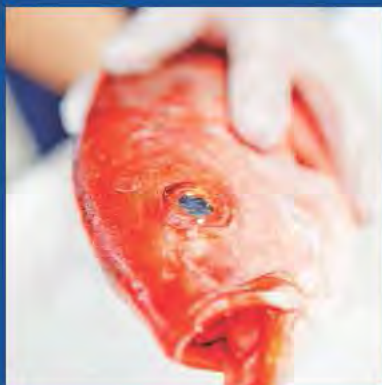


# Guia de Boas Práticas de Higiene para Produtos da Pesca Frescos



Grossistas e Retalhistas

 **Acope**  
ASSOCIAÇÃO DOS COMERCIANTES DE PESCADO



# Guia de Boas Práticas de Higiene para Produtos da Pesca Frescos



Grossistas e Retalhistas

Ficha Técnica

©ACOPE 2012

Título

**Guia de Boas Práticas de Higiene  
para Produtos da Pesca Frescos**  
Grossistas e Retalhistas

Textos, Pesquisa e Organização

Marta Gonçalves

Fotografia

Shutterstock

Paginação

Victor Carôco

Revisão

Dina Lopes / Marta Gonçalves

Impressão

IDG - Imagem Digital Gráfica

Tiragem

500

ISBN

978-989-98159-0-2

Depósito Legal

352433/12

# Índice

Introdução .....	05	9. Plano de Abastecimento de Água .....	33
1. Princípios HACCP .....	07	O que é? .....	33
2. Contaminações mais frequentes .....	09	Qual a importância? .....	33
3. Importância das Boas Práticas de Higiene .....	13	Aspectos a considerar .....	34
4. Plano de Formação .....	15	Tipo de abastecimento .....	34
O que é? .....	15	Medidas de controlo .....	34
Qual a importância? .....	15	Sistema de registo .....	34
Aspectos a considerar .....	16	Síntese .....	34
Responsabilidade .....	16	10. Plano de Rastreabilidade .....	35
Cumprimento e eficácia .....	16	O que é? .....	35
Sistema de registo .....	17	Qual a importância? .....	37
Síntese .....	17	Aspectos a considerar .....	38
5. Plano das Instalações, Equipamentos e Utensílios .....	19	Descrição do plano .....	38
O que é? .....	19	a) Identificação dos fornecedores .....	38
Qual a importância? .....	19	b) Identificação dos produtos .....	38
Aspectos a considerar .....	20	c) Estabelecimento de um sistema de identificação de lotes .....	38
Instalações .....	20	1. Agrupamento ou divisão de lotes para venda a outras empresas .....	39
Equipamentos e Utensílios .....	22	2. Informação ao consumidor final .....	40
6. Plano de Manutenção das Instalações e Equipamentos .....	23	d) Distribuição de produtos a outros estabelecimentos .....	41
O que é? .....	23	Sistema de registo .....	41
Qual a importância? .....	23	Síntese .....	42
Aspectos a considerar .....	23	11. Plano de Boas Práticas de Manipulação .....	43
Descrição das actividades .....	23	O que é? .....	43
Sistema de registo .....	24	Qual a sua importância? .....	43
Síntese .....	24	Aspectos a considerar .....	43
7. Plano de Limpeza e Desinfecção .....	25	Descrição do plano .....	43
O que é? .....	25	1. Higiene Pessoal .....	44
Qual a importância? .....	26	a) Estado de saúde dos trabalhadores .....	44
Aspectos a considerar .....	26	b) Higiene das mãos .....	45
Descrição do plano .....	26	c) Comportamento pessoal .....	46
Produtos de limpeza .....	27	d) Vestuário de trabalho .....	47
Outros aspectos importantes .....	27	2. Procedimentos de manipulação .....	48
Métodos para comprovar a eficácia .....	28	a) Recepção .....	48
Sistema de registo .....	28	b) Armazenamento .....	49
Síntese .....	28	c) Exposição .....	50
8. Plano de Controlo de Pragas .....	29	d) Preparação .....	51
O que é? .....	29	3. Manutenção da cadeia de frio .....	52
Qual a importância? .....	29	4. Gestão de resíduos e subprodutos .....	53
Aspectos a considerar .....	30	5. Transporte .....	54
Descrição do plano .....	30	Métodos para comprovar a eficácia .....	55
Documentação .....	31	Sistemas de registo .....	55
Sistema de registo .....	31	Síntese .....	55
Síntese .....	31	Bibliografia .....	57
		Anexos .....	59





# Introdução

A regulamentação comunitária em matéria de higiene, com particular destaque para o Regulamento n.º 852/2004, reforça a necessidade e obrigatoriedade das empresas alimentares realizarem actividades de autocontrolo baseadas nos princípios do sistema HACCP. Porém, a sua aplicação deve ser suficientemente flexível para poder utilizar-se em qualquer tipo de organização, nomeadamente nas micro e pequenas empresas.

É necessário reconhecer que em determinadas empresas do sector alimentar podem não ser identificados pontos críticos de controlo e que, nalguns casos, as boas práticas de higiene podem prevenir a ocorrência de perigos a um nível desejado.

Do mesmo modo, o requisito de estabelecer “limites críticos” implica fixar um limite que poderá ser mensurável ou não. Para além disso, a exigência de conservar documentos deve ser flexível para evitar cargas excessivas para as empresas de dimensão reduzida.

Deve ainda ter-se em conta que a documentação e registos podem ser proporcionais à natureza e dimensão das empresas. Contudo, é indiscutível que a aplicação de critérios de flexibilidade não deve em nenhum momento interferir com a prática de outras exigências legais em matéria de higiene e segurança alimentar.

Com o auxílio deste guia os operadores dos estabelecimentos grossistas e retalhistas de produtos da pesca frescos poderão adaptar-se às exigências da União Europeia.

É certo que parte dos requisitos apresentados neste guia já são cumpridos pelos operadores. No entanto, todos temos consciência que podemos melhorar de forma continuada as metodologias de trabalho, com o objectivo de fornecer aos consumidores produtos seguros e de qualidade.







# Princípios HACCP

Em regra geral, as operações que se realizam nos estabelecimentos grossistas e retalhistas de produtos da pesca frescos são muito simples, pelo que os perigos identificados no âmbito do sistema HACCP podem ser controlados através das boas práticas de higiene definidas neste guia.

De uma forma resumida, poderá bastar colocar em prática os quatro pontos abaixo para aplicar os princípios HACCP:

1. **Analisar passo a passo** as etapas ou processo que os produtos da pesca frescos seguem no estabelecimento (grossista ou retalhista) a fim de determinar quais os perigos/contaminações que podem afectá-los e qual a sua origem mais provável.

Para isso, é necessário definir claramente as etapas ou processo. A forma mais básica e prática consiste na elaboração de um **fluxograma**.



Num sistema HACCP as contaminações que podem afectar os alimentos designam-se por **perigos**. No capítulo seguinte encontram-se descritos aqueles que podem ocorrer com mais frequência nos produtos da pesca frescos.

**Os pré-requisitos/planos preventivos apresentados neste guia têm em conta os principais perigos que podem afectar os produtos da pesca frescos que se comercializam nos estabelecimentos grossistas e retalhistas.**

2. **Estabelecer** quais as práticas ou **medidas** necessárias para evitar ou minimizar os perigos que podem afectar os produtos da pesca frescos.

**As práticas propostas neste guia são medidas para evitar ou reduzir as contaminações.**

3. **Efectuar** uma **monitorização** ou **vigilância** às etapas mais importantes do processo para manter a segurança dos produtos da pesca. No caso de existirem indícios de que a segurança alimentar se encontra comprometida, há que actuar de seguida para corrigir o problema.

**Os pré-requisitos/ planos preventivos que constam no guia constituem uma ajuda para decidir o que se deve vigiar e como se deve actuar. Os modelos de registos que se propõem são de grande utilidade para a monitorização.**

4. Elaborar e conservar documentos nos quais estejam mencionadas quais as acções e **decisões** a tomar para dar cumprimento aos princípios HACCP e às boas práticas de higiene nos estabelecimentos grossistas e retalhistas. Esses dados são periodicamente anotados nas folhas de registo.

#### Síntese

Seguir as recomendações deste guia pode permitir aos operadores dos estabelecimentos grossistas e retalhistas dar cumprimento ao requisito de aplicar e manter actualizados os procedimentos baseados nos princípios HACCP.



02

# Contaminações mais frequentes

Os produtos da pesca frescos podem ser contaminados por vários tipos de perigos alimentares.

Os perigos alimentares são classificados de acordo com a sua natureza e podem ser biológicos, químicos ou físicos:

Independentemente da origem, é importante referir que o Homem, como manipulador de alimentos, é o principal causador ou veículo de transmissão de doenças de origem alimentar. As causas são diversas destacando-se as seguintes: práticas de higiene incorrectas e falta de conhecimentos básicos sobre segurança alimentar.

## Perigos biológicos

Os perigos biológicos são os que representam o maior risco à inocuidade dos produtos da pesca. Normalmente estão associados aos manipuladores, aos próprios produtos da pesca e ao meio ambiente (ar, água e equipamentos).

Muitos deles ocorrem naturalmente no ambiente onde os produtos da pesca são manuseados. No entanto, a maioria destes perigos poderá ser inactivada por um tratamento térmico adequado ou mantidos a níveis controlados através do frio.

Neste grupo destacam-se as bactérias, que são as principais responsáveis pelas doenças alimentares. Estes microrganismos encontram-se presentes na maioria dos alimentos crus. Em ambientes favoráveis (calor, humidade, entre outros) multiplicam-se e adaptam-se rapidamente a ambientes adversos. Algumas espécies têm a capacidade de formar toxinas, enquanto outras possuem formas resistentes (esporos) que lhes possibilitam a sobrevivência em meios desfavoráveis.

Para além das bactérias, os perigos alimentares incluem ainda vírus, bolores (produtores de micotoxinas), parasitas, pragas e algas tóxicas.

---

Um perigo alimentar consiste num agente biológico, químico ou físico que quando presente num alimento pode torná-lo prejudicial para a saúde do consumidor.

---

## Principais perigos biológicos

<b>Bactérias patogénicas</b> Clostrídios Vibrios Salmonelas Estafilococos	<b>Origem</b>	Estas bactérias têm origem diversa. Contudo, encontram-se com frequência: na água contaminada, em feridas infectadas, na água do gelo, nos intestinos dos animais e pessoas, em superfícies de trabalho, mãos ou utensílios sujos.
	<b>Risco</b>	Alto para produtos da pesca consumidos crus
	<b>Sintomas</b>	<b>Infecção alimentar:</b> dor abdominal, náuseas, vômitos e diarreia, febre. <b>Intoxicação alimentar</b> (quando as bactérias produzem toxinas): dor abdominal, náuseas e vômitos, diarreia (às vezes com sangue), cólicas, paralisia.
	<b>Medidas preventivas</b>	- Aplicar as boas práticas de higiene na manipulação de produtos da pesca; - Realizar a evisceração com precaução; - Preservar as superfícies de trabalho limpas; - Manter a cadeia de frio; - Garantir a origem dos produtos da pesca (zonas de pesca autorizadas e provenientes de estabelecimentos autorizados). <b>A cozedura dos produtos da pesca não elimina todas as toxinas existentes.</b>
<b>Vírus</b>	<b>Origem</b>	Produtos da pesca (sobretudo mariscos) provenientes de águas contaminadas e manipuladores, quando portadores dos vírus.
	<b>Risco</b>	Alto nos moluscos bivalves consumidos crus
	<b>Sintomas</b>	<b>Gastroenterites:</b> dor abdominal, náuseas, vômitos e diarreia. Hepatite A
	<b>Medidas preventivas</b>	- Garantir a proveniência dos produtos da pesca (com especial destaque para os mariscos: áreas e estabelecimentos autorizados) - Assegurar as boas práticas de manipulação dos produtos da pesca; - Manter a higiene pessoal; - Aconselhar o cliente a cozinhar bem os produtos da pesca, especialmente os mariscos.
<b>Biotoxinas</b> Ciguatoxina, PSP, DSP, NSP, ASP	<b>Origem</b>	Toxinas produzidas por algas marinhas
	<b>Risco</b>	Médio para moluscos bivalves
	<b>Sintomas</b>	Doenças graves diversas associadas a problemas neurológicos (formigueiro, dormência dos lábios, língua e garganta) e paralisia.
	<b>Medidas preventivas</b>	- Manter a cadeia de frio de forma a que os produtos da pesca não fiquem expostos a temperaturas superiores a 3°C; - Assegurar as boas práticas de higiene e manipulação; - Garantir a origem dos produtos da pesca (pescado, moluscos e mariscos). <b>Nem a cozedura nem a congelação eliminam estas toxinas.</b>
<b>Histamina</b>	<b>Origem</b>	Microrganismos presentes no músculo do pescado . Estes microrganismos actuam a temperaturas superiores a 15°C. Abaixo de 5°C geralmente não há produção de histamina.
	<b>Risco</b>	Alto em espécies com alto conteúdo de histamina (família de <i>Scombridae</i> , <i>Clupeidae</i> , <i>Engrulidae</i> , <i>Coryfenidae</i> , <i>Pomotomidae</i> e <i>Scombrosidae</i> )
	<b>Sintomas</b>	Intoxicações alimentares agudas
	<b>Medidas preventivas</b>	- Manter a cadeia de frio de forma a que os produtos da pesca não fiquem expostos a temperaturas superiores a 3°C; - Cumprir as boas práticas de higiene e manipulação; - Garantir a origem dos produtos da pesca (pescado, moluscos e mariscos). <b>Nem a cozedura nem a congelação eliminam estas toxinas.</b>
<b>Parasitas</b> (ex. Anisakis)	<b>Origem</b>	Animais marinhos infectados. As espécies de pescado afectadas por este parasita são muitas, mas as mais comuns são as seguintes: sardinha, bacalhau, salmão e cavala. Dentro dos cefalópodes destacam-se o polvo e a lula.
	<b>Risco</b>	Alto nos produtos da pesca consumidos crus
	<b>Sintomas</b>	Dor abdominal aguda, vômitos e diarreia; Reacções alérgicas na pele (mãos e pés) ou olhos; Sensação de picada ou comichão na garganta;
	<b>Medidas preventivas</b>	- Rejeitar os produtos da pesca com parasitas visíveis; - Informar os clientes das seguintes medidas: - cozinhar os produtos da pesca acima de 60°C durante pelo menos 10 minutos; - congelar os produtos da pesca a -20°C durante um mínimo de 24 horas caso seja para consumir cru, marinado, em salmoura ou salgado;

## Perigos químicos

Surtem quando qualquer substância química entra em contacto com os produtos da pesca, por exemplo por utilização incorrecta de detergentes e desinfectantes.

