

HIGIENE, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR – cumprimento dos requisitos legais. ACIB, Oliveira do Bairro 29 Março 2007

higiene

primeiro passo para a qualidade e segurança dos alimentos

João Freire de Noronha
Departamento de Ciência e Tecnologia Alimentar
Escola Superior Agrária de Coimbra

João Noronha/ESAC 1

HIGIENE, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR – cumprimento dos requisitos legais. ACIB, Oliveira do Bairro 29 Março 2007

Qualidade

- Adequação ao uso
- Conformidade com requisitos acordados e completamente compreendidos
- grau de satisfação de **requisitos** dado por um conjunto de **características** intrínsecas (ISO 900:200)

João Noronha/ESAC 2

HIGIENE, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR – cumprimento dos requisitos legais. ACIB, Oliveira do Bairro 29 Março 2007

Qualidade Alimentar

Consumidor
“O alimento como algo que se come”

Requisitos do produto – “quê”

- Requisitos de Segurança
- (outros) Requisitos Legais
- Requisitos Nutricionais
- Requisitos Sensoriais

Requisitos “psicológicos” – “onde” e “como”

- Contexto de Produção (origem, tradição...)
- Requisitos Éticos

Clavel Peris – The universe of food quality Food Quality and Preference 17 (2006) 3-6

João Noronha/ESAC 3

HIGIENE, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR – cumprimento dos requisitos legais. ACIB, Oliveira do Bairro 29 Março 2007

Qualidade Alimentar

Cliente
“O alimento como objecto comercial”

Garantia – “quem”

- Certificação
- Rastreabilidade/Traceabilidade

Requisitos do sistema produto/embalagem

- Requisitos funcionais e estéticos da embalagem
- Informação
- Conveniência

Requisitos do sistema produto/mercado

- Existência do produto no mercado
- Preço

Clavel Peris – The universe of food quality Food Quality and Preference 17 (2006) 3-6

João Noronha/ESAC 4

HIGIENE, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR – cumprimento dos requisitos legais. ACIB, Oliveira do Bairro 29 Março 2007

Segurança alimentar

- Uma disciplina científica que trata do modo de manusear, processar e armazenar alimentos de modo a prevenir doenças transmitidas pelos alimentos
- Garantia que o alimento não causa dano ao consumidor se for preparado e/ou ingerido de acordo com a utilização pretendida
 - Codex Alimentarius – Basic Texts on food hygiene (2003)
- Segurança dos géneros alimentícios
 - garantia de que os géneros alimentícios não terão um efeito nocivo sobre a saúde dos consumidores finais aquando da sua preparação e do seu consumo
 - Regulamento (CE) n.º 852/2004

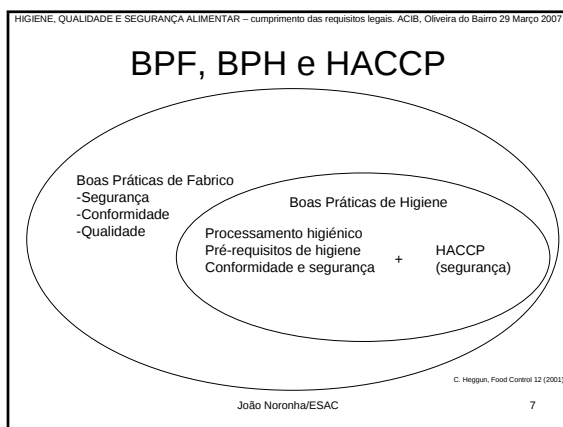
João Noronha/ESAC 5

HIGIENE, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR – cumprimento dos requisitos legais. ACIB, Oliveira do Bairro 29 Março 2007

Higiene Alimentar

- Todas as condições e medidas necessárias para assegurar a segurança e a conformidade do alimento em todas as fases da cadeia alimentar.
 - Segurança – não causar dano à saúde
 - Conformidade – ser aceitável para consumo humano
- medidas e condições necessárias para se precaver contra os riscos e garantir o carácter próprio para o consumo humano de um género alimentício.
 - Regulamento (CE) n.º 852/2004

João Noronha/ESAC 6



HIGIENE, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR – cumprimento dos requisitos legais. ACIB, Oliveira do Bairro 29 Março 2007

Enquadramento do manual

Este manual foi realizado no âmbito do Projecto AGRO 44 (Aplicação da Metodologia HACCP na Fátima do Laticínios, da Produção de Leite à Produção de Queijo e Requeijão) e é a síntese de uma investigação com vista à implementação das queijarias para a implementação do sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e os requisitos das entidades reguladoras para a produção de queijos, licenciamento e fiscalização, de modo a facilitar a aplicação do sistema em queijarias tradicionais.

