

ESPECIFICAÇÃO DE REQUISITOS DE SERVIÇO

ERS 3002/1

Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração

APCER – Associação Portuguesa de Certificação
Edifício de Serviços da Exponor, 2.º
Av. Dr. António Macedo
4450-617 Leça da Palmeira – Portugal
Tel: +351 229 993 600
Fax: +351 229 993 601
www.apcer.pt

Nos termos e para os efeitos do disposto, designadamente, nos artigos 9º, 12º e 196º do Código dos Direitos de Autor e Direitos Conexos, informa-se que este texto está protegido por direitos de autor, encontrando-se registado na Inspeção Geral das Actividades Culturais com o nº 3913/2006 e depositado na Biblioteca Nacional sob o nº 246916/06.

	Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração	APCER ERS 3002/1
		Julho.2006

ÍNDICE

1. PREÂMBULO.....	3
2. OBJECTIVO E CAMPO DE APLICAÇÃO	3
3. REFERÊNCIAS	3
4. DEFINIÇÕES.....	4
5. REQUISITOS	5
5.1 PLANEAMENTO DA ACTIVIDADE	5
5.2 APROVISIONAMENTO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO.....	5
5.3 PREPARAÇÃO E CONFECÇÃO	7
5.4 FORNECIMENTO	8
5.5 INFRA-ESTRUTURAS E EQUIPAMENTO.....	9
5.6 LIMPEZA E DESINFECÇÃO	12
5.7 CONTROLO DE PRAGAS	15
5.8 GESTÃO DO AMBIENTE	15
5.9 SAÚDE E SEGURANÇA	15
5.10 GESTÃO.....	16
6. ANEXO.....	19

	Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração	APCER ERS 3002/1
		Julho.2006

1. Preâmbulo

A presente especificação de requisitos de serviço foi desenvolvida para responder às necessidades dos estabelecimentos de restauração e bebidas, em matéria de segurança alimentar e de qualidade na prestação dos serviços de fornecimento de refeições/pratos.

Foi elaborada com base nos Princípios Gerais de Segurança Alimentar do *Codex Alimentarius* (CAC/RCP1) e nos Princípios do HACCP (anexo CAC/RCP1), bem como em boas práticas de fornecimento de serviço associadas à restauração, como forma de integrar o sistema HACCP, a legislação em vigor aplicável e boas práticas no atendimento ao cliente.

A aplicação dos Princípios do HACCP ao sector da restauração e bebidas é definida no Anexo, que consiste na interpretação de cada um dos princípios com vista à implementação em estabelecimentos de restauração e bebidas, sendo dados, em alguns casos, exemplos práticos de aplicação. Estes princípios são aplicáveis às secções de Planeamento da Actividade (5.1), Aprovisionamento, Transporte e Armazenamento (5.2), Preparação e Confecção (5.3), Fornecimento (5.4), Equipamento e Infra-estruturas (5.5), Limpeza e desinfeção (5.6) e Gestão (5.10).

2. Objectivo e Campo de Aplicação

O presente referencial é aplicável a:

- Estabelecimentos de bebidas,
- Estabelecimentos de restauração,
- Estabelecimentos de restauração e bebidas.

Esta especificação define os requisitos de Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração e permite a certificação.

São dadas algumas orientações de aplicação prática (sob a forma de "Notas orientativas") sobre como implementar os requisitos. Estas orientações podem assumir um carácter obrigatório ("deve") ou facultativo ("pode").

Os requisitos da presente ERS que incorporam requisitos legais encontram-se identificados com o símbolo:  no título dos requisitos com 3 (três) dígitos. A utilização deste símbolo não significa que o conteúdo se refere na íntegra a um requisito legal, podendo assim definir exigências adicionais a cumprir. Caso, no decorrer da validade da presente especificação se verifique uma alteração dos requisitos legais, é sempre aplicável a legislação em vigor, caso esta seja mais exigente

Adicionalmente aos requisitos da presente especificação, encontram-se estabelecidas recomendações que conduzem a uma melhoria do serviço prestado.

3. Referências

- *Codex Alimentarius* (CAC/RCP1 e Anexo)
- "Food Code", U.S. Food and Drug Administration, U. S. Department of Health and Human Services
- Legislação em vigor aplicável aos estabelecimentos de restauração e bebidas
- Normas de Calidad Restauración – Instituto para la Calidad Turística Española
- NP EN ISO 9000:2005 – Sistema de Gestão da Qualidade – Fundamentos e Vocabulário
- NP EN ISO 9001:2000 – Sistema de Gestão da Qualidade – Requisitos

	Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração	APCER ERS 3002/1
		Julho.2006

4. Definições

4.1. Auditoria

Processo sistemático, independente e documentado para obter evidências de auditoria e respectiva avaliação objectiva com vista a determinar em que medida os critérios da auditoria são satisfeitos.

4.2. Cliente

Organização ou pessoa que adquire um determinado serviço.

4.3. Documento

Informação e respectivo meio de suporte.

4.4. Estabelecimento de bebidas

Estabelecimentos que proporcionam mediante remuneração, bebidas e serviço de cafetaria para consumo no próprio estabelecimento ou fora dele. Mediante a actividade podem denominar-se como: bar, cervejaria, café, pastelaria, confeitaria, boutique de pão quente, cafetaria, casa de chá, gelataria, pub e taberna.

4.5. Estabelecimento de restauração

Estabelecimentos que proporcionam, mediante remuneração, refeições e bebidas no próprio estabelecimento ou fora dele. Mediante a actividade podem designar-se como: restaurante, marisqueira, casa de pasto, pizzeria, snack-bar, self-service, eat-driver, take-away e fast-food.

4.6. Estabelecimentos de restauração e bebidas

Estabelecimentos que se destinam a prestar simultaneamente serviços de restauração e bebidas.

4.7. Medida de Controlo

Qualquer acção ou actividade que pode ser usada para evitar ou eliminar um perigo para a segurança alimentar ou para o reduzir para um nível aceitável.

4.8. Perigo significativo

Perigo físico, químico ou biológico, cuja eliminação ou redução para um nível aceitável é essencial para a produção/fornecimento de alimentos que não causem efeitos adversos para a saúde.

4.9. Registo

Documento que expressa resultados obtidos ou fornece evidência das actividades realizadas.

4.10. Segurança Alimentar

Conceito de que um género alimentício não causará dano ao consumidor quando preparado e/ou ingerido de acordo com a utilização prevista. [*Codex Alimentarius*]

4.11. Validação

Confirmação, através de evidência objectiva, de que foram satisfeitos os requisitos para uma utilização ou aplicação específicas.

4.12. Verificação

Confirmação, através de evidência objectiva, de que os requisitos especificados foram satisfeitos.

	Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração	APCER ERS 3002/1
		Julho.2006

5. Requisitos

5.1 Planeamento da actividade

(Requisitos adicionais definidos no Anexo)

- 5.1.1 Deve ser assegurada que a informação¹ sobre todos os pratos ou preparações culinárias e bebidas que se anunciam nos diferentes suportes de venda se encontra disponível e é mantida actualizada.
- 5.1.2 Antes do início de cada um dos serviços devem estar preparados todos os elementos necessários para o correcto fornecimento do serviço, nomeadamente (conforme aplicável):
- As mesas e cadeiras correctamente montadas
 - As mesas auxiliares de serviço, ou aparadores e utensílios suficientes (copos, pratos e talheres, etc.) para a prestação do serviço
 - As ementas
 - Todo o material de serviço necessário para o fornecimento do mesmo (abre-cápsulas,)
 - Todos os ingredientes (sal, pimenta, azeite, vinagre, mostarda, "ketchup", e outros molhos).
- 5.1.3 A Elaboração dos pratos deve respeitar:
- Matérias-primas base sempre que se faça referência às mesmas,
 - Receita e/ou processo culinário constantes da oferta.
- Recomendação: para a elaboração dos pratos pode estar definida documentação, a qual deve incluir, pelo menos, o processo em cada uma das fases, incluindo ingredientes, tempos e zonas de elaboração, quantidades e apresentação final do prato.