Principais perigos químicos		
<b>Metais pesados (mercúrio)</b>	<b>Origem</b>	Água, lama ou areia contaminada (Afectam sobretudo peixes de profundidade)
	<b>Risco</b>	Médio
	<b>Sintomas</b>	Manifestam-se a longo prazo através de doenças crónicas, normalmente cancerígenas.
	<b>Medidas preventivas</b>	Garantir a origem dos produtos da pesca (pescado, moluscos e mariscos).
<b>Produtos de limpeza e desinfecção</b>	<b>Origem</b>	Enxaguamento insuficiente das superfícies de trabalho, utensílios e equipamentos, aplicação de produtos na presença de produtos da pesca, práticas incorrectas de higiene e manipulação.
	<b>Risco</b>	Baixo
	<b>Sintomas</b>	Intoxicações a longo prazo pela acumulação de substâncias tóxicas.
	<b>Medidas preventivas</b>	Utilizar de produtos adequados para o sector alimentar, aplicar as boas práticas de higiene e manipulação, enxaguar bem as superfícies, utensílios e equipamentos, aplicar a dose correcta segundo as indicações do fabricante, efectuar as operações de limpeza e desinfecção na ausência dos produtos da pesca, não aplicar insecticidas na presença de produtos da pesca.

## Perigos físicos

Ocorrem pela presença de um objecto estranho nos produtos da pesca, como por exemplo pedaços de embalagens, plásticos, anzóis, entre outros.

Principais perigos físicos		
<b>Pedras, madeira, plásticos, anzóis</b>	<b>Origem</b>	Captura
	<b>Risco</b>	Baixo

Os operadores dos estabelecimentos grossistas e retalhistas de comércio de produtos da pesca frescos devem estar conscientes que estes exemplos são meramente elucidativos e que podem surgir outros perigos ligados à disposição do seu estabelecimento ou aos procedimentos aplicados.

Assim, sugere-se estar atento à presença de novos perigos e definir métodos de controlo adequados.





03

## Importância das boas práticas de higiene

As Boas Práticas de Higiene são essenciais para a segurança dos produtos da pesca frescos e são complementares e imprescindíveis para a implementação efectiva de um sistema baseado nos princípios HACCP. Neste sentido, também são consideradas pré-requisitos deste sistema.

Os pré-requisitos, também designados por planos preventivos, estão relacionados com a origem da contaminação e proporcionam uma série de orientações para evitar que os perigos ou contaminações mais frequentes nos produtos da pesca frescos alcancem níveis inaceitáveis.

Nos estabelecimentos grossistas e retalhistas, a contaminação final dos produtos pode provir das seguintes origens:

- I. Contaminação inicial, ou seja, aquela que está presente nos produtos da pesca frescos aquando da entrada destes nos estabelecimentos ou a proveniente da incorporação de outros elementos/factores (água, acondicionamento...).
- II. Contaminação adicionada por condições ambientais desfavoráveis, nomeadamente superfícies sujas, rotura da cadeia de frio, gelo impróprio, presença de insectos, ...
- III. Contaminação proveniente do trabalhador que manipula os produtos da pesca frescos, caso sofra de alguma doença que possa ser transmitida através dos alimentos ou devido ao facto de não aplicar correctamente as boas práticas de manipulação (mãos e utensílios sujos, ...).

---

Devem aplicar-se sempre as Boas Práticas de Higiene independentemente da implementação de um sistema baseado nos princípios HACCP.

---

Neste guia encontram-se descritos os seguintes programas de pré-requisitos/planos preventivos:



Existem outras práticas que também desempenham um papel fundamental na segurança dos produtos da pesca frescos que podem ser individualizadas em planos específicos ou ser incluídos noutros já existentes.

Cada operador deverá definir quais as boas práticas a aplicar no estabelecimento, tendo em consideração o perfil empresarial, a complexidade das actividades e os risco alimentares associados aos produtos comercializados.





# Plano de Formação

## O que é?

É um documento que descreve um conjunto de requisitos e conteúdos para que a empresa assegure aos seus trabalhadores, com particular destaque para os manipuladores de produtos da pesca frescos, uma formação adequada em higiene e segurança alimentar. Deve contemplar os seguintes aspectos:

- Situação do estabelecimento
- Funções e actividades desempenhadas
- Necessidades de formação
- Objectivos da formação
- Meios para a formação
- Avaliação
- Organização dos recursos financeiros

As empresas podem optar pelas seguintes metodologias de formação:

- Cursos de formação profissional;
- Formação/sensibilização interna (no estabelecimento): por exemplo através de instruções de trabalho;
- Distribuição e explicação de documentos internos sobre procedimentos de Higiene e Segurança Alimentar,
- Colocação de Instruções de Trabalho e sinalética em locais adequados.

## Qual a importância?

A formação é muito importante, uma vez que os trabalhadores desempenham um papel “chave” em todas as actividades desenvolvidas ao longo da cadeia alimentar, sendo também um requisito legal.

- Permite ao operador do estabelecimento obter um melhor desempenho dos trabalhadores;
- Facilita a motivação dos trabalhadores, aumentando o seu rendimento laboral;
- Contribui para a melhoria contínua,

---

A formação deve ser adaptada às funções e conhecimentos de cada trabalhador.

---



Manipuladores de produtos da pesca sem formação podem representar uma ameaça para a segurança dos produtos.

- Melhora a qualidade, segurança e competitividade dos produtos comercializados;
- Permite à empresa efectuar investimentos a nível da tecnologia, equipamentos, produtos, entre outros.

## Aspectos a considerar

### Responsabilidade

Compete à empresa a responsabilidade de assegurar a formação aos seus trabalhadores. Esta deve ter um carácter prático, útil e ajustado às necessidades e actividades da empresa.

As actividades normativas podem ser ministradas por empresas certificadas ou por pessoal da própria empresa com capacidade técnica.

Eis alguns elementos que devem ser tidos em conta na construção/revisão dos conteúdos da formação:

- Recrutamento de novos trabalhadores;
- Alteração das funções dos trabalhadores;
- Não conformidades detectadas da responsabilidade dos trabalhadores;
- Reclamações relacionadas com comportamentos indevidos dos trabalhadores;
- Más práticas de higiene.

## Cumprimento e eficácia do programa de formação

### O que fazer?

- As práticas de higiene e manipulação devem ser aplicadas a cada posto de trabalho. A consciencialização dos trabalhadores é um ponto "chave".
- Além da formação inicial deve contemplar-se a formação contínua, especialmente quando ocorrem alterações nas actividades desenvolvidas, no quadro de pessoal, na legislação ou incumprimentos em matéria de higiene por parte dos trabalhadores. É importante analisar-se periodicamente as necessidades de formação dos trabalhadores, tendo em atenção a sua experiência.
- Independentemente de quem ministra a formação (própria empresa ou terceiro), deverá ser emitido um certificado ou efectuado registo que ateste qual a formação realizada e as datas em que ocorreu.

### O que evitar?

- Ter uma manipulação higiénica dos produtos da pesca apenas como resultado do que foi dito pelo gerente ou técnico de qualidade;
- Repetir o mesmo curso teórico aos mesmos trabalhadores de forma sucessiva;

É essencial que se verifique se a formação recebida é posta em prática na empresa.

A eficácia da formação poderá ser verificada através da observação directa da execução de determinadas tarefas por parte dos trabalhadores (ex: lavagem das mãos, higienização de equipamentos).

**A formação não deve ser encarada como uma imposição legal. Os cursos de formação com conteúdos genéricos não trazem qualquer benefício adicional para a empresa e, muitas vezes, são feitos apenas para cobrir essa exigência legal.**

### Sistema de registos

**As acções de formação devem ser registadas, constando os seguintes dados:**

- Nome da acção de formação;
- Data de realização;
- Identificação do formador;
- Duração;
- Conteúdos programáticos;
- Lista de presenças.

(consulte exemplo em anexo, registo nº 1 - Actividades de formação).

Deverão ser arquivadas cópias dos certificados/registos que justifiquem as actividades formativas de cada trabalhador.

**As empresas deverão assegurar a implementação das boas práticas de higiene adequadas à natureza da sua actividade, bem como o acompanhamento da respectiva eficácia, estabelecendo acções correctivas quando tal seja necessário.**

### Síntese

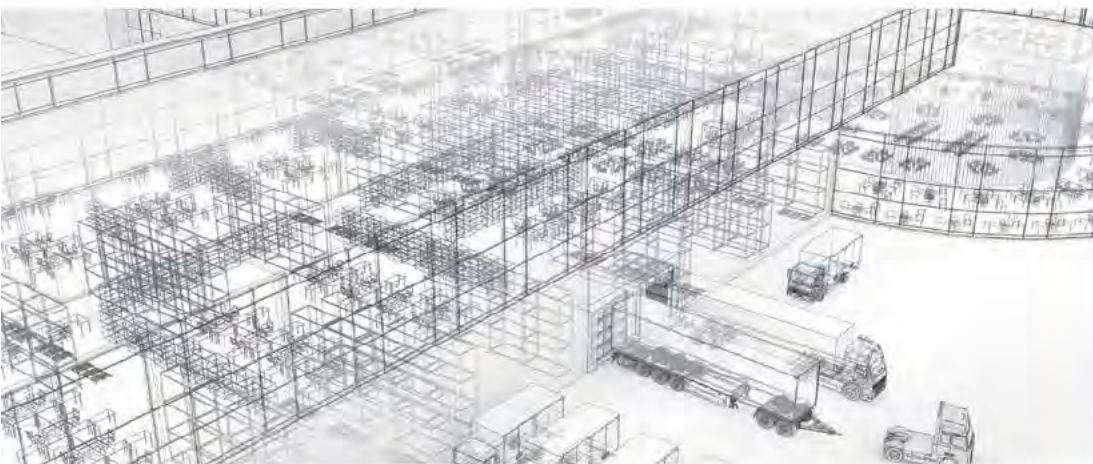
**Descrição do plano de formação** realizado pela própria empresa, que deve contemplar os conteúdos gerais e específicos, metodologia utilizada e sistema de avaliação de conhecimentos adquiridos.

Indicação do **responsável** pelo programa, bem como o formador previsto.

**Frequência** da realização das actividades formativas planificadas.

Sistema de **registo** das actividades formativas realizadas (cursos, datas, formadores, duração e conteúdos).





05

# Plano das instalações, equipamentos e utensílios

## O que é?

Compreende o conjunto de medidas a considerar sobre a disposição, o desenho, concepção, localização, tamanho e outros aspectos relevantes relativos às instalações e equipamentos, com a finalidade de prevenir riscos sanitários e alteração dos produtos.

## Qual a importância?

Para que os trabalhadores que manipulam produtos da pesca possam realizar as suas funções nas melhores condições de higiene, é necessário que as instalações sejam projectadas de modo a que os alimentos, materiais e operadores circulem correctamente de uma área para a outra, sem haver o risco de cruzamento de diferentes etapas, de modo a evitar a contaminação cruzada.

Cada estabelecimento tem as suas características, estruturas e dimensões próprias. No entanto, do ponto de vista da higiene e segurança alimentar, todos devem cumprir os requisitos definidos na legislação aplicável, nomeadamente:

- Permitir bom acesso dos trabalhadores;
- Possibilitar a correcta instalação dos equipamentos;
- Facilitar as operações de laboração, nas condições de temperatura e ventilação adequadas;
- Facilitar todas as operações de higienização;
- Evitar ou minimizar a entrada e crescimento de pragas.

