.º 206, de 05/09/2001, p. 5754 – 5766 – Decreto-Lei n.º 243/2001 de 5 de Setembro de 2001.

Diário da República, I Série – A, n.º 246, de 21/10/1999, p. 7046 – 7052 - Decreto-Lei n.º 425/99, de 21 de Outubro de 1999.

Diário da República, I Série – A, n.º 291, de 16/12/1999, p. 8942 – 8959 - Decreto-Lei n.º 556/99, de 16 de Dezembro de 1999.

Diário da República, I Série – A, n.º 293, de 19/12/1999, p. 9094 – 9058 – Decreto-Lei n.º 560/99 de 18 de Dezembro de 1999 .

Direction des Journaux Officiels, 1999 – Hygiène alimentaire – Textes généraux.

Inventory Report, FAIR Concerted Action FAIR CT96-1020, September 1996-September 1997 - Harmonization of Safety Criteria for Minimally Processed Foods.

Jornal Oficial n.º L 31, de 01/02/2002 – Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios.

Jornal Oficial n.º L 109, de 06/05/2000, p. 29 – 42 – Directiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de Março de 2000, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios.

Jornal Oficial n.º L 139, de 30/04/2004 – Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios.

Jornal Oficial n.º L 139, de 30/04/2004 – Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal.

Jornal Oficial n.º L 139, de 30/04/2004 – Regulamento (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, que estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano.

Jornal oficial n.º L 175, de 19/07/1993, p.0001-0011 - Directiva n.º 93/43/CEE, do Conselho, de 14 de Junho de 1993, relativa à higiene dos géneros alimentícios.

Jornal Oficial n.º L 310, de 28/11/2001, p. 19 – 21 – Directiva 2001/101/CE da Comissão, de 26 de Novembro de 2001, que altera a Directiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de Março de 2000.

Murray R.G.E., Brenner D.J., Bryant M.P., Holt J.G., Krieg N.R., Moulder J.W., Pfeninnig N., Sneath H.A., Staley J.T., Williams S.T., D.J. Williams & Wilkins (1989) - Bergey's Manual of Systematic Bacteriology. Volume 1, 2, 3, 4.

National Advisory Committee on Microbiology Criteria for Foods (NACMCF) - "Hot Holding – NACMCF – September 2001".

National Standard Authority, Ireland, I. S. 341:1998 – Hygiene in Food Retailing and Wholesaling.

Pierson, M. D. and Corlett, 1992 – HACCP – Principles and Applications - D.A., Van Nostrand Reinhold, New York.

Regulamento (CEE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro de 2002.

Rousseau, J.A., 1997 – Manual de Distribuição - Uma visão global e estruturante da moderna distribuição - Biblioteca de Gestão, Exame.

Rousseau, J.A., 2001 – Dicionário de Distribuição – Coleção Distribuição hoje.

U.S. Department of Wealth and Human Services, Public Health Service, Food and Drug Administration, Washington, DC 20204, 2001 - Food Code.