5.2 Aprovisionamento, Transporte e Armazenamento

(Requisitos adicionais definidos no Anexo)

5.2.1 Aprovisionamento

- 5.2.1.1. As compras de produtos relevantes, com impacto na segurança alimentar, devem estar formalizadas em documentos (pedidos, contratos, faxes, facturas etc.) que incluam a seguinte informação:
- De quem se recebeu/adquiriu o produto,
 - O que se recebeu,
 - E quando se recebeu.
 - Recomendação: Quando apropriado, devem ser definidas especificações para as matérias-primas.

5.2.2 Transporte de matérias-primas

- 5.2.2.1 Os alimentos e outros materiais relevantes devem ser adequadamente protegidos durante o transporte.
- 5.2.2.2 Quando necessário, a forma de construção e concepção dos contentores e veículos deve permitir:
- A não contaminação dos alimentos ou das embalagens;
 - Serem eficazmente limpos e, se necessário, desinfectados;
 - A separação eficaz de diferentes alimentos, ou quando necessário, de alimentos e outros produtos, durante o transporte;

¹ Considera-se toda a informação relevante para um correcto planeamento da actividade, de modo a assegurar a disponibilidade de todos os produtos presentes nos suportes de venda.

	Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração	APCER ERS 3002/1
		Julho.2006

- Fornecerem protecção eficaz de contaminação, incluindo poeiras e fumos;
- Uma manutenção eficaz da temperatura adequada e outras condições ambientais relevantes e necessárias para proteger os alimentos do crescimento microbiológico indesejado e minimizar a deterioração;
- A verificação das condições de temperatura e humidade, caso seja necessário.

5.2.2.3 Os veículos de transporte e os contentores devem ser mantidos em condições adequadas de limpeza, reparação e conservação.

5.2.2.4 No caso de o mesmo contentor ser usado para o transporte de diferentes famílias de alimentos, deve ser efectuada uma limpeza adequada e desinfecção, caso necessário, entre cargas.

5.2.3 Embalagem de matérias-primas

5.2.3.1 O estabelecimento deve garantir que os seus fornecedores asseguram que os materiais de embalagem que acondicionam os produtos fornecidos:

- Têm condições adequadas para protecção dos produtos, por forma a minimizar contaminações, evitar a deterioração e acomodar rotulagem adequada.
- Não constituem uma ameaça para a segurança e adequabilidade do alimento, sob as condições especificadas.

5.2.4 Recepção de matérias-primas

5.2.4.1 As matérias-primas, ingredientes e/ou outros materiais relevantes, devem ser inspeccionadas e separadas de acordo com a sua natureza antes de armazenadas.

5.2.4.2 As matérias-primas potencialmente perigosas², ingredientes e/ou materiais relevantes devem ser controlados à recepção, quanto aos seguintes aspectos: quantidade, data de validade ou data limite de consumo (quando aplicável), estado das embalagens. Quando apropriado, verificar as condições de higiene dos veículos de transporte e do condutor, bem como as temperaturas dos produtos.

Nota orientativa: as evidências do controlo podem ser apresentadas através de anotações nas guias de remessa ou facturas.

5.2.4.3 Devem ser estabelecidas medidas de controlo, para assegurar que as matérias-primas, ingredientes e/ou outros materiais relevantes, com origem no produtor primário e fornecidos directamente pelo mesmo em pequenas quantidades, se encontram protegidos de contaminações, para permitir a sua aceitação pelo estabelecimento.

Recomendação: Quando necessário, podem ser realizados testes laboratoriais às matérias-primas e ingredientes. Os registos dos testes laboratoriais devem ser mantidos. Estes testes podem ser efectuados pelo estabelecimento ou pelo fornecedor.

5.2.5 Armazenamento

5.2.5.1 Os stocks de matérias-primas e ingredientes devem ser sujeitos a uma rotação eficaz, por forma a que os prazos de validade/limite de consumo dos mesmos não expirem, seguindo a metodologia PAPS (Primeiro a Acabar, Primeiro a Sair).

² Por matérias-primas potencialmente perigosas, entende-se alimentos que possam permitir o desenvolvimento microbiológico a níveis inaceitáveis, ou que não sejam sujeitos posteriormente a processamento térmico pelo consumidor (Definição baseada no Capítulo 1 do "Food Code", FDA).

	Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração	APCER ERS 3002/1
		Julho.2006

Para as matérias-primas e ingredientes em que o referido não seja aplicável, deve-se seguir a metodologia PEPS (Primeiro a Entrar, Primeiro a Sair).

5.2.5.2 Os locais destinados ao armazenamento devem encontrar-se identificados e manter as características adequadas para a conservação dos produtos (ex., temperatura, humidade e ventilação).

5.3 Preparação e Confecção³

(Requisitos adicionais definidos no Anexo)

5.3.1 Boas práticas de manipulação

5.3.1.1 Durante todas as etapas de manipulação dos alimentos/produtos devem ser desenvolvidas e implementadas práticas para evitar a ocorrência de contaminação cruzada. Sempre que aplicável as instalações e os utensílios devem ser elementos facilitadores para o cumprimento destas práticas.

5.3.2 Preparação

5.3.2.1 Para os produtos cujas práticas culinárias apenas incluam actividades de preparação (sem recurso a tratamento térmico), devem ser tomadas medidas para reduzir a ocorrência de perigos associados ao seu consumo.

5.3.2.2 Durante a preparação, os alimentos crus devem estar separados, física ou temporalmente, dos alimentos prontos a consumir.

5.3.3 Equipamento e utensílios

5.3.3.1 As superfícies, os utensílios e os equipamentos devem ser adequadamente lavados, e sempre que aplicável desinfetados, após terem sido manipulados ou processados alimentos crus, em particular os potencialmente mais perigosos.

5.3.3.2 Os equipamentos de registo de temperaturas devem ser verificados regularmente e testados quanto à sua exactidão.

5.3.4 Confecção

5.3.4.1 Devem ser estabelecidas práticas adequadas através de técnicas simples e/ou combinadas, para garantir a eliminação ou redução dos perigos significativos para níveis aceitáveis.

5.3.5 Controlo do Tempo e da Temperatura – Aplicável através de validação do processo, de acordo com os seguintes requisitos:

5.3.5.1 O estabelecimento deve evidenciar que definiu condições de confecção dos alimentos/produtos, de forma a garantir que os tempos e temperaturas são adequados à segurança dos consumidores.

Nota orientativa: o estabelecimento pode evidenciar que este processo foi validado, pelo menos uma vez (através dos seus recursos humanos e materiais, ou recorrendo a apoio externo). O estabelecimento pode efectuar esta validação por categorias de produtos vs processamento. (Exemplos de categorias de produtos vs processamento: Capítulo 3 do "Food Code", FDA, ponto 3.4 e 3.5.)

5.3.5.2 O estabelecimento deve evidenciar que os trabalhadores possuem a qualificação necessária para efectuarem as operações de processamento dos produtos por forma a não comprometer a segurança dos mesmos.

³ Todos os requisitos que contemplam equipamento e infra-estrutura e métodos de limpeza e desinfecção associados à Preparação e Confecção estão detalhados nas secções 5.5. e 5.6. deste documento (respectivamente).

	Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração	APCER ERS 3002/1
		Julho.2006

5.3.6 Controlo de óleos de fritura

5.3.6.1 Nas situações em que os estabelecimentos utilizem óleos de fritura deve ser seguida a legislação em vigor aplicável ao sector, assim como métodos adequados para o controlo regular dos óleos.