## Aspectos a considerar

### Instalações

Na concepção do interior dos estabelecimentos deverão ser contempladas as diferentes áreas, os equipamentos disponíveis em cada zona e os diversos circuitos (produtos, pessoal, materiais de acondicionamento, resíduos, entre outros).

O fluxo de produtos deverá seguir o circuito "marcha-em-frente", desde a entrada dos produtos até à expedição/distribuição, sem que nessa sequência ocorram contaminações cruzadas entre as operações, que tornem os produtos da pesca impróprios para consumo, perigosos para a saúde ou contaminados de tal forma que não seja razoável esperar que sejam consumidos nesse estado.

As estruturas devem ser projectadas de forma a cumprirem os requisitos gerais que constam nos quadros seguintes.

Requisitos gerais das instalações	
<b>Disposição, concepção, construção, localização e dimensões</b>	<p>Possibilitar a aplicação de boas práticas de higiene;</p> <p>Permitir a manutenção, limpeza e desinfecção adequadas;</p> <p>Evitar a contaminação por via atmosférica, acumulação da sujidade, formação de condensação nas superfícies e formação de bolores, bem como a queda de partículas nos produtos da pesca;</p> <p>Proporcionar um espaço de trabalho adequado para a higienização das instalações;</p> <p>Evitar o contacto com materiais tóxicos;</p> <p>Possibilitar o controlo de pragas;</p> <p>Dispor de condições adequadas de manuseamento e armazenagem a temperatura controlada;</p> <p>Assegurar que a temperatura seja controlada e registada (quando necessário).</p>
<b>Pavimento</b>	<p>Mantido em bom estado de conservação;</p> <p>De fácil limpeza e desinfecção;</p> <p>Material: impermeável, não absorvente, lavável, não tóxico, resistente e antiderrapante;</p> <p>Permitir um escoamento adequado;</p> <p>Grelhas e ralos amovíveis para higienização.</p>
<b>Paredes</b>	<p>Mantidas em bom estado de conservação;</p> <p>De fácil limpeza e desinfecção;</p> <p>Material: impermeável, não absorvente, lavável, não tóxico;</p> <p>Lisas até uma altura adequada às operações (normalmente 2 metros);</p> <p>Junções arredondadas com paredes e tectos;</p> <p>Revestidas de cor clara.</p>
<b>Tectos e estruturas suspensas</b>	<p>Evitar a condensação, bolores e desprendimento de partículas;</p> <p>Evitar acumulação de sujidade;</p> <p>Material: impermeável, não absorvente, lavável, não tóxico.</p>
<b>Janelas e outras aberturas</b>	<p>Evitar a acumulação de sujidade;</p> <p>Equipadas com redes de protecção contra insectos (quando abrem para o exterior), fáceis de remover para correcta limpeza.</p>

Requisitos gerais das instalações (cont.)	
<b>Portas</b>	De fácil limpeza e desinfecção; Superfície lisa, impermeável, não absorvente, lavável, não tóxico; Equipadas com mola de retorno (quando necessário).
<b>Iluminação</b>	Natural ou artificial; Adequada ao tipo de actividade; Lâmpadas protegidas (quando necessário); Evitar a acumulação de sujidade.
<b>Ventilação</b>	Natural adequada e suficiente, quando aplicável; Mecânica adequada e suficiente, quando aplicável; Proporciona acesso fácil aos filtros para assegurar uma limpeza eficaz.
<b>Sistemas de esgoto</b>	Adequados ao fim a que se destinam; Evitam o risco de contaminação; Asseguram que não há fluxo de resíduos de zonas contaminadas para zonas limpas.

Requisitos específicos dos locais onde se manipulam produtos da pesca	
<b>Superfícies das mesas, bancadas e estruturas para exposição e venda do pescado</b>	Em bom estado de conservação e higiene; De fácil limpeza e desinfecção; Material: liso, lavável, resistente à corrosão e não tóxico; Ter um declive ( $\geq$ a 3%), quando necessário; Possuir dispositivo que permita o fácil escoamento dos líquidos de escorrência por caleiras ou tubos ligados a rede de esgotos; Disponer de água corrente (mesas e bancadas).
<b>Instalações para limpeza, desinfecção e armazenagem de utensílios e equipamentos de trabalho</b>	Devem existir sempre que necessário; Ser adequadas; Constituídas por materiais fáceis de limpar; dispor de água quente e fria.
<b>Lavatórios ou outros equipamentos do mesmo tipo para lavagem dos produtos da pesca</b>	Abastecimento de água potável quente e/ou fria; Limpos e, quando necessário, desinfectados; Separados dos lavatórios das mãos, quando necessário.
<b>Secção de venda e manipulação de pescado</b>	Recipientes metálicos, estanques e de oclusão perfeita para a recolha dos subprodutos; Armário, mostruário ou balcão frigorífico com temperatura adequada à boa conservação do pescado.

Requisitos específicos das instalações sanitárias e vestiários	
<b>Instalações sanitárias</b>	Separadas por sexos (quando aplicável); Munidas de autoclismo; Ligadas a um sistema de esgoto eficaz; Não comunicam directamente com locais de manipulação de alimentos;
<b>Pavimento, Paredes e Tectos</b>	Bom estado de conservação e higiene.
<b>Ventilação</b>	Suficiente e adequada.
<b>Lavatórios</b>	Em número adequado; Com torneiras de comando não manual (preferencial); Com água corrente quente e fria ou pré-mistura; Bem localizados e indicados para a lavagem das mãos; Equipados com sabonete líquido desinfectante e dispositivos de secagem das mãos (toalhetes de papel ou secador de mãos); Disponer de caixotes do lixo com tampa accionada por pedal.
<b>Cacifos/Armários-vestiários</b>	De tamanho suficiente; Ser ventilados; Estar fechados e identificados; Ser individuais.

### Equipamentos e utensílios

Não se pode falar em segurança alimentar sem considerar os equipamentos, utensílios e outros objectos destinados a entrar em contacto directo ou indirecto com os produtos da pesca. Assim, é essencial que não constituam uma fonte de contaminação.

Neste sentido, o material deve ser suficientemente inerte para evitar a transferência de substâncias para os produtos em quantidades susceptíveis de provocar uma alteração inaceitável na sua composição ou deterioração das suas propriedades organolépticas, bem como representar um risco para a saúde do consumidor.

Para além disso, devem ser de fácil manuseamento, possibilitar a eficácia das operações e a realização de uma correcta higienização.

#### Requisitos aplicáveis aos utensílios, aparelhos e equipamento que entram em contacto com os produtos da pesca

Fabricados de materiais adequados;  
Mantidos em bom estado de conservação e arrumação;  
Limpos e, quando necessário, desinfectados;  
Instalados de forma a permitir a limpeza adequada do equipamento e zona envolvente;  
Conter dispositivos de controlo de temperatura adequados,  
A instalação elétrica e outros meios de controlo devem encontrar-se correctamente encastrados e impermeabilizados.

Os aditivos químicos utilizados para prevenir o controlo da corrosão de equipamentos e contentores devem ser aplicados de acordo com as boas práticas.







06

# Plano de manutenção de locais, instalações e equipamento

## O que é?

É o conjunto de actividades a desenvolver para assegurar o correcto funcionamento e conservação dos locais, instalações, equipamentos e utensílios, que estejam relacionados com os produtos de pesca. Para além disso, devem ser projectados, construídos, utilizados e mantidos de forma que contribuam para a colocação no mercado de produtos seguros, bem como permitam as práticas correctas de higiene alimentar.

## Qual a importância?

Para evitar e controlar os diversos perigos nos estabelecimentos dos produtos da pesca frescos é imprescindível que as infra-estruturas e os recursos materiais funcionem e sejam conservados de forma adequada.

É muito difícil manter as condições de higiene adequadas caso os edifícios, instalações e equipamentos não sejam projectados, construídos e usados de modo adequado.

## Aspectos a considerar

### Descrição das actividades

Existem dois tipos de acções relacionadas com o plano de manutenção:

- **Preventivas** – realizam-se para garantir uma manutenção adequada e evitar falhas nos equipamentos e instalações. São as acções mais recomendadas, uma vez que a prevenção de defeitos impede que surjam determinados riscos para a segurança dos produtos.
- **Correctivas** – têm lugar quando ocorre alguma falha. Nalgumas ocasiões, são consequência de inexistência ou inadequabilidade da manutenção preventiva, podendo os produtos serem afectados negativamente.

Na prática, ambas as acções devem ser aplicados. Sendo fundamental documentá-las.

Os elementos a contemplar são:

- 1 – Efectuar lista com os locais, instalações e equipamento que necessitam de revisão, manutenção ou calibração. Para cada um dos elementos listados devem ser determinadas as actividades de manutenção e tidas em consideração as recomendações ao fabricante ou fornecedor.

*Exemplos:* Locais e instalações: - portas, pavimentos, paredes, tectos, janelas, rede de abastecimento de água, instalações eléctricas.  
 Equipamento e utensílios: - equipamento de frio, maquinaria de limpeza, mesas de trabalho, facas.  
 Equipamento de medida: - termómetros, balanças.

- 2 – Descrever a periodicidade das revisões, substituições de peças, calibrações.

- 3 – Indicar os responsáveis pela realização das actividades descritas (pessoal da empresa ou empresa externa contratada).

Registo da manutenção das instalações e equipamentos

Instalações / Equipamento	Operação	Frequência	Responsável
<b>Câmaras frigoríficas</b>	Preventivo   Verificar as juntas e vedações, nível do meio refrigerante, filtros (substituição), fugas de evaporadores, pontos de luz.	Semestral	Empresa externa (instalador dos equipamentos de frio)
<b>Espaços climatizados</b>	Preventivo   Verificação dos espaços climatizados com termómetro padrão	Semestral	Responsável pela reavaliação
<b>Termómetro padrão</b>	Preventivo   calibração	Anual	Empresa externa acreditada
<b>Lâmpadas</b>	Correctivo   Substituição de lâmpadas avariadas	Sempre que necessário	Empresa externa
<b>Veículos frigoríficos</b>	Preventivo   Comprovar juntas e vedações, integridade da caixa do veículo e vigência da autorização ATP	Anual	Responsável manutenção

#### Síntese

- Descrição do plano; lista de locais, instalações, equipamento e utensílios a verificar ou calibrar, descrevendo os procedimentos e actividades a realizar.
- Frequência da execução das actividades e responsável (pessoal da própria empresa ou empresa externa).
- Sistema de registo das actividades realizadas, possíveis incidências e medidas correctivas adoptadas.

#### Sistema de Registo

É necessário estabelecer um sistema de registo no qual sejam anotadas as actividades que se efectuem, as possíveis incidências e as medidas correctivas.

Para facilitar a sua aplicação efectiva e duradoura deve ser o mais simples possível, registando-se apenas o necessário (consulte exemplo em anexo, registo nº 2 - Manutenção das Instalações e equipamentos).



07

# Plano de Limpeza e Desinfecção

## O que é?

O plano de limpeza e desinfecção é um conjunto de operações que têm como objectivo eliminar a sujidade e manter controlada a população microbiana das instalações, equipamentos e utensílios.

A sua actuação reflecte-se em todas as superfícies, desde as que contactam directamente com os produtos da pesca frescos (bancadas de trabalho, utensílios, equipamentos, caixas), bem como as restantes (paredes, tectos, pavimentos).

Ainda que funcionem em conjunto, a limpeza e desinfecção são tarefas distintas, independentes, complementares e imprescindíveis para a eficácia da higiene dos estabelecimentos.

Uma das medidas fundamentais para a garantia da segurança alimentar é a existência de um programa de higienização eficaz.

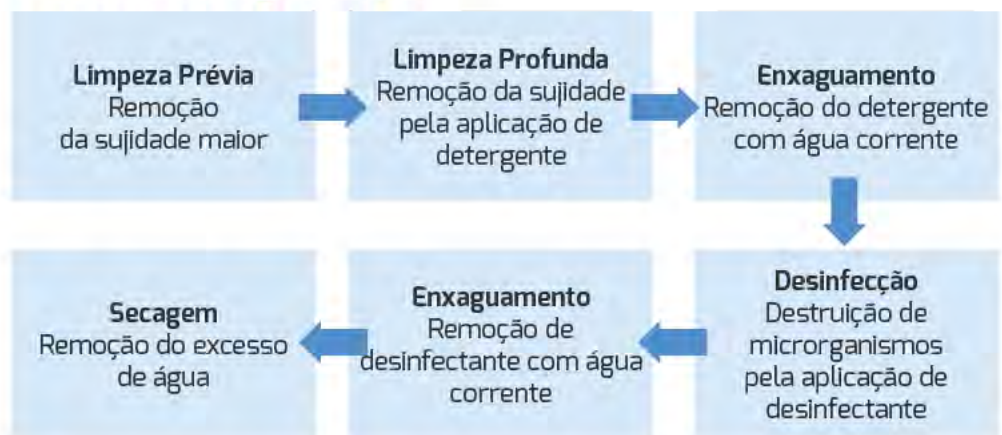
## Higienização = Limpeza e Desinfecção

**Limpeza** - procedimento destinado a eliminar a sujidade visível, os desperdícios e os restos de alimentos que ficam nas superfícies, deixando-os limpos e sem vestígios de detergente.