Este projecto tem-se centrado no aumento da segurança alimentar, do queijo e do requeijão produzidos de modo tradicional na Região Centro de Portugal, nomeadamente, nas Áreas de Produção do Queijo Serra da Estrela e do Queijo da Beira, através da concepção de material informativo que permita aos agentes envolvidos a correcta aplicação dos mecanismos que possibilitam a garantia de segurança alimentar através da implementação de Boas Práticas Higiénicas e do sistema HACCP.

A parcerias

Os parcerias deste projecto pretendem fazer chegar a informação técnica-científica disponível na área da garantia de segurança alimentar aos agentes económicos, permitindo-lhes pôr em prática as medidas necessárias, e obrigatórias de ponto de vista legal, que permitam garantir ao consumidor a segurança dos produtos.

Associação Nacional de Cradadores de Queijos Serra da Estrela (ANCQSE) Alder Paulo Henriques de Lima Medeiros Contacto: Quilómetros da Sade - Vila Verde de Alentejo Tel.: 226 402 7037 Fax: 226 402 727 E-mail: pmedeiros@ancqse.pt	Associação Nacional de Cradadores de Queijos Serra da Estrela (ANCQSE) Alder Paulo Henriques de Lima Medeiros Contacto: Quilómetros da Sade - Vila Verde de Alentejo Tel.: 226 402 7037 Fax: 226 402 727 E-mail: pmedeiros@ancqse.pt	Associação Nacional de Cradadores de Queijos Serra da Estrela (ANCQSE) Alder Paulo Henriques de Lima Medeiros Contacto: Quilómetros da Sade - Vila Verde de Alentejo Tel.: 226 402 7037 Fax: 226 402 727 E-mail: pmedeiros@ancqse.pt	Associação Nacional de Cradadores de Queijos Serra da Estrela (ANCQSE) Alder Paulo Henriques de Lima Medeiros Contacto: Quilómetros da Sade - Vila Verde de Alentejo Tel.: 226 402 7037 Fax: 226 402 727 E-mail: pmedeiros@ancqse.pt
---	---	---	---

João Noronha/ESAC

9

HIGIENE, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR – cumprimento dos requisitos legais. ACIB, Oliveira do Bairro 29 Março 2007

Índice

1. Requisitos das Queijarias	1. Boas práticas de fabrico de queijo e requeijão
1.1 Características gerais	1.1 Escolha de fornecedores de leite
1.2 Características físicas da queijaria	1.2 Recolha e transporte do leite
1.3 Características da instalação	1.3 Recolha e armazenamento do leite
2. Equipamento e instalações	1.4 Pasteurização (queijo fresco)
2.1 Equipamento e instalações para a área de produção produtiva	1.5 Laboratório
2.2 Equipamento e instalações para a área de distribuição produtiva	1.6 Cota de queijo
3. Higiene e saúde pessoal	1.7 Transporte do queijo
3.1 Higiene pessoal	1.8 Conservação
3.2 Estado de pessoal	1.9 Fermentação
3.3 Vestuário	1.10 Acabamento e embalagem
4. Limpeza e desinfecção da queijaria, equipamentos e utensílios	1.11 Distribuição
4.1 Objectivos da limpeza e desinfecção	1.12 Rotundidade
4.2 Procedimentos de limpeza e desinfecção	1.13 Rotundidade
4.3 Método de limpeza	1.14 Rotundidade
4.4 Método de desinfecção	1.15 Rotundidade
4.5 Procedimento em que se deve efectuar a limpeza e desinfecção	1.16 Rotundidade
4.6 Plano de limpeza e desinfecção	1.17 Rotundidade

João Noronha/ESAC

10

HIGIENE, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR – cumprimento dos requisitos legais. ACIB, Oliveira do Bairro 29 Março 2007

3.1.1 | Vestuário

Durante o período de produção na queijaria deve ser utilizado vestuário de trabalho (bata, avental, touca, góculos ou óculos de uso exclusivo na queijaria, como mostra a Figura 5).

O cabelo deve estar totalmente protegido por uma touca.

De modo a evitar a queda de cabelos para o leite, este não deve ser vestido após a colocação da touca.

O vestuário de trabalho só deve ser utilizado no interior da queijaria.

Sempre que o operador sair da queijaria durante o período de laboração deve retirar o vestuário e colocá-lo substituído por outro.

Deve existir vestuário de trabalho em número suficiente para permitir a sua substituição sempre que necessário.

A lavagem do vestuário deve ser da responsabilidade da queijaria não devendo ser feita pelos colaboradores nas suas casas.

3.1.2 | Mãos

As mãos e as entalheiras dos operadores devem ser lavadas frequentemente utilizando-se água e sabão.

Devem lavar-se as mãos:

- antes de iniciar o trabalho;
- depois de ter ido ao sanitário;
- depois de ter transportado leite;
- quando mudar de tarefa de trabalho;
- depois de comer;
- depois de fumar;
- depois de mexer no cabelo, olhos, boca, nariz ou nariz;
- depois de ter espirrado, tossido, ou assoado;
- depois de manipular produtos de limpeza.