5.3.7 Monitorização das actividades de preparação e confecção

5.3.7.1 Um (ou mais elementos) designado(s) para o efeito deve(m) assegurar o preenchimento dos seguintes registos:

- Temperatura dos equipamentos de frio;
- Controlo dos óleos de fritura;
- Limpeza e desinfeção geral do estabelecimento;
- Controlo da produção incluindo, no mínimo, data de preparação e/ou confecção;
- Devem também ser incluídos outros registos, nomeadamente de Não Conformidades/Ações Correctivas e outras anomalias detectadas.

5.3.8 Recolha de amostras para análises

5.3.8.1 O estabelecimento deve definir um plano de amostragem para análise, consistente para a sua oferta de produtos, tendo em conta a natureza/criticidade dos mesmos e as técnicas de preparação e confecção a que estes são sujeitos.

5.3.8.2 Os resultados das análises laboratoriais realizadas devem ser sujeitos a uma avaliação crítica por parte do estabelecimento e devem ser desencadeadas acções correctivas, quando necessário. Devem ser mantidos os registos dos resultados das análises laboratoriais.

5.4 Fornecimento ⁴

(Requisitos adicionais definidos no Anexo)

5.4.1 Espaço de serviço ao cliente

5.4.1.1 São considerados espaços de serviço ao cliente, todos aqueles que podem ser utilizados pelos mesmos, independentemente de serem espaços em que se sirvam refeições, ou não (WC, telefone, entrada,), devendo os mesmos encontrar-se em adequado estado de conservação e limpeza.

5.4.2 Informação

5.4.2.1 A entrada do estabelecimento deve estar perfeitamente assinalada, devendo distinguir-se, como mínimo:

- Em local exterior a identificação do tipo e designação do estabelecimento;
- Horário de funcionamento definido;
- Existência de consumo ou despesa mínima;
- Capacidade máxima do estabelecimento;
- Existência de lista do dia, quando aplicável, e respectivos preços;
- Existência do livro de reclamações;
- A indicação dos cartões de débito/crédito aceites;
- Alvará de licença de utilização.

⁴ Todos os requisitos que contemplam equipamento e infra-estrutura e métodos de limpeza e desinfeção associados ao Fornecimento estão detalhados nas secções 5.5. e 5.6. deste documento.

	Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração	APCER ERS 3002/1
		Julho.2006

5.4.3 Instalações sanitárias

5.4.3.1 As instalações sanitárias devem encontrar-se em conformidade com a legislação vigente aplicável.

5.4.4 Menus e suportes de venda

5.4.4.1 Os menus e todos os suportes de venda:

- Devem encontrar-se em adequado estado de limpeza e conservação, e devem apresentar-se em número suficiente para que nenhum cliente tenha que esperar pelos mesmos;
- Devem poder ler-se perfeitamente, incluindo o preço de cada um dos produtos;
- Quando aplicável, os pratos que requerem um tempo de preparação superior ao habitual devem ter especificado o tempo de espera, a partir do momento em que o cliente realiza o pedido.

Recomendação: Os menus e todos os suportes de venda podem estar estruturados por famílias de produtos para facilitar a escolha do cliente.

5.4.5 Características do serviço

5.4.5.1 Os produtos devem ser servidos com a maior prontidão, respeitando um ritmo adequado de serviço.

5.4.5.2 Os produtos devem ser servidos com uma apresentação adequada, evitando a acumulação de molhos ou manchas nas bordas dos pratos ou no reverso do prato.

5.4.5.3 No caso de existirem pedidos especiais (alterações à constituição predefinida dos produtos) dos clientes, estes devem ser tidos em consideração.

5.4.5.4 As refeições devem ser mantidas a uma temperatura adequada até que sejam servidas, quer se tratem de pratos frios ou quentes.

5.4.6 Informação sobre o produto

Aplicável no caso de produtos potencialmente perigosos para grupos específicos (ex.: sushi, produtos que podem conter alergénicos, etc.).

5.4.6.1 Deve ser disponibilizada informação de forma documentada complementada com informação verbal ao consumidor de que os produtos têm características que podem apresentar um perigo para a sua saúde.

5.4.7 Informação de produto "take away"

Aplicável no caso de refeições confeccionadas para "take away".

5.4.7.1 Os produtos devem vir acompanhados da seguinte informação:

- Informação sobre a data da preparação/confeção,
- Modo de utilização e conservação do produto pelo consumidor.

5.5 **Infra-estruturas e Equipamento**

(Requisitos adicionais definidos no Anexo)

5.5.1 Concepção e localização

5.5.1.1 Os edifícios e os equipamentos devem ser concebidos e mantidos num apropriado estado de conservação, no sentido de:

- Facilitarem os procedimentos de limpeza e desinfeção;
- Funcionarem como previsto, particularmente nas etapas críticas;
- Evitarem a contaminação dos alimentos/produtos;
- Permitirem a execução de tarefas de acordo com o princípio de marcha em frente.

	Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração	APCER ERS 3002/1
		Julho.2006

5.5.2 Infra-Estruturas⁵ - zonas de processamento

- 5.5.2.1 As superfícies das paredes, das divisórias e do chão devem ser de material impermeável e não tóxico.
- 5.5.2.2 As paredes e as divisórias devem ter superfície lisa até a uma altura apropriada.
- 5.5.2.3 O pavimento deve ser construído por forma a permitir uma limpeza e secagem adequadas (ver requisito 5.6 Limpeza e desinfecção).
- 5.5.2.4 Os sôtãos e os tectos devem ser construídos em materiais que minimizem a acumulação de poeiras, a condensação e a libertação de partículas.
- 5.5.2.5 As janelas devem ser de fácil limpeza, construídas de forma a minimizar a acumulação de poeiras e estar protegidas com redes passíveis de limpeza.
- 5.5.2.6 As portas devem ter superfícies lisas, não absorventes e de fácil limpeza, ou se necessário, desinfecção (ver requisito 5.6 Limpeza e desinfecção).
- 5.5.2.7 As superfícies de trabalho devem ser construídas de material liso, não absorvente e inerte aos produtos, detergentes e desinfectantes, sob condições normais de operação (ver requisito 5.6 Limpeza e desinfecção). Devem ser de fácil limpeza e desinfecção e manutenção e devem ser mantidas em boas condições.
- 5.5.2.8 A água potável deve estar em conformidade com a legislação para o efeito ou ser proveniente de rede de abastecimento público.
- 5.5.2.9 Deve estar disponível uma fonte de abastecimento de água com infra-estruturas apropriadas para a sua distribuição a temperaturas adequadas, no sentido de garantir a segurança dos alimentos/produtos.

5.5.3 Infra-Estruturas – Zonas de fornecimento de refeições/pratos

- 5.5.3.1 O mobiliário, os elementos decorativos e o resto do equipamento que se encontram nas zonas de fornecimento e nas zonas de uso dos clientes, devem ser adequados, de forma a minimizar perigos para a segurança alimentar e devem encontrar-se em adequado estado de conservação e funcionamento.
- 5.5.3.2 Os pavimentos, paredes e tectos devem encontrar-se em adequado estado de conservação e ser objecto de manutenção preventiva.
- 5.5.3.3 Os elevadores e monta-cargas devem ser inspeccionados de acordo com o previsto nos regulamentos correspondentes.

5.5.4 Instalações

- 5.5.4.1 Devem ser disponibilizadas instalações apropriadas para a preparação dos alimentos e limpeza e desinfecção de utensílios e equipamento, com uma fonte de água potável, quente ou fria.
- 5.5.4.2 As instalações devem incluir (de acordo com a legislação em vigor aplicável):
- Lavatórios concebidos adequadamente e em n.º suficiente devidamente localizados e identificados, com uma fonte de água quente e fria para uma correcta limpeza e desinfecção das mãos;
 - Instalações sanitárias e vestiários adequados.
- 5.5.4.3 Os sistemas de ventilação/extracção devem ser concebidos no sentido de assegurar a sua adequada limpeza e manutenção.
- 5.5.4.4 A iluminação (natural ou artificial) deve ser adequada à realização das actividades de uma forma higiénica.
- 5.5.4.5 As lâmpadas devem estar protegidas no sentido de assegurar que o produto não é contaminado por eventuais quebras.