**Desinfecção** – procedimento destinado a eliminar ou reduzir o número de microrganismos que podem contaminar os alimentos para níveis que não sejam nocivos para a saúde dos consumidores nem afectem a qualidade dos produtos.

**Não há uma boa desinfecção sem uma prévia lavagem.**

## Processo de higienização



## Qual a importância?

Quando realizado de uma forma correcta constitui um passo essencial para um controlo eficaz dos perigos que afectam os produtos da pesca frescos.

## Aspectos a considerar

### Descrição do plano

De forma a que as actividades compreendidas no plano de higienização possam ser executadas de modo regular e sistemático, deverão estar descritos os seguintes aspectos:

#### - O que é limpo?

Indicação da superfície, equipamento ou utensílio que se limpa e/ou desinfecta.

#### - Como é limpo?

Descrição das etapas ou fases do processo de limpeza e desinfecção, detalhando quando for necessário: os produtos utilizados, as diluições ou a dose a aplicar e a quantidade, o método, o material e equipamentos e o tempo de actuação.

#### - Quando é limpo?

Indicação do momento em que se efectua a limpeza e desinfecção: no final de cada turno, antes de cada utilização, depois de utilizado.

Nos casos da limpeza e desinfecção não serem diárias há que indicar a frequência.

Plano de Higienização  
deverá estar afixado  
em local visível

### - Quem limpa?

Indicação do trabalhador responsável pela execução da limpeza e desinfecção.

Todo o pessoal relacionado com a limpeza deve ter formação de modo a aplicar o plano de limpeza e desinfecção com eficácia e segurança.

### Produtos de limpeza

Os produtos a utilizar devem ser aptos para o fim a que se destinam. Assim, na limpeza empregam-se detergentes em combinação com métodos físicos (água a determinada pressão e temperatura). A eleição do detergente está dependente de factores como: o tipo de sujidade, o método de aplicação, o material a limpar, a dureza da água, entre outros. Na desinfecção utilizam-se desinfectantes. A sua escolha é efectuada em função do tipo de microrganismo a eliminar, a acção desinfectante, entre outros.

Tanto os detergentes como os desinfectantes são produtos químicos que, quando utilizados de forma inadequada, podem ser tóxicos. É pois imprescindível aplicá-los de acordo com as instruções de uso disponibilizadas pelos fabricantes.

É essencial que estes produtos sejam utilizados em concentrações apropriadas para exercerem a sua acção. Quando são excessivamente diluídos podem tornar-se inadequados, enquanto demasiado concentrados podem ser corrosivos.

Neste sentido, também é importante respeitar os tempos de aplicação estabelecidos pelos fabricantes, dado que estes produtos, com particular destaque para os desinfectantes, poderão ser ineficazes se retirados antes do previsto.

**Nota:** O plano de higienização poderá ser facultado pela empresa fornecedora dos produtos de limpeza.

### Outros aspectos importantes

Devem ainda ser cumpridas as seguintes regras básicas:

- Adquirir apenas os produtos provenientes de indústrias autorizadas, que estejam em recipientes fechados e disponham de fichas de dados de segurança (fichas técnicas), que devem constar no plano de higienização;
- Ser conservados nas suas embalagens de origem, de modo a evitar o risco de contaminação dos produtos da pesca. No caso de serem transferidos para outras embalagens mais pequenas, nunca devem utilizar-se recipientes que possam causar confusão relativamente ao seu conteúdo, em especial recipientes destinados a alimentos ou bebidas;

---

**Nota:** A utilização de lixívia no processo de higienização das instalações e equipamentos é possível, uma vez que este produto é utilizado com a função de desinfectante.

---

- Armazenar os produtos em local ou armário destinado exclusivamente a este fim, fechado e devidamente identificado, fora das áreas onde são manipulados alimentos.

### Fichas de Dados de Segurança

#### - Fichas Técnicas

Devem ser datadas e nelas constar a identificação do produto e a sociedade/empresa, a identificação de perigos, a composição/informação sobre os componentes, os primeiros socorros, as medidas de combate a incêndios, as medidas a tomar em caso de fugas acidentais, o manuseamento e armazenagem, o controlo da exposição/protecção individual, as propriedades físicas e químicas, a estabilidade e reactividade, a informação toxicológica, a informação ecológica, as considerações relativas à eliminação, as informações relativas ao transporte, a informação sobre regulamentação e outras informações.

### Síntese

Descrição do plano de higienização com indicação dos locais, instalações e equipamentos, metodologias de aplicação, produtos a utilizar, frequência e responsáveis.

Documentação sobre os produtos aplicados: fichas técnicas e de dados de segurança.

Métodos a utilizar para comprovar a eficácia do plano.

Registos das actividades, incidências e medidas correctivas adoptadas.

### Métodos para comprovar a eficácia

É essencial verificar regularmente se o plano de higienização está a ser realizado convenientemente e se é adequado. O controlo poderá ser efectuado de diversas formas, das quais se destacam as seguintes:

- **Inspeção visual** – consiste em comprovar que não existem restos visíveis de sujidade depois da execução da limpeza e desinfeção. É um método rápido mas subjectivo.
- **Controlo analítico** – baseia-se na análise dos microrganismos que ficam nas superfícies e meio envolvente depois da limpeza e desinfeção. É um método mais moroso mas com resultados objectivos.

O registo da verificação poderá ser individual ou integrado no registo de higienização, com as indicações de quem verificou e como verificou.

### Sistema de registo

A realização de um **registo de higienização** permite demonstrar a aplicação do estabelecido no Plano de Higienização. (consulte exemplo em anexo, registo nº 3 - Controlo da limpeza e desinfeção)



# Plano de **Controlo** de **Pragas**

## O que é?

O plano de controlo de pragas consiste num conjunto de actividades que têm como finalidade controlar os animais considerados pragas, de tal modo que se minimizem os efeitos adversos.

TIPOS DE PRAGAS	EXEMPLOS
Roedores	Ratos, ratazanas
Rastejantes	Baratas, formigas, aranhas
Insectos voadores	Moscas, mosquitos, traça, melgas
Pássaros	Pombos, pardais, gaivotas
Outros (menos frequentes)	Cães, gatos,

Pragas – surtos de espécies animais que ao estarem presentes num estabelecimento do sector alimentar, poderão contactar com os alimentos, contaminá-los e levar à existência de produtos não seguros.

## As infestações por pragas podem ocorrer quando:

- Existem zonas no estabelecimento que permitem a sua entrada;
- Existem locais que possibilitam a sua permanência e/ou reprodução;
- Dispõem de alimento, água ou humidade disponíveis.

## Qual a importância?

O plano de controlo de pragas possibilita um controlo eficaz dos perigos associados essencialmente a insectos e roedores para garantir a segurança alimentar dos produtos da pesca frescos, além de evitar perdas económicas para os operadores devido à deterioração das infraestruturas e produtos.

Neste sentido, há que estabelecer diversas medidas preventivas para alcançar os objectivos iniciais: evitar o aparecimento de pragas. É necessário que estas medidas incluam os seguintes aspectos:

- análise das potenciais pragas e/ou das existentes;
- procedimentos de controlo preventivo e correctivo;
- sistemas de monitorização.

## Aspectos a considerar

### Descrição do plano

O plano de controlo de pragas deverá contemplar:

#### A) Medidas para impedir a entrada e/ou permanência das pragas nas instalações.

Destacam-se as barreiras físicas (redes mosquiteiras, orifícios e ralos fechados, portas e janelas fechadas, molas de retorno nas portas), higienização do estabelecimento (limpeza e desinfecção, resíduos e subprodutos), boas práticas de higiene e manutenção das instalações (fendas, orifícios).

Para que o plano de controlo de pragas seja eficaz deve haver uma interligação com os planos de limpeza e desinfecção, manutenção das instalações e equipamentos e boas práticas de manipulação.

#### B) Procedimentos de controlo e detecção

Deverá existir um sistema de monitorização que contemple o seguinte:

- tipo de vigilância (armadilhas, observação visual);
- frequência;
- postos de localização de iscos;
- responsável pela sua realização.

#### C) Procedimentos para erradicação e controlo de pragas

As infestações por pragas devem ser combatidas de forma imediata e os tratamentos aplicados documentados e incluir os seguintes aspectos:

- responsável pela aplicação do tratamento;
- equipamento e produtos utilizados, indicando a metodologia de aplicação (insectocoladores, produtos químicos autorizados, entre outros);
- postos e zonas de aplicação (mapa com a localização das armadilhas);
- periodicidade dos tratamentos e a manutenção dos dispositivos utilizados;
- prazo de segurança a respeitar.



Nunca deve existir a possibilidade de uma infestação por pragas contaminar os produtos da pesca frescos.



### Documentação

- 1 - Um plano/planta das instalações actualizado com a localização e numeração dos dispositivos de controlo de pragas (estações de iscos ou de detecção e de electrocutores/ electrocaçadores/electrocoladores de insectos) ;
- 2 - A identificação dos iscos e/ou dispositivos de monitorização nas instalações;
- 3 - A definição clara das responsabilidades atribuídas ao responsável do estabelecimento e à empresa contratada;
- 4 - Instruções para uma utilização eficaz dos produtos utilizados no controlo de pragas;
- 5 - Dispor das fichas técnicas e das fichas de dados de segurança dos produtos usados e conhecer a forma de actuação em caso de intoxicação (a ser fornecida pela empresa de controlo de pragas);
- 6 - Dispor de uma cópia da autorização de venda dos produtos utilizados (a ser fornecida pela empresa de controlo de pragas);
- 7 - Manter em arquivo todos os relatórios das intervenções emitidos pela empresa de controlo de pragas, que devem contemplar o seguinte: informações relativas à empresa contratada, pragas encontradas e em que locais, pesticidas utilizados, dispositivos onde foram colocados os pesticidas, acções correctivas e acções preventivas.

### Sistema de registo

Devem ser registados os aspectos relevantes que sirvam para demonstrar a eficácia do plano, nomeadamente: vigilâncias realizadas, incidências detectadas e acções correctivas aplicadas.

Muitas vezes, o relatório fornecido pela empresa contratada é suficiente, desde que o operador disponha da documentação mencionada anteriormente.

O estabelecimento pode contratar os serviços de uma empresa especializada para efectuar inspeções regulares e tratamento das instalações para detectar e erradicar estas infestações.

### Síntese

Descrição do plano, indicando listagem dos locais, instalações e equipamentos implicados, metodologia de aplicação, produtos a utilizar, frequência e responsabilidades.

Medidas de controlo para comprovar a aplicação e eficácia do plano.

Sistema de registo de actividades, controlos, incidências e medidas adoptadas.





09

# Plano de Abastecimento de Água

## O que é?

O plano de abastecimento de água visa o estabelecimento de sistemas que asseguram que a água destinada a entrar em contacto com os produtos da pesca frescos ou com os equipamentos é potável ou limpa. A água utilizada nos estabelecimentos pode ter diferentes finalidades, tais como: limpeza das instalações, utensílios, equipamentos e manipuladores (ex. mãos).

## Qual a importância?

Todos os estabelecimentos devem dispor de um fornecimento adequado de água destinado ao consumo humano, de forma a evitar que esta constitua um veículo de contaminação biológica (vírus, bactérias, parasitas), química (pesticidas, metais pesados, excesso de cloro) ou física (corpos estranhos).

Para garantir que a qualidade da água não afeta a salubridade dos produtos da pesca é necessário que:

- Todos os elementos do sistema de abastecimento (rede de distribuição, depósitos, torneiras...) se mantenham em boas condições higio-sanitárias;
- Sejam efetuados os controlos necessários, tendo em conta a origem da água.

O sistema de abastecimento deve assegurar que:

- proporciona água potável em quantidade e qualidade suficiente;
- todos os dispositivos são mantidos em condições tais que evitam a contaminação da água que circula pela rede de água potável;
- existe uma pressão tal que evita o refluxo de sifões ou dispositivos similares;
- não ocorre mistura de água potável com outras procedentes de redes de água não potável utilizada por exemplo no combate a incêndios, refrigeração de equipamentos de frio, rega, entre outros. As fontes e as tubagens de água não potável devem estar devidamente sinalizadas e identificadas.
- o gelo produzido tem a qualidade adequada e o vapor, a temperatura e pressão necessárias.

---

**Água do mar limpa** - água do mar ou salobre, natural, artificial ou depurada, que não contenha microrganismos, substâncias nocivas nem plâncton marinho tóxico em quantidades susceptíveis de terem uma incidência directa ou indirecta sobre a qualidade sanitária dos géneros alimentícios.