Para uma boa lavagem das mãos, devem seguir-se os seguintes passos:

- enxaguar as mãos com água corrente rápida;
- por sabonete líquido nas mãos em quantidade suficiente para fazer espuma;
- enxaguar vigorosamente as mãos e as entalheiras durante aproximadamente 20 segundos;
- limpar bem por debaixo das unhas e entre os dedos, podendo fazer com a ajuda de uma escova própria;

João Noronha/ESAC

11

HIGIENE, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR – cumprimento dos requisitos legais. ACIB, Oliveira do Bairro 29 Março 2007

5 | Boas práticas de fabrico de queijo e requeijão

5.1 | Escolha de fornecedores de leite

O leite deve ser fornecido por produtores que pertençam a uma exploração idónea (B) ou oficialmente idónea (B₂) de brucelas e cujos animais não apresentem sinais de qualquer doença contagiosa transmissível ao homem.

5.2 | Recolha e transporte do leite

O leite deve ser recolhido em bridas previamente lavadas e desinfetadas ou em tanques isotérmicos frigoríficos. O acondicionamento do leite deve ser feito num local fresco, preferencialmente em tanque de refrigeração ao nível frigorífico, até à hora da sua recolha e transporte para a queijaria. Se não for recolhido em duas horas seguintes à ordenha, o leite deve ser amflocado a uma temperatura igual ou inferior a 8 °C no caso de recolha diária, ou inferior a 4 °C se a recolha não for diária.

Durante o transporte para a queijaria, a temperatura do leite refrigerado não deve ser superior a 10 °C, devendo o transporte ser feito em veículos com sistema de refrigeração ou isotérmico.

João Noronha/ESAC

12

HIGIENE, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR – cumprimento dos requisitos legais: ACIB, Oliveira do Bairro 29 Março 2007

Figura 9 - Exemplo de rótulo.

NOTA: As etiquetas de venda de este queijo devem de indicar sempre o tipo "de conteúdo rotulatório: 12 x 1" de acordo com o estabelecimento de venda previsto anexo ao Regulamento de Agricultura com o intuito para a certificação de produtos de transformação de leite.

5.10 | **Acondicionamento e Embalagem**

Para este efeito são habitualmente utilizados materiais, tais como: papel vegetal, sacos de papel ou de plástico, caixas de cartão e caixas de madeira.

O produtor deverá emitir, junto dos seus fornecedores, um certificado de conformidade para os materiais de acondicionamento e/ou embalagem dos seus produtos.

5.11 | **Distribuição**

A distribuição do produto deve ser feita em transporte próprio destinado unicamente a este fim. Se este for utilizado para o transporte de outros produtos que não géneros alimentícios, ou géneros alimentícios diferentes, deve ser munido de separadores próprios, devendo-se realizar uma limpeza adequada entre carregamentos, para evitar o risco de contaminações.

Os transportes utilizados devem ser capazes de manter o produto as temperaturas adequadas (entre 0°C e 6°C) e permitir que estas temperaturas sejam controladas.

João Noronha/ESAC 13

HIGIENE, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR – cumprimento dos requisitos legais: ACIB, Oliveira do Bairro 29 Março 2007

João Noronha/ESAC 14

HIGIENE, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR – cumprimento dos requisitos legais: ACIB, Oliveira do Bairro 29 Março 2007

Higiene pessoal REG 852/2004

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

João Noronha/ESAC 15

HIGIENE, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR – cumprimento dos requisitos legais: ACIB, Oliveira do Bairro 29 Março 2007

Formação REG 852/2004

Os operadores das empresas do sector alimentar devem assegurar que:

- 1) O pessoal que manuseia os alimentos seja supervisionado e disponha, em matéria de higiene dos géneros alimentícios, de instrução e/ou formação adequadas para o desempenho das suas funções;
- 2) Os responsáveis pelo desenvolvimento e manutenção do processo referido no n.º 1 do artigo 5.º do presente regulamento ou pela aplicação das orientações pertinentes tenham recebido formação adequada na aplicação dos princípios HACCP; e
- 3) Todos os requisitos da legislação nacional relacionados com Programas de formação de pessoas que trabalhem em determinados sectores alimentares sejam respeitados.

João Noronha/ESAC 16

HIGIENE, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR – cumprimento dos requisitos legais: ACIB, Oliveira do Bairro 29 Março 2007

Higiene?

- Higiene e HACCP “para inglês ver”...
- HACCP/autocontrolo
 - Um autocolante na parede?
 - Certificação das empresas consultoras?
- Que formação para os operadores?
 - Deve ser obrigatória?
 - Certificada?
- Formação em higiene
 - Quem dá?
 - Quem recebe?
 - Serve para alguma coisa?

João Noronha/ESAC 17