⁵ Zonas de processamento – que incluem a preparação, tratamento e transformação dos alimentos – armazéns e áreas de apoio à produção.

	Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração	APCER ERS 3002/1
		Julho.2006

5.5.5 Equipamento⁶

5.5.5.1 O equipamento deve estar localizado de tal forma que:

- Permita uma adequada manutenção,
- Funcione de acordo com o seu uso pretendido,
- Facilite boas práticas de higiene, incluindo monitorização (ver requisito 5.6 Limpeza e desinfeção).

5.5.5.2 A forma de concepção e construção dos equipamentos e contentores deve assegurar uma correcta limpeza e desinfeção e que os mesmos são mantidos de modo a prevenir a contaminação dos alimentos/produtos (ver requisito 5.6 Limpeza e desinfeção).

5.5.5.3 O equipamento deve ser construído de material resistente, não tóxico, móvel ou desmontável para permitir manutenção, limpeza, desinfeção, monitorização e, inspecção de existência de pragas (ver requisito 5.6 Limpeza e desinfeção).

5.5.5.4 O equipamento usado para cozinhar, aquecer, arrefecer ou armazenar alimentos/produtos deve ter capacidade para atingir (e manter) a temperatura necessária nos tempos definidos pelo estabelecimento, com vista à segurança alimentar.

5.5.5.5 Quando necessário, este equipamento deve estar dotado de meios de controlo e monitorização, de humidade, fluxo de ar ou quaisquer outras características que tenham efeitos negativos na segurança ou adequabilidade do produto.

5.5.5.6 Os contentores de resíduos, sub-produtos e substâncias perigosas devem estar identificados, devem ser adequadamente construídos, ser de material impermeável e accionados por pedal.

5.5.6 Manutenção

5.5.6.1 O serviço de manutenção deve assegurar:

- O correcto funcionamento de todos os equipamentos e rapidez adequada na reparação de eventuais anomalias/avarias.
 - Um bom estado de conservação do mobiliário e elementos decorativos.
- Devem ser estabelecidas acções de manutenção/revisão preventivas periódicas.

5.5.6.2 Os equipamentos de ar condicionado e de aquecimento, bem como o sistema de exaustão, devem ser objecto das manutenções/revisões determinadas pelo fabricante ou instalador. Quando requeridos por lei devem existir certificados de inspecção.

5.5.6.3 As instalações de gás devem estar sujeitas às respectivas inspecções regulamentares. Quando requeridos por lei devem ser conservados os certificados das inspecções como registos.

5.5.6.4 Os equipamentos de manutenção de temperatura devem ser verificados, como mínimo, no início e no fim de cada dia de trabalho, através do indicador da temperatura, para comprovar o seu bom funcionamento.

5.5.6.5 Todas as instalações exteriores (incluindo todas as relacionadas com o estabelecimento que possam ser utilizadas pelo cliente, nomeadamente, paredes e acessos ao restaurante) devem ser mantidas em adequado estado de conservação e manutenção. Devem ser reparadas todas as instalações que apresentem avarias ou anomalias em relação ao seu correcto uso e em particular as que afectam a segurança alimentar.

5.5.6.6 Todas as anomalias ou avarias detectadas devem ser reparadas, em tempo útil, e registadas.

⁶ Incluindo todos os equipamentos de temperatura e contacto directo com o produto.

 ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE CERTIFICAÇÃO	Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração	APCER ERS 3002/1
		Julho.2006

5.6 Limpeza e desinfecção

(Requisitos adicionais definidos no Anexo)

5.6.1 Procedimentos de limpeza e desinfecção

- 5.6.1.1 Os procedimentos definidos devem remover os resíduos de produtos e detritos que podem ser uma fonte de contaminação.
- 5.6.1.2 Os procedimentos de limpeza e desinfecção devem envolver o uso separado ou combinado de métodos físicos e químicos.
- 5.6.1.3 Os procedimentos de limpeza e desinfecção devem envolver, quando apropriado:
- Remoção de resíduos das superfícies;
 - Lavagem;
 - Desinfecção.
- 5.6.1.4 Os procedimentos de limpeza e desinfecção devem ser:
- Verificados quanto à sua eficácia;
 - Periodicamente verificados através de auditoria e amostragem microbiológica do ambiente e das superfícies de contacto;
 - Regularmente revistos e adaptados no sentido de reflectir eventuais mudanças no processo, instalações ou equipamentos.

5.6.2 Programas de limpeza e desinfecção

- 5.6.2.1 Os programas de limpeza e desinfecção devem abranger todas as áreas das instalações, devem ser verificados quanto à sua adequabilidade e eficácia e devem ser documentados.
- 5.6.2.2 Os programas de limpeza e desinfecção devem especificar:
- As áreas, os equipamentos e utensílios a limpar;
 - A responsabilidade por tarefas específicas;
 - Métodos e frequência das limpezas;
 - Monitorização;
 - Produtos.

5.6.3 Higiene pessoal

- 5.6.3.1 Qualquer trabalhador que contacte com alimentos/produtos deve manter um elevado grau de higiene pessoal e usar fardamento adequado, incluindo protecção de cabeça, que deve ser utilizado exclusivamente no local de manipulação.
- 5.6.3.2 Os cortes e ferimentos, cuja gravidade permita que o trabalhador continue a trabalhar, devem estar adequadamente protegidos por material à prova de água.
- 5.6.3.3 Deve estar documentada uma instrução de trabalho sobre a lavagem de mãos dos trabalhadores, que inclua mas não se limite às seguintes situações:
- Antes de iniciarem actividades de manipulação de alimentos/produtos;
 - Imediatamente após a utilização do WC;
 - Após a manipulação de alimentos crus ou qualquer material com potencial de contaminação de outros alimentos;
 - Sempre que se mude de tarefa;
 - Após a manipulação de produtos químicos.
- 5.6.3.4 Deve ser definido um conjunto de regras relativas a comportamentos dos trabalhadores no local que possam afectar a segurança dos alimentos/produtos, que incluam mas não se limitem à proibição de:
- Fumar,
 - Cuspir,
 - Mastigar pastilha elástica ou comer,

	Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração	APCER ERS 3002/1
		Julho.2006

- Espirrar ou tossir sobre alimentos/produtos não protegidos.

5.6.4 Instalações e equipamentos

5.6.4.1 Os locais por onde circulam os alimentos/produtos devem apresentar um adequado estado de limpeza e/ou desinfecção e de conservação.

5.6.4.2 O "lay-out" das instalações, bem como a disposição dos equipamentos e secções, e as dimensões dos locais por onde circulam os produtos devem possibilitar as práticas correctas de higiene, incluindo a prevenção de contaminação cruzada durante as diferentes operações provocada por alimentos, equipamento, materiais, água, entrada de ar, pessoal ou fontes externas de contaminação, tal como insectos e demais animais/pragas.

5.6.4.3 Preferencialmente, deve existir uma área da cozinha destinada à limpeza e lavagem de utensílios, tanto de cozinha, como de utilização dos clientes.

5.6.4.4 Deve estabelecer-se um circuito de lavagem que contemple uma zona de entrada de louça, utensílios, peças e acessórios de equipamento sujos, uma zona de lavagem e uma zona de saída dos mesmos limpos e uma zona de armazenamento.

5.6.4.5 Deve existir um espaço destinado ao uso exclusivo e armazenamento de produtos de limpeza e desinfecção, equipamento e demais utensílios de limpeza e desinfecção.

5.6.4.6 Este espaço deve:

- Permanecer fechado e devidamente sinalizado,
- Encontrar-se em adequado estado de organização e limpeza.