**Água limpa** - água do mar limpa e água doce limpa, de qualidade semelhante.

---

### Importante

- Fabricar, armazenar, transportar e manusear o gelo de forma a evitar a sua contaminação;
- Efectuar análises laboratoriais ao gelo a fim de verificar a sua qualidade;
- Incluir a máquina de gelo (caso exista) no plano de limpeza e higienização.

## Aspectos a considerar

### Tipo de abastecimento

Os aspectos a ter em conta estão em consonância com as características do abastecimento:

**Abastecimento próprio** – neste caso a empresa deve manter actualizada a documentação descritiva dos elementos técnicos e substâncias químicas utilizadas no tratamento da água.

**Abastecimento através de empresa externa** – implica o contrato de fornecimento de água com um gestor externo (Serviços Municipalizados de Água). Ainda que o abastecimento tenha origem externa, o estabelecimento pode dispor de depósitos de água ou realizar determinados tratamentos, os quais deverão ser convenientemente documentados e geridos.

### Medidas de controlo

Em função do tipo de abastecimento de água potável (gestão directa ou indirecta), instalações disponíveis (furos, depósitos intermédios) e consumo diário, determinam-se quais os controlos analíticos a realizar pelo responsável do estabelecimento, de acordo com a legislação em vigor.

A maioria dos estabelecimentos grossistas e retalhistas de produtos da pesca frescos dispõem de abastecimento de gestão directa, sem depósitos intermédios e com um consumo diário inferior a 100 m<sup>3</sup>. Neste caso, as análises limitam-se à prática de uma análise à água da torneira e sempre que se efectuem modificações às tubagens da água. Além disso, o controlo do cloro residual apenas é exigível quando as Autoridades Competentes o considerem necessário.

No entanto, o estabelecimento tem de se certificar e evidenciar que a água cumpre os requisitos mínimos para consumo humano. Para tal, não basta solicitar à entidade gestora os boletins de análise do controlo analítico da água da zona de abastecimento a que a empresa alimentar pertence.

Deverão também existir análises à água recolhida ao longo das linhas de abastecimento do estabelecimento. A sua periodicidade poderá ser estabelecida com base numa análise de risco e histórico existente.

### Sistema de registo

Deve englobar o sistema de recolha bem como os resultados das análises realizadas, incidências e as medidas que sejam necessárias adoptar.

### Síntese

Descrição do abastecimento de água (tipo de gestão)

Medidas de controlo analítico da água (tipos de análises e frequências)

Registo dos controlos analíticos, incidências e acções correctivas adoptadas.



10

# Plano de Rastreabilidade

## O que é?

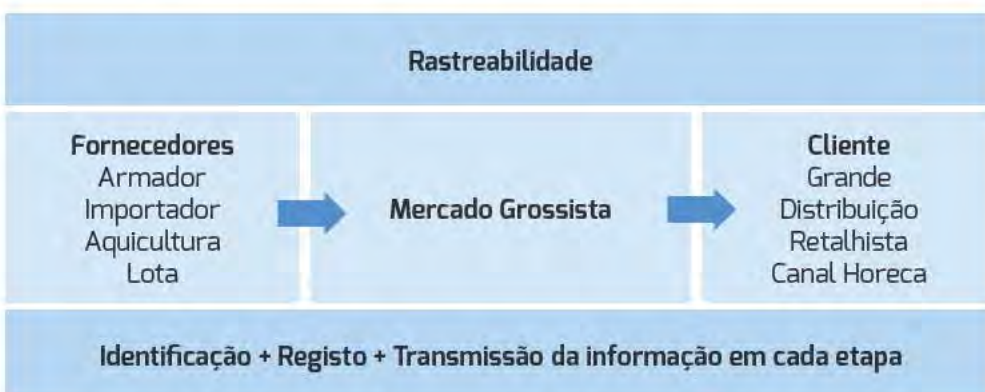
É um sistema de gestão documental que permite detectar a origem e seguir o rasto de um determinado género alimentício ao longo de todas as etapas de produção, transformação e distribuição.

Para tal, ao longo da cadeia alimentar deverá existir uma continuidade na informação relativa às transacções comerciais entre operadores económicos.

Os dados dos produtos (no mínimo a identificação) podem ser apresentados sob a forma de uma rotulagem apropriada ou de documentos de acompanhamento (ex: factura, guia de transporte).

Através de um sistema de registo de dados, consegue-se obter um fluxo contínuo de informações associadas a um fluxo físico de mercadorias.

**A rastreabilidade** é um requisito legal que tem por base a seguinte abordagem: “um passo atrás – um passo à frente”, pelo que todos os operadores devem dispor de sistemas e procedimentos que lhes possibilitem identificar a quem adquiriram e a quem forneceram determinado produto, permitindo ainda colocar rapidamente esses dados à disposição das autoridades competentes.



A legislação estabelece que todas as empresas do sector alimentar têm a obrigação de colocar em marcha, aplicar e manter um sistema de rastreabilidade.

Dependendo da actividade dentro da cadeia alimentar, o sistema poderá necessitar de:

**Rastreabilidade a montante (um passo atrás):**

Está relacionada com os produtos que entram no estabelecimento, os fornecedores e data de aquisição dos mesmos.

**Rastreabilidade a jusante (um passo à frente):** Permite conhecer que produtos foram entregues a um cliente fora do estabelecimento, quem são os clientes desses produtos e quando estes lhes foram entregues. Este procedimento não é aplicável sempre que o cliente seguinte seja o consumidor final.

**Rastreabilidade interna**

Ainda que não seja uma exigência legal, é aconselhável uma vez que permitirá vincular os produtos que entram no estabelecimento aos que saem.

A responsabilidade de cada operador termina quando se encontra identificado o elo anterior e o elo posterior da cadeia. Porém, as informações proporcionadas pelo conjunto dos operadores que intervêm na cadeia permitem conhecer o historial completo do produto.

**Este sistema está interligado com as seguintes temáticas: controlo de fornecedores, controlo de lotes e rotulagem e controlo do armazém.**

Um sistema de rastreabilidade é uma ferramenta de gestão de risco para ser usada na resolução de um problema de segurança alimentar, não sendo por si só uma medida de segurança alimentar.



## Qual a importância?

Quando surge um problema relacionado com os produtos da pesca frescos é essencial que o operador disponha de informação suficiente e relevante desde a captura até ao consumidor, bem como a relacionada com as operações praticadas no estabelecimento (desde a entrada dos produtos nas instalações até à sua saída). Assim, facilitará a sua localização, a identificação das causas que originaram o problema, as medidas correctivas a adoptar e, caso seja necessário, a retirada do mercado.

### Principais vantagens da implementação do sistema de rastreabilidade:

#### Ao operador permite:

- Localizar a origem dos problemas de segurança alimentar nos seus produtos;
- Identificar e retirar os produtos afectados com rapidez e precisão, minimizando a repercussão económica e evitando a perda de confiança no estabelecimento;
- Avaliar os fornecedores;
- Fortalecer laços de confiança entre clientes e fornecedores baseados em relações e trocas de informação mais transparentes;
- Diminuir os danos na imagem comercial da marca.

#### Ao consumidor possibilita:

Melhorar a sua confiança nos produtos que consome, tendo a garantia de que existe transparência na informação ao longo de toda a cadeia alimentar.

#### À Autoridade Competente facilita:

- A localização dos produtos que podem comprometer a segurança alimentar, reduzindo o alarme entre a população;
- As actividades de monitorização e de controlo oficial.

---

**Um sistema de rastreabilidade consiste no procedimento destinado à identificação, registo e transmissão da informação relativa a um produto e visa garantir:**

- a segurança alimentar,
  - a justeza das transacções comerciais,
  - a fiabilidade da informação que é transmitida ao consumidor final, sendo vantajoso para o operador económico, para o consumidor e para as autoridades
-

## Aspectos a considerar

### Descrição do plano

O sistema deve ter em conta os seguintes elementos:

#### a) Identificação dos fornecedores

Permite identificar os fornecedores com os produtos fornecidos (rastreabilidade a montante). (consulte exemplo em anexo, registo nº 4 - Lista de fornecedores)

#### b) Identificação dos produtos

Os produtos que são comercializados pelo estabelecimento devem estar correctamente identificados ou rotulados desde a primeira venda, de forma a facilitar a sua rastreabilidade. Para tal, o operador deve dispor da documentação pertinente.

Para que o operador possa efectuar eficazmente a gestão da rastreabilidade é necessário que os fornecedores facilitem os dados que se vão transmitindo ao longo da cadeia de comercialização (através da rotulagem ou documentação de acompanhamento).

#### c) Estabelecimento de um sistema de identificação de lotes

A sistemática utilizada deve ser adequada e conforme o estabelecido legalmente. O operador deve definir claramente os critérios que vai seguir para agrupar e identificar os seus produtos, ou seja, indicar o que considera um lote e explicar claramente como o identifica.

---

**Lote:** quantidade de produtos da pesca que tenham sido produzidos, acondicionados ou preparados em condições idênticas.

---

---

Toda a informação deverá estar disponível em qualquer momento, no caso de ser requerida pela autoridade competente, incluindo durante o transporte do produto. Quando a informação relativa à rastreabilidade for facultada mediante um documento comercial que acompanhe fisicamente o produto, é obrigatório a indicação do lote do produto.

---



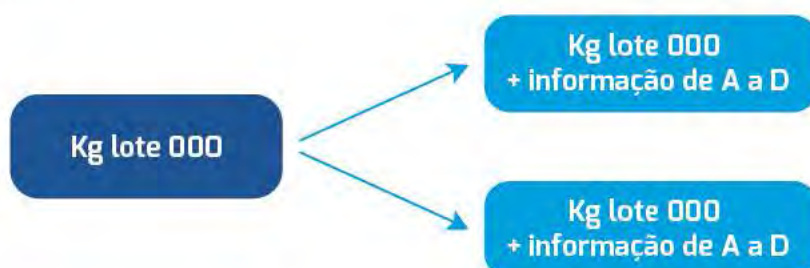
Relativamente a cada lote de produtos, o fornecedor deve facultar no mínimo a seguinte informação:

<b>A</b>	Número de lote de origem
<b>B</b>	Nome científico, denominação comercial, zona de captura ou de criação segundo as subdivisões FAO e método de produção
<b>C</b>	Nome e morada da empresa fornecedora ou expedidora (no caso de não ser a mesma) e a data de expedição
<b>D</b>	Quantidade

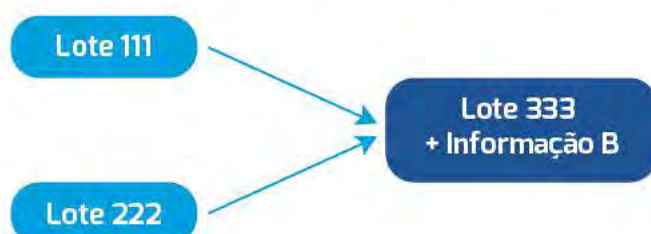
Notas: A, B, C, D – informação obrigatória no caso de venda a outras empresas  
B – informação obrigatória para venda ao consumidor final

### 1 Agrupamento ou divisão de lotes para venda a outras empresas

O operador que realize um desdobramento ou divisão de um determinado lote, passará ao operador seguinte toda a informação do lote inicial. O lote gerado será o mesmo.



O operador que realize uma mistura de dois lotes distintos será o responsável por arquivar a informação dos lotes iniciais. Ao operador seguinte será passada a informação relativa ao consumidor final, bem como a relativa ao novo lote.





## 2 informação obrigatória para venda ao consumidor final

As informações obrigatórias na venda ao consumidor final, que constem na rotulagem, devem ser indicadas de forma evidente, facilmente legíveis, destacadas dos restantes dísticos ou imagens, não podendo ser dissimuladas ou encobertas:

### 1 – Denominação comercial

De acordo com a lista das denominações comerciais autorizadas em Portugal.

### 2 – Método de produção

Identifica a forma de obtenção da espécie: pesca extrativa, capturado em água doce ou criado em aquicultura.

### 3 – Zona de captura

Indica a zona de procedência dos produtos da pesca, em função das grandes zonas geográficas em que os oceanos foram divididos.

Zonas de captura	Definição da zona
Atlântico Noroeste	Zona FAO n.º 21
Atlântico Nordeste	Zona FAO n.º 27
Mar Báltico	Zona FAO n.º 27.IIIId
Atlântico Centro-Oeste	Zona FAO n.º 31
Atlântico Centro-Este	Zona FAO n.º 34
Atlântico Sudoeste	Zona FAO n.º 41
Atlântico Sudeste	Zona FAO n.º 47
Mar Mediterrâneo	Zonas FAO n.os 37.1, 37.2 e 37.3
Mar Negro	Zona FAO n.º 37.4
Oceano Índico	Zonas FAO n.os 51 e 57
Oceano Pacífico	Zonas FAO n.os 61, 67, 71, 77, 81 e 87
Antártico	Zonas FAO n.os 48, 58 e 88

Para os produtos da pesca capturados em água doce e criados em aquicultura é ainda necessário indicar o Estado-Membro ou país terceiro onde esses produtos foram capturados ou criados na última fase de desenvolvimento.