5.6.4.7 Os produtos de limpeza e desinfecção devem ser facilmente identificáveis não só através do tipo de embalagem, mas também pela etiqueta identificativa. Em caso algum devem ser utilizados recipientes associados a produtos alimentares ou qualquer outro tipo de recipiente que possa criar algum tipo de confusão.

5.6.5 Recepção e armazenamento das mercadorias

5.6.5.1 As áreas destinadas à recepção e ao armazenamento dos alimentos/produtos devem encontrar-se em adequado estado de organização e limpeza garantindo as condições necessárias e minimizando os riscos de contaminação.

5.6.5.2 Deve assegurar-se que, em caso algum, os alimentos/produtos entram em contacto com o solo ou com materiais de desperdício.

5.6.6 Cozinha/Zona de Preparação/Confeccção

5.6.6.1 A área destinada à preparação e confeccção de pratos/refeições deve encontrar-se num estado de limpeza e/ou desinfecção adequado ao processo em curso.

5.6.6.2 Todos os equipamentos e utensílios utilizados nas etapas de preparação devem ser limpos e/ou desinfectados após cada utilização ou sempre que a natureza/criticidade do produto assim o exigir.

5.6.6.3 No caso de existirem zonas comuns para alimentos crus e confeccionados, deve-se limpar e desinfetar antes de cada fase de preparação e não devem ser utilizadas em simultâneo.

5.6.6.4 Os equipamentos devem ser mantidos em adequado estado de limpeza e desinfecção, evitando a acumulação de gorduras ou de restos alimentícios.

	Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração	APCER ERS 3002/1
		Julho.2006

5.6.7 Zona de Lavagem

- 5.6.7.1 A zona destinada à lavagem dos utensílios de cozinha e de utilização pelos clientes deve encontrar-se em adequado estado de organização e limpeza.
- 5.6.7.2 A zona de lavagem dos utensílios deve ter claramente diferenciados os espaços destinados aos utensílios sujos, à lavagem, e aos utensílios limpos.
- 5.6.7.3 Devem existir práticas de lavagem que tenham em consideração métodos de limpeza e desinfecção adequados e que mantenham o bom estado de conservação dos equipamentos, utensílios e louça.

5.6.8 Resíduos

- 5.6.8.1 Os resíduos devem ser recolhidos em sacos e acondicionados em recipientes fechados, de forma a não entrarem em contacto com os recipientes.
- 5.6.8.2 Os recipientes devem ser lavados e desinfectados diariamente, com recurso a produtos adequados.
- 5.6.8.3 Sempre que necessário, no mínimo diariamente, devem retirar-se os sacos de lixo e colocá-los em locais próprios, definidos fora das zonas de preparação e conservação de alimentos/produtos, zonas de serviço, ou à vista do cliente.
- 5.6.8.4 A manipulação dos sacos/contentores de resíduos não deve ser efectuada à vista do cliente.
- 5.6.8.5 Caso exista uma área para os desperdícios, esta deve dispor de arejamento adequado, por forma a não permitir a concentração de odores.

5.6.9 Mobiliário e bens

- 5.6.9.1 Tanto o mobiliário como os restantes bens do estabelecimento devem encontrar-se em adequado estado de conservação.
- 5.6.9.2 Devem estabelecer-se rotinas de limpeza que contemplem a conservação e limpeza do mobiliário, bens decorativos e outros objectos, os quais devem manter-se sem pó, ou qualquer outro tipo de sujidade.

5.6.10 Instalações sanitárias

- 5.6.10.1 As instalações sanitárias devem ser mantidas arrumadas, limpas e, quando aplicável desinfectadas, tendo em conta que:
- Os recipientes de papel estejam limpos;
 - Não existam vestígios de sujidade;
 - Os produtos de reposição se encontrem em quantidade suficiente para a duração do serviço (sabão, toalhas ou similares, papel higiénico);
 - Os puxadores, bem como a louça sanitária se encontrem limpos;
 - Os equipamentos, como o doseador, os secadores de mãos, etc. funcionem correctamente e se encontrem limpos;
 - Os sanitários não tenham um odor desagradável;
 - Os espelhos estejam limpos e em bom estado de conservação.

5.6.11 Zonas de uso do cliente e sala de refeições

- 5.6.11.1 A zona de uso de clientes e a sala de refeições devem encontrar-se em adequado estado de organização e limpeza.
- 5.6.11.2 As zonas comuns devem ser limpas, como mínimo, uma vez antes de começar o serviço, e deve existir um programa de limpeza que garanta a limpeza da sala durante todo o serviço.
- 5.6.11.3 As zonas comuns devem estar convenientemente ventiladas através de um sistema de ventilação natural ou forçado, expulsando os fumos e odores que se possam gerar.

	Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração	APCER ERS 3002/1
		Julho.2006

5.6.12 Estado de Saúde

5.6.12.1 Por forma a evitar fontes de contaminação para os alimentos/produtos por trabalhadores eventualmente doentes, deve ser assegurada a realização periódica de exames de aptidão física para o exercício das suas funções. Devem ser mantidos os registos dos exames médicos.

5.6.12.2 Os trabalhadores devem evidenciar saber que nessas circunstâncias devem comunicar de imediato o seu estado de saúde à gestão do estabelecimento.

5.6.13 Visitantes

5.6.13.1 Os visitantes de áreas de recepção, armazenamento, preparação e confeção devem usar vestuário de protecção e devem respeitar os restantes cuidados com a higiene pessoal mencionados na secção 5.6.3.

5.7 Controlo de Pragas

5.7.1 Sistemas de controlo de pragas

5.7.1.1 Os edifícios devem ser mantidos em adequadas condições de conservação e limpeza, no sentido de evitar o acesso de pragas e de eliminar potenciais locais de reprodução.

5.7.1.2 As zonas de drenagem e outros locais por onde as pragas possam aceder às instalações devem estar dotadas de meios para evitar o seu acesso.

5.7.1.3 Potenciais fontes de alimentos para pragas devem ser armazenadas de forma a evitar o seu acesso.

5.7.1.4 Quando apropriado, os resíduos devem ser armazenados em contentores cobertos, à prova de pragas.

5.7.1.5 As instalações e as áreas circundantes devem ser regularmente examinadas, para controlo de infestações.

5.7.1.6 Devem ser efectuados tratamentos para eliminação de pragas, com agentes que não representem um perigo para a segurança ou adequabilidade dos alimentos/produtos.

5.7.1.7 Não deve ser permitida a acumulação de resíduos na zona de manipulação e armazenamento de alimentos/produtos e outras áreas de trabalho.

5.7.1.8 Deve ser definido um plano de controlo de pragas e mantidos os registos de intervenção.

5.8 Gestão do Ambiente

5.8.1 Sistema Ambiental

5.8.1.1 Considerando prioritária a segurança alimentar, a gestão do ambiente deve considerar o seguinte:

- Utilização de produtos de limpeza e desinfecção não agressivos para o ambiente;
- Separação dos resíduos;
- Preferência de utilização de produtos com embalagens não prejudiciais ao ambiente.

5.9 Saúde e Segurança

5.9.1 Sistema de Saúde e Segurança

5.9.1.1 Todas as saídas de emergência devem ter um acesso fácil, e em nenhum caso podem haver obstáculos que possam dificultar o acesso ou a passagem pelas mesmas. As vias de evacuação devem estar claramente visíveis desde qualquer ponto do interior do restaurante e devem estar praticáveis.

 ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE CERTIFICAÇÃO	Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração	APCER ERS 3002/1
		Julho.2006

5.9.1.2 Todos os sistemas de emergência e contra-incêndios devem estar sujeitos às inspecções regulamentadas; devem ser conservados os certificados das referidas inspecções como registos.

5.9.1.3 Deve ser assegurada a sensibilização do pessoal do estabelecimento em técnicas de primeiros socorros e situações de emergência, garantindo a presença permanente de, pelo menos, uma pessoa com esta formação.