Exemplo:

ZONA DE CAPTURA	Atlântico Norte
MÉTODO DE PRODUÇÃO	Extractivo
DENOMINAÇÃO COMERCIAL	sardinha
P.V.P. KG	00,00

Para além da informação descrita, os operadores poderão colocar outros dados

na etiqueta de forma a facilitar a compra por parte do cliente, tais como:

- método de apresentação: inteiro, filetado, eviscerado, cozido, descongelado;
- nome científico;
- entre outros.

#### d) Distribuição de produtos a outros estabelecimentos

É preciso aplicar um sistema que permita identificar os produtos que são comercializados e os estabelecimentos de destino (rastreabilidade a jusante).

##### Sistema de registos

Refere-se ao conjunto de documentos (facturas, guias de transporte, etiquetas, entre outros) que permite que o sistema de rastreabilidade seja posto em prática.

Em cada fase do circuito comercial os operadores devem efectuar obrigatoriamente registos das entradas e saídas de produtos, de modo a assegurar a proveniência anterior. (consulte exemplos em anexo, registo nº 5 - Entrada de produtos e registo nº 6 - Saída de Produtos)

Os registos podem ser efectuados manualmente, em suporte documental ou informático.

Apesar de não existir um prazo para a conservação dos registos recomenda-se o período de três meses para os produtos da pesca vivos, frescos e refrigerados.



## Registo de informação por operação

<b>Recepção dos produtos da pesca</b>	<b>Informação do fornecedor:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome</li> <li>• Morada</li> <li>• País</li> </ul> <b>Informação do produto:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Denominação comercial</li> <li>• Nome científico</li> <li>• Zona de captura</li> <li>• Método de produção</li> <li>• Quantidade (peso, n.º de caixas)</li> <li>• Lote</li> <li>• Data de recepção</li> </ul> <b>Informação adicional:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Meio de transporte</li> <li>• Qualquer outra que a empresa considere necessária</li> </ul>
<b>Armazenamento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Movimento de entrada (identificação da câmara, quantidade, data de recepção)</li> <li>• Movimento de saída (quantidade, data de saída)</li> </ul>
<b>Expedição</b>	<b>Informação do cliente:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome</li> <li>• Morada</li> <li>• País</li> </ul> <b>Informação do produto:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Referência que permita identificar o lote ou remessa (lote, código, referência ao armazenamento ou qualquer outro meio que o operador considere conveniente)</li> <li>• Quantidade</li> <li>• Data de expedição</li> </ul> <b>Informação adicional:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Meio de transporte</li> <li>• Identificação do destinatário (caso seja diferente do operador para o qual os produtos são expedidos).</li> </ul>

**Síntese**

- Descrição de como se efectua o processo de agrupamento ou divisão de lotes.
- Descrição de como se mantém a **rastreabilidade a jusante**.
- Descrição de como se mantém a **rastreabilidade a montante**.
- Descrição de como se efectua a gestão da rastreabilidade interna (caso seja aplicável).
- **Sistema de registo** para aplicação do sistema.





# Plano de boas práticas de manipulação

## O que é?

Este plano abrange um conjunto de medidas que têm como objectivo assegurar que as práticas envolvidas durante as operações são adequadas para garantir a inocuidade dos produtos da pesca. Neste capítulo serão abordadas as seguintes:

- Higiene pessoal;
- Procedimentos de manipulação;
- Manutenção da cadeia de frio;
- Gestão de resíduos e subprodutos;
- Transporte.

## Qual a sua importância?

As boas práticas de manipulação contribuem para a prevenção e controlo dos perigos que afectam a segurança dos produtos da pesca. Ao mesmo tempo, contribuem para uma maior qualidade dos alimentos e melhoram as práticas comerciais.

## Aspectos a considerar

### Descrição do plano

Recomenda-se que a descrição dos procedimentos de trabalho seja de fácil entendimento e estejam expostos em locais estratégicos (lavatórios, instalações sanitárias, vestiários), de forma a possibilitar que os trabalhadores estejam constantemente informados.

---

**Nota:** Pode não ser necessário uma documentação própria relativa a este plano, caso esteja adequadamente desenvolvida noutros planos relativos aos pré-requisitos.

---

---

**Principais sinais de alerta:**

- Gripe;
  - Diarreia;
  - Vômitos;
  - Febre;
  - Feridas infectadas;
  - Infecções cutâneas;
  - Inflamações do nariz, garganta, ouvidos ou olhos.
- 

## 1 Higiene Pessoal

### a) Estado de saúde dos trabalhadores

Todos os trabalhadores devem realizar um exame médico de admissão, antes do início da actividade e posteriormente exames periódicos de acordo com a idade do funcionário (uma vez ao ano ou de dois em dois anos).

Para além disso, devem possuir um comprovativo médico (ficha de aptidão médica) que certifique que a pessoa está apta ou não para a actividade que desempenha.

O responsável pelo estabelecimento deve ser avisado sempre que os trabalhadores tenham contraído ou suspeitem ter contraído uma doença contagiosa, sofram de uma doença de pele ou do aparelho digestivo, de forma a tomar as medidas convenientes. Sempre que se justificar, deve ser solicitado aconselhamento médico para averiguar a necessidade do trabalhador se afastar temporariamente das suas tarefas habituais, caso haja probabilidade de contaminação directa ou indirecta dos alimentos e/ou trabalhadores e clientes.

**Os trabalhadores devem entender a importância de estarem aptos para o trabalho e comunicar qualquer situação de doença indesejável.**

Os estabelecimentos devem ainda dispor de uma mala/caixa/armário de primeiros socorros em local visível, de acesso fácil e devidamente sinalizado, caso seja necessário prestar auxílio a algum trabalhador que se magoe.

**O conteúdo mínimo de uma mala/caixa/armário de primeiros socorros deverá consistir em:**

Compressas de diferentes dimensões; Pensos rápidos; Fita adesiva; Ligadura não elástica; Solução anti-séptica; Álcool; Soro fisiológico; Tesoura de pontas rombas; Pinça; Luvas descartáveis.

É ainda desejável que os locais de trabalho disponham de uma manta térmica e de um saco térmico para gelo.

**O conteúdo da mala/caixa/armário de primeiros socorros deve ser adequado ao tipo de actividade, ser devidamente listado e revisto periodicamente, com especial atenção para as datas de validade de alguns componentes.**



## b) Higiene das mãos

As mãos merecem especial atenção, uma vez que são a principal fonte de contaminação dos alimentos, incluindo os produtos da pesca frescos. De forma a prevenir essa situação, as mãos devem ser muito bem lavadas e mantidas limpas, lisas, sem fissuras, feridas ou fendas.

Sempre que ocorram ferimentos, pequenos cortes ou escoriações nas mãos é fundamental tratar a zona afectada e protegê-la com pensos impermeáveis e, de preferência, com cores vivas. Devem ainda ser usadas luvas para prevenir a sua perda nas actividades de manipulação. Contudo, o facto de se utilizarem luvas não dispensa a lavagem cuidadosa das mãos e das luvas.

Os operadores devem ter as unhas sempre limpas, curtas, sem verniz, não devendo ainda apresentar indícios de serem roídas. Está também desaconselhado o uso de unhas postiças ou do tipo gel.

Dependendo do tipo de sujidade a que foram sujeitas, as mãos podem ser higienizadas de formas distintas. É recomendado o seguinte método para uma correcta lavagem das mãos e das luvas:



- 1 - Molhar as mãos com água potável;
- 2 - Aplicar sabonete líquido desinfetante e espalhar de forma a cobrir todas as superfícies das mãos (incluindo as palmas das mãos, os espaços entre os dedos, os polegares e por baixo das unhas)
- 3 - Esfregar de forma vigorosa e completa, durante pelo menos 20 segundos;
- 4 - Enxaguar com água corrente, retirando o sabonete;
- 5 - Secar as mãos com toalhetes de papel descartáveis, que devem ser colocadas em recipiente próprio com tampa accionada por pedal.

As mãos devem ser lavadas num lavatório de uso exclusivo para esse fim, de preferência com comando não manual.

Sempre que necessário, pode recorrer-se a escova para a limpeza das unhas, a qual deve ser mantida em boas condições de higiene.

### Higienização das mãos

É necessário assegurar que:

- Os lava-mãos são adequados, suficientes e estão devidamente equipados para a lavagem das mãos;
- Existam instruções de como, onde e em que situações as mãos devem ser lavadas;
- Os trabalhadores cumprem adequadamente as boas práticas de higienização das mãos.

Durante o período de trabalho as mãos devem ser higienizadas sempre que necessário e nas seguintes situações:

#### Sempre que:

- se apresentem sujas;
- iniciar o período de trabalho;
- fumar, ingerir alimentos ou tomar medicamentos;
- manusear dinheiro;
- manipular sacos e/ou caixotes de lixo ou restos de produtos alimentares;
- utilizar luvas;

#### Antes de:

- manipular produtos da pesca;

#### Depois de:

- executar operações de limpeza e desinfeção ou tocar em produtos de higienização;
- utilizar os sanitários, antes de regressar ao local de trabalho;
- assoar, espirrar ou tossir para as mãos e coçar;
- utilizar ferramentas, lubrificantes, produtos químicos ou potencialmente tóxicos.

### c) Comportamento pessoal

Cada trabalhador deve assumir comportamentos adequados às funções que desempenha devendo ainda estar consciencializado para as situações que se seguem.

- **Fumar, comer, beber ou mascar pastilha elástica** - Estas acções não podem ser praticadas nas zonas onde se manuseiam os produtos da pesca frescos, devendo existir um local apropriado para o efeito. Este deve estar devidamente identificado, equipado com dispositivo para a cinza e beatas e dispor de avisos/alertas adequados para a lavagem das mãos.
- **Manipular produtos de limpeza, tóxicos ou perigosos** - após a manipulação destes produtos deve ser efectuada uma correcta higienização das mãos.





#### d) **Vestuário de trabalho**

No local de trabalho deve existir fardamento e calçado próprios, sendo usados unicamente com esse objectivo.

O **vestuário** a fornecer pela empresa deve ser adequado à tarefa a desempenhar, preferencialmente de cor clara e estar em bom estado de higiene e conservação. Sempre que os trabalhadores efectuem tarefas em locais com uma temperatura reduzida, poderá ser necessário o uso de vestuário de protecção como coletes ou casacos térmicos.

O **calçado** deve ser confortável, fechado, impermeável, antiderrapante, de forma a evitar quedas, e resistente, de forma a proteger os pés da queda de objectos cortantes.

Durante o período de trabalho apenas se podem usar peças de roupa do fardamento, não devendo usar-se outras roupas por cima da farda, nomeadamente casacos e camisolas.

A roupa e outro material de uso pessoal (telemóvel e a carteira), utilizado fora do local de trabalho devem ser colocados no respectivo cacifo.

O **cabelo** deve estar completamente protegido para evitar que caia sobre superfícies ou produtos da pesca frescos. Para tal, deve ser usada uma protecção de cabelo adequada (ex. boné, rede, touca).

A **barba e/ou bigode** devem ser mantidos adequadamente higienizados, aparados e tratados.

Não deve ser permitida a utilização de qualquer tipo de **adornos** (anéis, relógios, colares, pulseiras, ganchos, piercings, entre outros), dada a possibilidade de constituírem perigo para o trabalhador (no caso de ficar preso nalgum equipamento) ou poderem soltar-se.



O vestuário e calçado de trabalho não devem ser usados fora das instalações.

## 2. Procedimentos de manipulação

Para as etapas que têm mais significado no processo é fundamental existirem instruções de trabalho que devem estar colocadas em locais acessíveis aos trabalhadores, de forma a facilitar a sua aplicação.

Deverá ser dado especial relevo às seguintes operações:

### No acto da recepção é necessário verificar:

- As condições de higiene do veículo de transporte e zona de descarga;
- A temperatura utilizada durante o transporte;
- O estado e a conformidade das caixas (se estão sujas ou danificadas);
- As características dos produtos da pesca (cor, textura, cheiro, aspecto);
- Presença de parasitas (ex: anisakis);
- A etiquetagem e/ou documentos comerciais de acompanhamento dos produtos

### a) Recepção

A recepção do pescado fresco deve ser efectuada em zona adequada para o efeito, devidamente arrumada e higienizada.

Durante esta etapa os produtos da pesca deverão ser colocados em mesas, paletes ou carrinhos de transporte adequados, de forma a evitar o contacto directo com o pavimento. O responsável pela recepção deve avaliar a qualidade dos produtos da pesca através do odor, visão e toque. Caso estes não cumpram os requisitos mínimos, devem ser rejeitados. Na impossibilidade da rejeição imediata, os produtos devem ser identificados como Produto Não Conforme e colocados numa área designada para o efeito e o fornecedor deverá ser contactado o mais rapidamente possível.

Para além disso, deverá ser efetuado um registo da recepção (através de impresso ou carimbo) onde constem: a data da recepção, o nome do fornecedor e a temperatura dos produtos. (consulte exemplo em anexo, registo nº 5 - Entrada de Produtos)

Relativamente aos materiais de embalagem, aquando da recepção devem ter-se em atenção os seguintes aspectos:

- O material deve ser próprio para entrar em contacto com alimentos, com indicação do símbolo indicativo – copo e garfo ou a menção “Próprio para alimentos”;
- As embalagens que se encontrem danificadas devem ser rejeitadas.