5.10 Gestão

(Requisitos adicionais definidos no Anexo)

Nota orientativa: Pode ser criada uma equipa HACCP multidisciplinar para desenvolver, estabelecer, manter e rever o Sistema de Gestão HACCP. Essa equipa deve ter conhecimento e experiência sobre os produtos do estabelecimento, processos e perigos envolvidos no âmbito e campo de aplicação do Sistema de Gestão HACCP. Devem existir registos que evidenciem o cumprimento dos pontos anteriores. Quando necessária a assistência de peritos externos para a operacionalidade do Sistema de Gestão HACCP, deve estar definida e documentada a responsabilidade e autoridade de tais peritos.

5.10.1 Responsabilidade da Gestão

5.10.1.1 A gestão é responsável por todos os serviços fornecidos, por esse motivo, deve ser igualmente responsável por assegurar que se cumprem os requisitos estabelecidos neste documento, e outros requisitos definidos pelo próprio estabelecimento.

5.10.2 Estrutura

5.10.2.1 A gestão deve dispor de um documento que distinga os postos de trabalho, os respectivos trabalhadores, as funções atribuídas aos mesmos e substituição em caso de ausência.

5.10.3 Gestão de Recursos Humanos e Materiais

5.10.3.1 A gestão deve:

- Estabelecer todas as instruções básicas necessárias para assegurar métodos de trabalho uniformes e adequados;
- Estabelecer as fórmulas de cortesia e tratamento do cliente;
- Dispor das técnicas necessárias para o correcto desempenho pessoal das suas funções.

Recomendação: A gestão pode definir os requisitos de competência a cumprir pelos trabalhadores em postos de trabalho chave para a prestação do serviço ao cliente.

5.10.3.2 Os trabalhadores devem estar conscientes da importância do seu papel e responsabilidade na protecção dos alimentos/produtos de contaminações e deteriorações, e no atendimento ao cliente e respectiva satisfação.

5.10.3.3 Os manipuladores de alimentos/produtos devem ter conhecimentos e qualificações suficientes para que possam efectuar as suas funções de uma forma segura para o consumidor final.

5.10.3.4 Os gestores devem ter conhecimento suficiente sobre princípios e práticas de higiene alimentar, que lhes permitam julgar potenciais riscos, tomar acções preventivas e correctivas apropriadas, e assegurar que a monitorização e a supervisão se realizem.

	Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração	APCER ERS 3002/1
		Julho.2006

5.10.4 Formação

5.10.4.1 A gestão deve assegurar que os trabalhadores possuem a formação necessária para desenvolver correctamente as actividades do seu posto de trabalho, devendo incluir, como mínimo:

- Fórmulas de cortesia e tratamento dos clientes;
- Critérios de cada tipo de processo de fornecimento e controlo;
- Técnicas para o correcto desempenho das funções;
- Prevenção de riscos laborais;
- Higiene e manipulação de alimentos/produtos incluindo, como mínimo, os seguintes temas (conforme apropriado):
 1. A natureza dos alimentos, em particular a sua capacidade de suportar o crescimento de micro-organismos patogénicos;
 2. A forma como os alimentos/produtos são manipulados (e embalados), incluindo a probabilidade de contaminação;
 3. A extensão e a natureza do processamento ou posterior preparação antes do consumo final;
 4. As condições em que o produto é disponibilizado;
 5. O tempo esperado antes do consumo.

Recomendação: Pode ser incluída formação em idiomas, para trabalhadores em contacto com os clientes.

5.10.4.2 Devem ser efectuadas avaliações periódicas da eficácia dos programas de formação e de treino, bem como, supervisões de rotina para assegurar que os procedimentos são cumpridos de uma forma eficaz.

Recomendação: Os conteúdos programáticos de acções de formação e treino documentados podem ser periodicamente revistos, e actualizados quando necessário.

5.10.5 Satisfação do cliente

5.10.5.1 A gestão deve assegurar a existência de ferramentas para conhecimento do grau de satisfação dos clientes.

Nota orientativa: exemplo destas ferramentas pode ser a utilização de inquéritos de satisfação do cliente.

Recomendação: Pode existir um sistema de tratamento de sugestões, através do qual é recolhida toda a informação relevante que o cliente possa facilitar para a posterior adopção das medidas correctivas ou de melhoria do serviço.

A gestão pode estabelecer um sistema de comunicação interna que assegure que todos os trabalhadores recebem informação sobre o resultado do serviço e o grau de satisfação do cliente.

5.10.6 Documentação e registos

5.10.6.1 A gestão deve dispor dos seguintes documentos:

- Lista da legislação em vigor aplicável ao sector;
- Procedimentos ou instruções de trabalho (que descrevam o quê, quem, e como se realizam as actividades) necessários ao adequado fornecimento de refeições, e de uma forma segura para os clientes;
- Plano HACCP documentado (Análise de perigos; Determinação de PCC's e Determinação de Limites Críticos, Monitorização dos PCC's, Medidas Correctivas, Procedimentos de Verificação, Documentação);
- Registos necessários para evidenciar que a presente ERS é cumprida e se encontra implementada;
- Outros documentos e registos exigidos pela legislação em vigor aplicável.

	Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração	APCER ERS 3002/1
		Julho.2006

5.10.6.2 O acesso aos registos deve ser fácil e rápido, por forma a que estes possam ser consultados em qualquer momento. Os registos devem ser perfeitamente legíveis.

5.10.6.3 Devem ser definidos prazos de manutenção e modo de conservação de registos adequados.

5.10.7 Não conformidades, reclamações e acções correctivas

5.10.7.1 A gestão deve documentar um procedimento para identificar as não conformidades e reclamações, analisá-las e estabelecer as acções correctivas com o fim de evitar repetições.

5.10.7.2 Deve ser responsabilidade de todos os trabalhadores comunicar as não conformidades e reclamações identificadas.

5.10.7.3 O procedimento de gestão das não conformidades e reclamações deve contemplar o registo das mesmas e, em particular, os seguintes aspectos:

- Identificação das não conformidades e reclamações, definindo o local, data, e descrição das situações;
- Análise das possíveis causas que originaram a não conformidade e reclamações;
- Definição e implementação de acções correctivas, estabelecendo mecanismos para comprovar a eficácia das mesmas e/ou definição e implementação de correcções, quando aplicável;
- Responsabilidade pelas acções acima descritas.

Recomendação: pode existir uma metodologia para definição de acções preventivas para eliminar as causas de potenciais não conformidades e evitar a sua ocorrência.

5.10.8 Auditoria Interna

5.10.8.1 A gestão do estabelecimento deve definir e manter procedimento(s) documentado(s) para o planeamento e execução de auditorias internas.

Nota orientativa: a auditoria interna pode ser assegurada pela utilização periódica deste documento na íntegra, ou apenas de partes, devendo ser auditada a totalidade dos requisitos num ciclo de auditorias.

5.10.8.2 A auditoria interna deve assegurar que os requisitos foram desenvolvidos de acordo com a presente especificação, e que a mesma se encontra implementada na prática.

5.10.8.3 As auditorias internas devem ser planeadas com base no estado e importância das actividades, e devem ser executadas por pessoal qualificado.

5.10.8.4 A frequência das auditorias internas deve ser adequada, por forma a assegurar que o serviço opera eficazmente.

5.10.8.5 Os resultados das auditorias internas devem ser registados.

	Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração	APCER ERS 3002/1
		Julho.2006

6. ANEXO

O presente anexo resulta de uma análise da aplicação dos 7 princípios do HACCP ao sector da restauração, como forma de adequar esta metodologia à realidade da estrutura e actividade deste sector.

Esta abordagem flexível e ajustada à realidade do sector, enquadra-se tanto no texto do *Codex Alimentarius*,

"It is important when applying HACCP to be flexible where appropriate, given the context of the application taking into account the nature and the size of the operation" (*in Codex Alimentarius*, Anexo ao CAC/RCP 1- "Guidelines for the application of the HACCP system")

como no Regulamento (CE) nº 852/2004, relativo à Higiene dos Géneros Alimentícios, "(15) Os requisitos do sistema HACCP deverão tomar em consideração os princípios constantes do *Codex Alimentarius*. Deverão ter a flexibilidade suficiente para ser aplicáveis em todas as situações, incluindo em pequenas empresas. Em especial, é necessário reconhecer que, em certas empresas do sector alimentar, não é possível identificar pontos críticos de controlo e que, em certos casos, as boas práticas de higiene podem substituir a monitorização dos pontos críticos de controlo. Do mesmo modo, o requisito que estabelece «limites críticos» não implica que é necessário fixar um limite numérico em cada caso. Além disso, o requisito de conservar documentos tem de ser flexível para evitar uma sobrecarga desnecessária para as empresas muito pequenas."

Deste modo, tendo em conta a especificidade do sub-sector alimentar – restauração, os princípios do HACCP podem ser aplicados de uma forma flexível e ajustada. Neste sentido, em determinados casos, aquando do desenvolvimento da análise de perigos, os estabelecimentos podem:

- Assumir que, dada a natureza do negócio e os alimentos manipulados, os possíveis perigos podem ser controlados com a implementação dos pré-requisitos. Nestes casos não é necessária a realização de uma análise de perigos formal. É adequado para este tipo de negócio a implementação de guias de boas práticas.
- Para determinadas categorias de negócios alimentares pode ser possível pré-determinar os perigos que carecem de ser controlados, através da adopção de guias interpretativos HACCP já definidos, cujo conteúdo indique as formas de controlo dos mesmos.

	Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração	APCER ERS 3002/1
		Julho.2006

Princípio 1 – Análise de perigos

Todos os potenciais perigos que poderão ocorrer são identificados.

Os perigos significativos (perigos cuja eliminação ou redução para um nível aceitável é essencial para a produção/fornecimento de um alimento seguro para a saúde do consumidor), os quais requerem controlo, são identificados.

A equipa HACCP conduz uma análise de perigos, tendo em consideração:

- A probabilidade de ocorrência dos perigos e a gravidade dos seus efeitos adversos na saúde dos consumidores;
- A avaliação qualitativa e/ou quantitativa da presença dos perigos;
- A sobrevivência ou multiplicação dos micro-organismos;
- A produção ou persistência de toxinas, agentes químicos ou físico nos alimentos, e
- As condições que propiciam as situações anteriores.

São estabelecidas medidas de controlo para cada perigo significativo, pela equipa HACCP.

Aplicação do Princípio 1 – Análise de Perigos

Deve ser efectuada uma análise de perigos ao processo, devendo ser dada especial atenção às matérias-primas potencialmente perigosas (ver 5.2.2.1)

Devem ser listados os:

- Perigos microbiológicos;
- Perigos químicos (ex.: desinfetantes, aditivos, etc.)
- Perigos físicos (ex.: fragmentos de vidro).

P1.1. Todos os potenciais perigos que poderão ocorrer devem ser identificados. (Ver aplicação do princípio 1).

P1.2. A equipa HACCP deve conduzir uma análise de perigos para identificar quais os perigos cuja eliminação ou redução para um nível aceitável é essencial para a produção/fornecimento de um alimento seguro para a saúde do consumidor, tendo em consideração:

- A probabilidade de ocorrência dos perigos e a gravidade dos seus efeitos adversos na saúde;
- A avaliação qualitativa e/ou quantitativa da presença dos perigos;
- A sobrevivência ou multiplicação dos micro-organismos;
- A produção ou persistência de toxinas, agentes químicos ou físico nos alimentos, e
- As condições que propiciam as situações anteriores.

P1.3. Devem ser estabelecidas medidas de controlo para cada perigo significativo, pela equipa HACCP.

	Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração	APCER ERS 3002/1
		Julho.2006

Princípio 2 – Determinação dos Pontos Críticos de Controlo

Os perigos significativos são controlados pelas medidas de controlo estabelecidas num ou mais PCC.

Está disponível, para todos os perigos significativos, documentação que garanta que todos os PCC foram estabelecidos usando um método sistemático.

No caso de utilização da árvore de decisão para determinação dos PCC's,

- Esta é aplicada de uma forma flexível, dependendo do tipo de operação a que se aplica (abate, produção, processamento, armazenamento, distribuição, ou outra),
- Foi proporcionada formação sobre esta metodologia.

São seleccionados parâmetros relevantes de monitorização para cada PCC que mostram, claramente, que as medidas de controlo têm o efeito estimado.

Caso tenha sido identificado um perigo numa etapa em que são necessárias medidas de controlo, e não existe nenhuma nessa etapa, ou noutra qualquer, o produto, ou processo é modificado, nessa etapa, ou numa a montante ou a jusante, para incluir a medida de controlo.

Aplicação do Princípio 2 – Determinação dos Pontos Críticos de Controlo (PCC's)

Devem ser evidenciados os critérios utilizados para eleger os perigos relevantes, i.e., o estabelecimento deve evidenciar que o processo de confecção dos pratos foi avaliado no sentido de decidir quais são as intervenções críticas para o controlo dos perigos relevantes para a saúde dos consumidores (classificação do risco).

P2.1. Todos os perigos significativos devem ser controlados pelas medidas de controlo estabelecidas num ou mais PCC.

P2.2. Deve estar disponível, para todos os perigos significativos, documentação que garanta que todos os PCC foram estabelecidos usando um método sistemático (Ver aplicação do princípio 2).

P2.3. No caso de utilização da árvore de decisão para a determinação dos PCC's,

- Esta deve ser aplicada de uma forma flexível, dependendo do tipo de operação a que se aplica;
- Deve ser proporcionada formação sobre esta metodologia.

P2.4. Devem ser seleccionados parâmetros relevantes de monitorização para cada PCC que mostrem, claramente, que as medidas de controlo têm o efeito estimado.

P2.5. Caso tenha sido identificado um perigo numa etapa em que é necessário o controlo, e não existe nenhuma medida de controlo nessa etapa, ou noutra qualquer, o produto ou processo deve ser modificado, nessa etapa, ou numa a montante ou a jusante, para incluir a medida de controlo. Devem ser mantidos registos.

	Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração	APCER ERS 3002/1
		Julho.2006

Princípio 3 – Estabelecimento dos Limites Críticos para cada PCC

São estabelecidos limites críticos, se possível validados, para os parâmetros de monitorização seleccionados para cada PCC

Os critérios incluem medições de temperatura e de tempo e outros parâmetros sensoriais, tais como aparência visual e textura

Nos casos em que haja recurso a orientação de peritos para o estabelecimento dos limites críticos, é assegurado que os limites se aplicam à operação, produto ou grupos específicos em causa. Estes limites são verificáveis.

Aplicação do Princípio 3 – Estabelecimento dos Limites Críticos para cada PCC

Os limites críticos poderão ser estabelecidos com base em bibliografia aplicável ao sector.

Exemplo: no caso dos parâmetros tempo e temperatura pode ser efectuada a definição dos limites críticos com base na seguinte bibliografia

- Guias sectoriais actualizados;
- Orientações normativas;
- Informação proveniente de instituições de credibilidade reconhecida;
- Livros pedagógicos;
- Bases de Dados Actualizadas.

P3.1. Devem ser estabelecidos limites críticos para os parâmetros de monitorização seleccionados para cada PCC.

P3.2. Os critérios devem incluir medições de temperatura e de tempo e outros parâmetros sensoriais, tais como aparência visual e textura.

P3.3. Nos casos em que haja recurso a orientação de peritos para o estabelecimento dos limites críticos, deve ser assegurado que os limites se aplicam à operação, produto ou grupos específicos em causa. Estes limites devem ser verificáveis.

	Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração	APCER ERS 3002/1
		Julho.2006

Princípio 4 – Monitorização dos PCC's

É estabelecido um sistema de monitorização para cada PCC para mostrar que o PCC está sob controlo.