Convém ainda solicitar ao fornecedor dos materiais de embalagem comprovativos em como estes são adequados para entrar em contacto com os alimentos.

**As caixas que não podem ser higienizadas (ex: madeira exposta) não devem ser utilizadas.**

## b) Armazenamento

Os operadores têm a obrigação de não interromper a cadeia de frio. Uma das formas de atingir esta finalidade é evitar a sobrelotação dos frigoríficos ou das câmaras de armazenamento, de modo a permitir a correta circulação de ar frio, devendo apenas utilizar-se 2/3 da capacidade destes equipamentos. Ao manter-se uma certa distância entre os produtos (entre paletes) é facilitada a circulação de ar frio, garantindo assim um correto arrefecimento e manutenção da temperatura baixa.

É ainda fundamental manter as portas dos equipamentos de frio fechadas sempre que não haja movimentação de produtos. A verificação do estado das borrachas de vedação das portas deve efetuar-se periodicamente.

Durante o armazenamento, os produtos da pesca frescos não embalados devem ser acondicionados em caixas, de plástico ou esferovite, com gelo de forma a cobrir todo o pescado. À medida que este for derretendo, terá de ser adicionado. No entanto, o pescado não pode ser apertado nem pressionado contra o gelo, uma vez que as suas arestas pontiagudas poderão danificar os produtos.

É importante realçar que os produtos não podem ficar em contacto directo com a água de fusão do gelo. Para além disso, a água resultante da descongelação não pode voltar a ser congelada nem o gelo reutilizado.

As caixas de acondicionamento devem estar devidamente identificadas com o nome do produto, fornecedor e a data de recepção.

É indispensável controlar as temperaturas dos equipamentos de frio de forma a garantir a qualidade dos produtos da pesca frescos. Para tal, devem ser verificadas 2 vezes por dia e proceder-se ao respectivo registo (consulte exemplo em anexo, registo nº 7 - Controlo da Temperatura). Esta situação apenas ocorre no caso dos equipamentos de frio que não estão providos de registadores automáticos de temperatura. **Nota: não devem ser usados termómetros de vidro nem de mercúrio.**

### **A temperatura deve encontrar-se próxima da temperatura do gelo fundente**

Caso o equipamento de frio não esteja a funcionar corretamente ou a temperatura esteja fora das especificações, deve ser contactada a empresa de manutenção para proceder à reparação do mesmo efectuar o registo relativo às incidências. (consulte exemplo em anexo, registo nº 8 - Incidências nos equipamentos de frio).

---

Os aditivos alimentares (ex.: sulfitos e polifosfatos) devem ser aplicados de acordo com as boas práticas.

---

---

#### **Não esquecer de:**

- Verificar diariamente as condições de armazenamento dos produtos da pesca;
  - Efetuar os registos de temperatura dos equipamentos de frio diariamente;
  - Analisar os registos para detetar possíveis desvios e anomalias;
  - Registrar as ações corretivas.
-



#### Nunca expor:

- o pescado em posta/fatiado em contacto com pescado inteiro.
- o marisco cozido em contacto directo com o marisco vivo e pescado fresco.

#### c) Exposição

Esta etapa permite ao cliente conhecer as espécies de produtos da pesca expostas, bem como as suas características.

Nos estabelecimentos de venda a retalho a banca/estrutura de exposição dos produtos deve ser de materiais adequados, possuindo ainda uma ligeira inclinação para facilitar o escoamento de água.

A exposição dos produtos tem que ser efectuada de modo a permitir que estes sejam mantidos a uma temperatura próxima da do gelo fundente. Para além disso, a disposição será de forma ordenada por tipo de espécie (peixes/crustáceos/moluscos), origem (água doce/água salgada) e corte (inteiro/fatiado).

Na construção das barreiras de gelo devem utilizar-se utensílios adequados devidamente higienizados. A altura da barreira está dependente do tipo de produto:

- **Pescado inteiro, esviscerado e fatiado**

Altura da base de gelo ao longo da superfície da banca/estrutura de venda -5 cm  
Altura das barreiras de gelo da banca/estrutura de venda -15 cm

- **Marisco vivo**

Altura da base de gelo ao longo da superfície da banca/estrutura - 3 cm  
Altura das barreiras de gelo da banca/estrutura de venda - 15 cm

A reposição de gelo deve ser efectuada periodicamente de forma a permitir a exposição dos produtos à temperatura adequada. No entanto, o gelo da banca (estrutura) não pode ser reutilizado.

O pescado fresco inteiro deve ser salpicado com gelo regularmente. Contudo, esta tarefa não se verifica para o pescado cozido e pescado em posta/filetes.

A rotação do pescado realiza-se de trás para a frente e de dentro para fora, aquando da reposição.

O pescado fresco em filetes ou em postas, bem como o pescado cozido e o marisco vivo têm que ser expostos sobre uma película de plástico para não ficarem em contacto directo com o gelo. A película deve ser perfurada para evitar a acumulação de líquidos e trocada sempre que se encontrar suja.

**Nos produtos congelados comercializados já descongelados deve ser colocada a informação: "Descongelado - Não volte a congelar".**

Os produtos da pesca deverão encontrar-se identificados/rotulados com informações obrigatórias ao consumidor.

Na exposição dos produtos da pesca não devem ser usadas verduras para evitar o risco de contaminação. Caso o estabelecimento opte por fazê-lo, as verduras ou os objectos decorativos devem ser adequadamente desinfectados antes da colocação na banca/ expositor de venda.

#### d) Preparação

A primeira tarefa consiste na pesagem dos produtos da pesca, que no caso do pescado é efectuada antes da descamação, descabeçamento e evisceração.

Quando praticadas, estas operações devem ser realizadas de modo a não contaminarem o produto. A cabeça e as vísceras devem ser retiradas cuidadosamente e colocadas em recipiente/contentor adequado. As escamas e o sangue também não podem permanecer na bancada de preparação para evitar a contaminação física e biológica do pescado.

Após a realização destas operações o pescado é imediatamente lavado com água limpa ou água do mar limpa.

O corte e/ou a filetagem são executados de forma cuidadosa para evitar a contaminação das postas e idealmente em bancada diferente da usada para a evisceração. Caso não seja possível, a bancada será devidamente higienizada entre as duas operações.

**Os utensílios de corte devem ser higienizados com muita frequência, especialmente depois de se efectuar a evisceração e arrumados em espaço próprio devidamente limpo e organizado.**

As postas e os filetes devem ser acondicionados e refrigerados o mais rapidamente possível após a sua preparação.

#### *Não esquecer de:*

Efectuar uma verificação contínua do estado de qualidade e higiene dos produtos da pesca expostos. As unidades que se encontrarem não conformes devem ser rejeitadas e colocadas em local adequado para o efeito.





Caso os produtos sejam sujeitos a oscilações de temperatura fora dos limites estabelecidos durante um longo período de tempo, ou exista sobrecarga do equipamento de frio que impeça a adequada circulação do frio, a segurança dos produtos poderá ficar comprometida.

### 3. Manutenção da cadeia de frio

Para que os produtos da pesca frescos prolonguem a sua vida útil é fundamental mantê-los dentro de um intervalo de temperaturas adequado (próximas da do gelo fundente).

Assim, é necessário que desde a captura até à venda ao consumidor final não haja interrupção da cadeia de frio.

No entanto, em certas operações, tais como manipulação durante o armazenamento, transporte e entrega poderá existir tolerância na temperatura de acondicionamento dos produtos, desde que a saúde do consumidor não seja colocada em risco.

**A temperatura é dos factores mais relevantes na conservação dos alimentos.**

**Para evitar essas situações há que ter em atenção o seguinte:**

#### **Matérias-primas**

- Realizar um controlo dos produtos que entram no estabelecimento a fim de garantir que são recepcionadas nas temperaturas permitidas por lei;
- Manter a temperatura adequada dos produtos em todas as suas fases;
- Armazenar e/ou expor os diferentes tipos de produtos da pesca à temperatura correcta e indicada para cada um deles, de acordo com a sua natureza e composição.

#### **Equipamentos de frio**

- Realizar num controlo visual diário nas temperaturas dos termómetros exteriores das câmaras e equipamentos de frio mediante o registo das temperaturas dos mesmos. (consulte exemplo em anexo, registo nº 7).
- Não sobrecarregar o limite de carga das câmaras e/ou expositores.
- Armazenar os produtos de forma a que haja uma correcta circulação do frio;
- Evitar a presença de gelo nos evaporadores, de forma a impossibilitar condensações.
- Manter as portas das câmaras de refrigeração em perfeitas condições de utilização para evitar perdas de frio e o mínimo tempo possível abertas.

#### **Manipulação**

- Realizar as operações de manipulação de forma a cumprir os requisitos de temperatura.

## 4. Gestão de resíduos e subprodutos

Os resíduos alimentares, subprodutos não comestíveis, outros resíduos e lixo devem ser adequadamente tratados para não constituírem fontes de contaminação dos produtos da pesca nem das instalações e equipamentos. Para tal, os estabelecimentos devem implementar sistemas de gestão de resíduos adaptados à dimensão e tipo de actividade, respeitando os requisitos legais aplicáveis em matéria de ambiente.

O operador identificará cada um dos tipos de resíduos gerados prevendo as quantidades produzidas e utilizando contentores diferenciados devidamente identificados. Com esta informação poderá seleccionar empresas adequadas ao seu tratamento, prestando especial atenção à frequência de recolha definida.

Idealmente existem locais para o armazenamento dos resíduos suficientemente afastados das zonas onde se encontram os produtos da pesca, de forma a evitarem-se problemas com pragas. Pelo mesmo motivo, os filtros de drenagem devem ser mantidos limpos e desobstruídos

Os subprodutos de origem animal não destinados a consumo humano (ex: escamas, vísceras, sangue, cabeças e espinhas) são adequadamente separados dos restantes resíduos, identificados, pesados, registados e encaminhados para eliminação ou aproveitamento. A recolha destes é entregue a uma empresa especializada para o efeito, que deverá fornecer a guia de acompanhamento de subprodutos que o operador irá manter em arquivo por um período de 2 anos.



Os caixotes/contentores para depósito dos resíduos devem:

- Ser adequados, forrados com sacos de plástico não reutilizáveis, com tampa accionada por pedal e manterem-se sempre fechados;
- Existir em número suficiente, colocados em locais apropriados, ser mantidos em boas condições e permitir uma fácil limpeza e desinfeção;
- Ser despejados após o período de trabalho, mesmo que não se encontrem cheios.

Desde a captura até à distribuição, os produtos da pesca frescos ou refrigerados devem ser conservados a uma temperatura ligeiramente superior ao ponto de congelação, de forma a manterem as condições ideais de temperatura e humidade relativa e para que não ocorram perdas de peso nem alterações, dentro do seu período normal de comercialização.



## 5. Transporte

O transporte exige o cumprimento de regras muito apertadas, dado que é necessário assegurar a conservação dos produtos da pesca frescos durante os períodos de deslocação.

Deste modo, os responsáveis pelo transporte e distribuição terão que respeitar as boas práticas de higiene, mantendo os veículos limpos e em boas condições.

Sempre que ocorram diversos carregamentos durante o mesmo dia de trabalho é necessário efectuar uma higienização adequada para evitar a permanência de detritos entre várias expedições.

As caixas de carga dos veículos não podem ser utilizadas para transporte de quaisquer substâncias não alimentares, uma vez que estes procedimentos aumentam o risco de ocorrer contaminação.

**Os veículos destinados a efectuar o transporte de produtos da pesca frescos devem respeitar os seguintes requisitos:**

- Serem construídos de modo a assegurarem a conservação e a qualidade dos produtos;
- Terem superfícies interiores lisas e fáceis de limpar e desinfectar, de forma a não prejudicar a salubridade dos produtos;
- Estarem equipados com dispositivos que permitam arejamento adequado;
- Garantirem a drenagem permanente;
- Serem construídos e/ou equipados de modo a que as temperaturas exigidas possam ser mantidas e controladas durante todo o período de transporte;

A utilização de paletes de madeira no transporte de pescado fresco só é admissível se o material de acondicionamento e embalagem tiver características de estanquicidade, que não permitam escorrências para a paleta no qual sejam armazenados ou transportados.

*(Parecer nº 3410, de 24 de Agosto de 2006, da Direcção Geral de Serviços de Higiene Pública Veterinária, Divisão de Inspeção Higio-Sanitária do Pescado Fresco e Aquicultura da Direcção Geral de Veterinária).*



Os produtos da pesca que sejam colocados vivos no mercado devem ser transportados em condições que não afectem a segurança ou a viabilidade.



---

**Nota:** Após deixarem o centro de expedição, as embalagens unitárias de moluscos bivalves vivos devem permanecer fechadas até serem apresentadas para venda ao consumidor final, não devendo nunca proceder-se à sua reimersão ou ao aspergimento.

---

### Síntese

- Descrição dos procedimentos e instruções de manipulação considerados importantes para a segurança dos produtos da pesca frescos.

Descrição da metodologia para comprovar a eficácia das boas práticas de manipulação. Sistema de registo dos controlos efectuados, incidências e medidas correctivas adoptadas.

## Métodos para comprovar a eficácia

Para comprovar a eficácia das boas práticas de manipulação referidas neste capítulo (higiene pessoal, procedimentos de manipulação, manutenção da cadeia de frio, gestão de resíduos e subprodutos e transporte), poderão ser utilizadas listagens de verificação que contemplem aspectos relativos aos desvios que possam ocorrer.

## Sistema de Registo

Deverá existir um sistema de registo em que sejam anotadas as evidências que justifiquem as actividades e controlos realizados (ex: registo de temperaturas, checklist para matérias primas recepcionadas, entre outros), as incidências detectadas e as respectivas medidas correctivas.



# Bibliografia

Agencia Española de Seguridad Alimentaria. *Guía para la aplicación del sistema de trazabilidad en la empresa agroalimentaria*. Madrid: Agencia Española de Seguridad Alimentaria, 2004.

ASAE. *Informação sobre a Actividade Alimentar*. ASAE.

Baptista, P. *Higiene e Segurança Alimentar no Transporte de Produtos Alimentares*. 1ª ed. Guimarães: Forvisão – Consultoria em Formação Integrada, Lda., 2007.

Baptista, P. *Sistemas de Segurança Alimentar na Cadeia de Transporte e Distribuição de Produtos Alimentares*. 1ª ed. Guimarães: Forvisão – Consultoria em Formação Integrada, Lda., 2007.

Baptista, P., Gaspar, D., Oliveira, J. *Higiene e Segurança Alimentar na Distribuição de Produtos Alimentares*. 1ª ed. Guimarães: Forvisão – Consultoria em Formação Integrada, Lda., 2007.

Baptista, P., Saraiva, J. *Higiene Pessoal na Indústria Alimentar*. 1ª ed. Forvisão – Consultoria em Formação Integrada, Lda., 2003.

Cámara, A. C. et al.]. *REQUISITOS simplificados de higiene : “guía orientativa para la implantación del Sistema de Autocontrol en ciertos establecimientos alimentarios”*. 1ª ed. Sevilla: Junta de Andalucía, Consejería de Salud, 2008.

Câmara Municipal do Porto. *Enformar Guia de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar*. Câmara Municipal do Porto - Divisão Municipal de Feiras, Mercados e Inspeção Sanitária, 2009.

Decreto-Lei n.º 243/2003, de 7 de Outubro. *Sistema de rastreabilidade e de controlo das exigências de informação ao consumidor a que está sujeita a venda a retalho dos produtos da pesca e da aquicultura*. Diário da República n.º 232, I Série-A de 7 de Outubro.

Dirección General de Ordenación e Inspección. *Directrices para el diseño, implantación y mantenimiento de un sistema APPCC y unas PCH en las empresas alimentarias. Requisitos básicos en la Comunidad de Madrid*. Documentos Técnicos de Higiene y Seguridad Alimentaria nº 10. 3ª ed. Dirección General de Ordenación e Inspección. Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid, 2011.

FAO. *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros*. 2ª ed. Roma: FAO/OMS, 2012

Gabinete de Planeamento e Políticas. *Rastreabilidade*. Instrumento de Gestão do Risco.

Generalitat de Catalunya. Departamento de Salud. *El autocontrol en los establecimientos Alimentarios. Guía para la aplicación del autocontrol basado en el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico*. 1ª ed. Barcelona: Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria, 2005.



Generalitat de Catalunya. *Guia de pràctiques correctes d'higiene per a les llotges de peix de Catalunya i activitats connexes*. Generalitat de Catalunya, 2007.

Generalitat Valenciana. *Guía genérica de prácticas correctas de higiene*. 1ª ed. Generalitat Valenciana. Conselleria de Sanitat, 2007.

Gremio de Pescaderos de Cataluña. *Guía de las prácticas correctas de higiene. Pescadería*. 1ª ed. Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria, 2008.

Instituto de Salud Pública. Control sanitario del transporte de alimentos. Documento técnico de salud pública nº 81. 2ª ed. Instituto de Salud Pública. Consejería de Sanidad y Consumo. Comunidad de Madrid, 2003.

Instituto de Salud Pública. *Guía para el diseño, implantación y mantenimiento de un sistema APPCC y prácticas correctas de higiene en las empresas alimentarias. Requisitos básicos en la Comunidad de Madrid*. Documento técnico de salud pública nº 116. 1ª ed. Instituto de Salud Pública. Consejería de Sanidad y Consumo. Comunidad de Madrid, 2007.

Mercasa. *Guía de trazabilidad para la Red de Mercas*. Mercasa.

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 das Comunidades Europeias, num. L 31, de 1 de Fevereiro.

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 das Comunidades Europeias, num. L 139, de 30 de Abril.

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 das Comunidades Europeias, num. L 139, de 30 de Abril.

Regulamento (Ce) N.º 1069/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de Outubro de 2009 *que define regras sanitárias relativas a subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano e que revoga o Regulamento (CE) n.º 1774/2002 (regulamento relativo aos subprodutos animais)*



# Anexos



## 1 – Actividades de Formação

Dados do estabelecimento  
Nome / Morada

### Actividades de formação

Registo n.º 1

Data	Nome trabalhador	Função	Tipo de actividade formativa	Duração	Formador
08.02.12	Augusto Alfonso	Manipulador	Curso avançado sobre Higiene e Segurança Alimentar	20 h	Jaime Crespo
08.02.12	Carlos Tavares	Manipulador	Curso avançado sobre Higiene e Segurança Alimentar	20 h	Jaime Crespo
17.09.12	António Paulo	Motociclista	Curso sobre Transporte de Produtos de Pesca	7 h	Luís Paçoco
01.10.12	Madalena Costa	Manipuladora	Curso inicial sobre Higiene e Segurança Alimentar	14 horas	Jaime Crespo
15.10.12	Augusto Alfonso	Manipulador	Formação sobre novo sistema de registo de temperaturas	3 horas	Maria Oliveira
15.10.12	Carlos Tavares	Manipulador	Formação sobre novo sistema de registo de temperaturas	3 horas	Maria Oliveira

Data	Incidência detectada	Medida aplicada	Responsável
05.05.12	Utilização de caixas de acondicionamento de pescado sem higienização prévia	Alertar o manipulador e insistência das práticas de higiene corretas.	

## 2 – Manutenção das Instalações e Equipamentos

Dados do estabelecimento  
Nome / Morada

### Manutenção das instalações e equipamentos

Registo n.º 2

Data	Equipamento/Instalação	Operações efectuadas	Responsável
10.05.12	Câmara de refrigeração n.º 1	reparação de fuga no evaporador	Amêdio Torres
22.08.12	Armário de gelo	revisão anual	Felisberto Balsinha
14.10.12	Pavimento da zona de recepção	reparação de pavimento danificado	Rogério Fraçoso



### 3 – Controlo da limpeza e desinfeção

Dados do estabelecimento  
Nome / Morada

#### Controlo de limpeza e desinfeção

Registo n.º 3

Mês: \_\_\_\_\_

Semana: \_\_\_\_\_

	2ª F	3ª F	4ª F	5ª F	6ª F	Sáb.	Dom.
<b>Diário e sempre que necessário</b>							
Pavimento	Alberto	Alberto	Alberto	Beninda	Beninda		
Contentores de resíduos	Beninda	Alberto	Alberto	Alberto	Alberto		
Vestidários	Beninda	Beninda	Alberto	Alberto	Beninda		
Sanitários	Beninda	Beninda	Beninda	Alberto	Beninda		
Caixas de acondicionamento	Beninda	Alberto	Alberto	Beninda	Beninda		
Utensílios de corte	Beninda	Alberto	Alberto	Alberto	Alberto		
Bancadas de apoio		Beninda	Beninda	Alberto	Alberto		
<b>Semanal</b>							
Câmaras de refrigeração, tectos e Paredes		Alberto					
<b>Mensal</b>							
Armário do gelo	Alberto						
Caldeiras, raios e sifões	Alberto						

Incidências

Medidas correctivas


Verificado por:	
Método:	
Data:	

↕Acope

## 4 – Lista de Fornecedores

Dados do estabelecimento  
Nome / Morada

### Lista de fornecedores

Registo n.º 4

Nome da empresa	Morada / contactos	N.º aprovação estabelecimento	Produtos	Incluído na lista em
HipoPescados	Porto de pesca - Armazém ABC Peniche 99 999 99 99	0 0999 01 P	Carapau e Sardinha	01.02.12
Anabela Abelha	Zona Portuária - Armazém 123 Viana do Castelo 911 111 111	0 0888 01 P	Polvo	01.02.12
Pescados Coral	Mercabarna - Barcelona	12.0000 01/B	Crustáceos	10.10.12

## 5 - Entrada de Produtos

Dados do estabelecimento  
Nome / Morada

Entrada de produtos

Registo n.º

5

Data	Produto	Fornecedor	Quantidade	Lote	T°C	Condições de transporte (Armazenamento e Higienização)		Estado dos produtos (condições organolépticas, acondicionamento e embalagens)		Documentação e Rotulagem	
						Conforme	Não conforme	Conforme	Não conforme	Conforme	Não conforme
26.11.12	mandioca	Hipocercador	300 Kg	26112012	0,5°C	X		X		X	
26.11.12	polvo	Anabela Abelha	150 Kg	100-26-12	0,3°C	X		X		X	
26.11.12	carapan	Hipocercador	50 Kg	27112012	0,7°C	X		X		X	
27.11.12	carapan	Helden Gumeio	1.340 Kg	2012-45	0,8°C		X	X		X	

Incidências

*Algumas caixas encontravam-se visivelmente deterioradas e com sujidade acumulada.*

Medidas correctivas

*O fornecedor foi alertado para substituir as caixas deterioradas e melhorar a higienização.*

## 6 – Saída de Produtos

Dados do estabelecimento  
Nome / Morada

Saída de produtos

Registo n.º

6

Data	Produto	Destinatário	Quantidade	Lote	T°C	Condições de transporte (Armazenamento e Higienização)		Estado dos produtos (condições organolépticas, acondicionamento e embalagens)		Documentação e Rotulagem	
						Conforme	Não conforme	Conforme	Não conforme	Conforme	Não conforme
26.11.12	sardinha	Loja do peixe	300 Kg	26112012	0,4°C	X		X		X	
26.11.12	sardinha	Francisco Nascimento	150 Kg	26112012	0,4°C	X		X		X	
26.11.12	sardinha	Ambrósio Silva	50 Kg	26112012	0,4°C	X		X		X	
27.11.12	carapau	Lourinho e Filhos	1,340 Kg	27112012HPHG	0,5°C	X		X		X	

Incidências

Medidas correctivas

Nota: Este impresso apenas deverá ser preenchido por operadores que comercializem produtos com outros estabelecimentos

## 7 – Controlo da temperatura

Dados do estabelecimento  
Nome / Morada

### Controlo da temperatura

Registo n.º 7

Dia	Equip. n.º 1			Equip. n.º 2			Equip. n.º		
	Manhã	Tarde	Executado por	Manhã	Tarde	Executado por	Manhã	Tarde	Executado por
01	0,3	1	Floribela	0,5	0,8	Floribela	-	-	
02	0,7	1,3	Floribela	1,9	1,3	Floribela	-	-	
03	1	1,1	Floribela	1,1	1,1	Floribela	-	-	
04									
05									
06									
07									
08									
09									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									
23									
24									
25									
26									
27									
28									
29									
30									
31									

✦Acope

## 8 – Incidências nos equipamentos de frio

Dados do estabelecimento  
Nome / Morada

**Incidências nos  
equipamentos de frio**

Registo n.º 8

Data	Problema detectado	Medida correctiva	Responsável
04.01.12	O motor da câmara de refrigeração n.º 2 não funciona	Foi chamado o serviço técnico. Os produtos foram transferidos para a câmara de refrigeração n.º 1	Francisco Cardoso
17.03.12	Fuga no líquido refrigerante da câmara de refrigeração n.º 2	Foi chamado o serviço técnico tendo o problema sido solucionado num curto espaço de tempo	Mário Antunes
09.10.12	Avaria no termostato da câmara de refrigeração n.º 1	Foi chamado o serviço técnico tendo o termostato sido substituído	Durval Dias



“EMPRESÁRIO ESCLARECIDO - SECTOR PROTEGIDO”

[www.acope.pt](http://www.acope.pt)



Largo de São Sebastião da Pedreira, 31, 4<sup>ª</sup>  
1050-205 Lisboa  
Tel.: (+351) 21 352 88 03  
Fax: (+351) 21 315 46 65  
E-mail: [geral@acope.pt](mailto:geral@acope.pt)



COMUNIDADE EUROPEIA  
Fundo Europeu das Pescas