O processo de monitorização fornece esta informação atempadamente, de forma a permitir a realização de ajustes, para assegurar o controlo do processo e evitar o não cumprimento dos limites críticos.

Os resultados da monitorização são avaliados por pessoal autorizado para adoptar medidas correctivas.

A identificação dos trabalhadores que executam a monitorização e avaliam os resultados da monitorização é documentada.

Aplicação do Princípio 4 – Monitorização dos PCC's

Exemplo:

- No caso dos parâmetros tempo e temperatura, a monitorização pode ser assegurada através da observação visual dos equipamentos, nomeadamente para garantir que se mantêm os parâmetros dentro das condições de controlo – exemplo: visualizar se se mantém o produto à temperatura A (pode corresponder à posição A do reóstato) durante X tempo (em que A e X foram previamente definidos e validados pelos métodos anteriormente recomendados);
- Outros elementos que poderão ser utilizados para monitorização dos PCC's prendem-se com sinais externos do produto não directamente relacionados com a medição dos parâmetros, desde que previamente validados (exemplo: hambúrguer sem sangue depois de cozinhado).

A monitorização dos PCC's não carecerá de registo, a menos que haja algum desvio dos limites críticos.

- P4.1.** Deve estar estabelecido um sistema de monitorização para cada PCC que consista na sequência de medições/observações planeadas para mostrar se o PCC está sob controlo.
- P4.2.** O processo de monitorização deve fornecer esta informação atempadamente, por forma a permitir a realização de ajustes, para assegurar o controlo do processo e evitar o não cumprimento dos limites críticos.
- P4.3.** Quando possível, devem ser efectuados ajustes ao processo, caso os resultados da monitorização indiquem uma tendência para a perda do controlo num PCC (desvio dos limites críticos de controlo).
- P4.4.** Os resultados da monitorização devem ser avaliados por pessoal autorizado para adoptar medidas correctivas.
- P4.5.** A identificação dos trabalhadores que executam a monitorização e avaliam os resultados da monitorização deve ser documentada.

	Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração	APCER ERS 3002/1
		Julho.2006

Princípio 5 – Estabelecimento de Medidas Correctivas para cada PCC

São estabelecidas medidas correctivas específicas e documentadas, para cada PCC, aplicadas quando o resultado da monitorização mostra que o PCC se desvia dos limites críticos

As medidas correctivas asseguram que o PCC volta a estar em conformidade com os limites críticos, e que os produtos fabricados enquanto o PCC esteve fora de controlo são tratados de acordo com os procedimentos estabelecidos para o controlo do produto não conforme.

As medidas correctivas implementadas são documentadas.

Aplicação do Princípio 5 – Estabelecimento de Medidas Correctivas para cada PCC

Caso não seja possível cumprir com os limites críticos, os desvios devem ficar registados (por ex.: no registo diário anteriormente mencionado), devendo este facto ser comunicado ao responsável pela definição das medidas correctivas.

As medidas correctivas devem contemplar:

- Medidas para restabelecimento do controlo do PCC,
- Decisão sobre o destino do produto que foi processado enquanto o PCC esteve fora de controlo (destruição, venda ou reprocessamento).

As medidas correctivas devem igualmente ficar registadas (ex.: no registo diário).

P5.1. Devem ser estabelecidas medidas correctivas específicas, documentadas, para cada PCC, para serem aplicadas quando o resultado da monitorização mostra que o PCC se desvia dos limites críticos (Ver aplicação do princípio 5).

P5.2. As medidas correctivas devem assegurar que o PCC volta a estar em conformidade com os limites críticos, e que os produtos fabricados enquanto o PCC esteve fora de controlo sejam tratados de acordo com os procedimentos estabelecidos para o controlo do produto não conforme.

P5.3. As medidas correctivas implementadas devem ser documentadas (Ver aplicação do princípio 5).

 ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE CERTIFICAÇÃO	Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração	APCER ERS 3002/1
		Julho.2006

Princípio 6 – Estabelecimento de Procedimentos de Verificação

A entidade estabelece e mantém procedimentos documentados para o planeamento e execução de verificações periódicas do Sistema de Gestão HACCP

As actividades de verificação incluem:

- Validação do Sistema HACCP é apropriado, adequado e eficaz,
- Análise do sistema HACCP e dos seus registos,
- Análise dos desvios ,
- Confirmação de que os PCC's são mantidos sob controlo,
- Outras actividades (como por ex. amostragens aleatórias) para verificar se o sistema HACCP está a operar de uma forma adequada.

A frequência das verificações é adequada, por forma a assegurar que o sistema opera eficazmente.

As verificações são efectuadas por pessoas que não tenham responsabilidades na realização da monitorização ou no desencadeamento de acções correctivas.

Aplicação do Princípio 6 – Estabelecimento de Procedimentos de Verificação

Para garantir que os dispositivos se mantêm adequados, devem ser efectuadas medições periódicas, em condições de funcionamento normal das cozinhas, para testar o bom funcionamento dos mesmos (dispositivos de monitorização de tempo, temperatura, e outros).

Caso sejam realizadas análises microbiológicas aos produtos, superfícies ou trabalhadores, os respectivos resultados podem constituir igualmente um elemento de verificação.

P6.1. A entidade deve estabelecer e manter procedimentos documentados para o planeamento e execução de verificações periódicas do Sistema de Gestão HACCP.

P6.2. As actividades de verificação devem incluir:

- Validação, onde possível, para verificar se o Sistema HACCP é apropriado, adequado e eficaz;
- Análise do sistema HACCP e dos seus registos;
- Análise dos desvios e das disposições dos produtos;
- Confirmação de que os PCC's são mantidos sob controlo;
- Outras actividades (como por ex. Amostragens aleatórias) para verificar se o sistema HACCP está a operar de uma forma adequada (ver aplicação do princípio 6).

P6.3. A frequência das verificações é adequada, por forma a assegurar que o sistema opera eficazmente.

P6.4. As verificações devem ser efectuadas por pessoas que não tenham responsabilidades na realização da monitorização ou no desencadeamento de acções correctivas.

P6.5. Nos casos em que as actividades de verificação não podem ser realizadas nas instalações da entidade, a verificação deve ser realizada em nome da entidade por peritos externos ou entidades terceiras qualificadas.

	Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração	APCER ERS 3002/1
		Julho.2006

Princípio 7 – Estabelecimento de Documentação e Conservação de Registos

São mantidos registos para documentar a operacionalidade do Sistema HACCP.

A documentação e os registos são apropriados à natureza e dimensão da operação e suficientes para apoiar a entidade na verificação do sistema HACCP.

Aplicação do Princípio 7 – Estabelecimento de Documentação

Os seguintes documentos/registos devem ser evidenciados:

- Registo diário da actividade (onde poderão ser incluídas as anomalias do equipamento, desvios dos limites críticos, medidas correctivas, etc.);
- Códigos de boas práticas, procedimentos e instruções de trabalho;
- Documentos legais de fornecimento de matérias-primas;
- Outra documentação/registos relevantes para o correcto e eficaz funcionamento do sistema HACCP.

P7.1. Devem ser mantidos registos para documentar a operacionalidade do Sistema HACCP. (Ver aplicação do princípio 7)

P7.2. A documentação e os registos devem ser apropriados à natureza e dimensão da operação e suficientes para apoiar a entidade na verificação do sistema HACCP.

Nota orientativa:

Materiais/guias de apoio ao HACCP desenvolvidos (ex.: Guias Sectoriais do HACCP) podem ser utilizados como parte da documentação, desde que esses materiais reflectam operações específicas do estabelecimento.

Um sistema simples de conservação de documentos pode ser eficaz e facilmente comunicado aos trabalhadores. Pode ser integrado em operações existentes e pode utilizar documentos já existentes, como sejam facturas e check-lists.