

59/7
M-8985/99

formas gerais
de HIGIENE
para os



MABC
9/7
-8985/99

prevenção



A **Higiene dos Géneros Alimentícios** compreende as medidas necessárias para garantir a sua segurança e salubridade em todas as fases após a **produção primária** (na qual se incluem a colheita, o abate e a ordenha) designadamente na preparação, na transformação, no fabrico, na embalagem, na armazenagem, no transporte, na distribuição, no manuseamento e na venda ou na colocação à disposição do público consumidor.

Antes, porém, de nos referirmos a estas medidas, achamos de toda a conveniência fazer alusão a **ALGUMAS NOÇÕES BÁSICAS SOBRE OS ALIMENTOS**, em geral, as **causas** que os podem afectar e respectivas **consequências**. Assim:

Até chegarem ao público consumidor, ou seja, durante as etapas seguintes à produção primária, os alimentos podem ser objecto de alterações, por diferentes causas, de origem:

- **Física** - Como é o caso da perda de vitaminas em sumos e leite por acção da luz ou da solidificação do azeite e do mel, pelo frio, etc.

- **Química** - Ex.: Rancificação das gorduras (na manteiga).

- **Biológica:**

- Pelos próprios enzimas do alimento ("amolecimento" de carnes, de pescado, de frutas e verduras).
- Por microrganismos - bactérias, fungos, etc. (natas "azedas", marmelada com fungos, etc).
- Por insectos e roedores - larvas em queijos e presuntos; legumes contaminados por ratos.

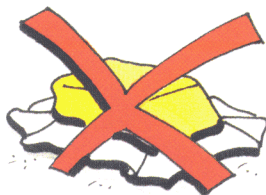
Estas causas, na maioria das vezes, não actuam separadamente, mas, sim, em conjunto.



**AZEITE SOLIDIFICADO
PELO FRIJO**



**SUMO A PERDER VITAMINAS
PELA ACÇÃO DA LUZ**



MANTEIGA RANCIFICADA



**NATAS "AZEDAS"
POR ACÇÃO DAS BACTÉRIAS**

CONSEQUÊNCIAS DESTAS ALTERAÇÕES

Nalguns casos, as consequências destas alterações nos alimentos são **benéficas** (ex: maturação dos presuntos pelos seus próprios enzimas), noutros podemos considerá-las **indiferentes** (ex: solidificação do azeite pelo frio).

Na maior parte dos casos, porém, as consequências são **prejudiciais**, já que:

- Modificam o aspecto do alimento, tornando-o inadequado para o consumo ou
- Reduzem o seu valor nutritivo ou
- Constituem perigo* para a saúde humana.



A SAÚDE HUMANA PODE CORRER
PERIGO POR MOTIVO DE ALTERAÇÕES
NOS ALIMENTOS QUE COMEMOS

** o perigo é tanto maior se levarmos em consideração que, na maior parte dos casos, sobretudo se estão em causa microrganismos, não há alteração, numa primeira fase, à vista desarmada, do aspecto do alimento.*

Vamos ocupar-nos principalmente dos perigos para a saúde humana, pelo facto da protecção desta e consequente grau de confiança dos consumidores serem as nossas principais preocupações.

Estes perigos derivam da contaminação dos alimentos por microrganismos, os quais são capazes de ali se desenvolverem e multiplicarem muito rapidamente, já que para o seu crescimento e reprodução necessitam exactamente dos mesmos nutrientes que o Homem.



OS MICRORGANISMOS ALIMENTAM-SE
DOS MESMOS NUTRIENTES QUE O HOMEM

CONDIÇÕES QUE FAVORECEM O DESENVOLVIMENTO DOS MICRORGANISMOS

- **A composição dos alimentos** - Quanto mais ricos forem em substâncias nutritivas, tanto mais favorecem o crescimento destes microrganismos.

Assim, produtos ricos em açúcares ou em proteínas (natas, cremes, maioneses, gelados, carnes, etc.) são altamente favoráveis a este desenvolvimento, tornando-se perigosos para a saúde humana se não forem respeitadas as prescrições exigidas para cada um deles.

- **A temperatura** - Os microrganismos responsáveis por problemas de saúde no Homem encontram condições óptimas de multiplicação à temperatura do nosso corpo, ou seja a 36 - 37°. À medida que as temperaturas se afastam destes valores (tanto no sentido da descida como no da subida) dificulta-se esta proliferação. Assim:

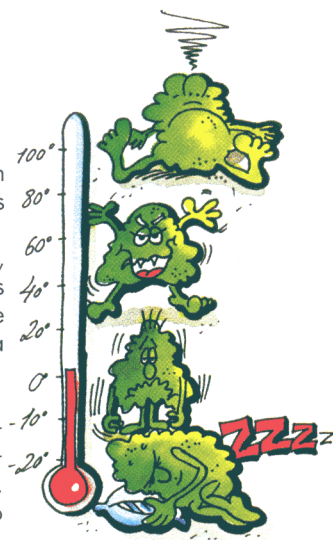
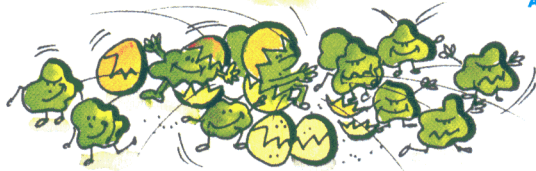
- a) **Descidas de temperatura** - Tornam-se um impedimento ao desenvolvimento microbiano, sendo que, abaixo dos 4°C (frigorífico familiar) a maior parte deles multiplica-se muito lentamente ou deixa mesmo de o fazer. No entanto, não morrem, mesmo que a temperatura desça abaixo dos zero graus.

Assim sendo, se um alimento, ainda que congelado, estava contaminado antes da sua congelação, continuará contaminado se for descongelado e os microrganismos voltarão a reproduzir-se logo que encontrem temperatura adequada.

- b) **Elevação das temperaturas** - À medida que aumenta a temperatura, diminui a reprodução dos microrganismos. A 100 °C (temperatura de ebulição da água) não podem subsistir mais do que alguns minutos. Subindo a temperatura, mais rapidamente são destruídos.

O calor destrói igualmente algumas toxinas, autênticos venenos que os microrganismos produzem.

- **A humidade** - Sendo a água um elemento indispensável à vida, lógico se torna que a falta de humidade prejudica o desenvolvimento dos microrganismos.



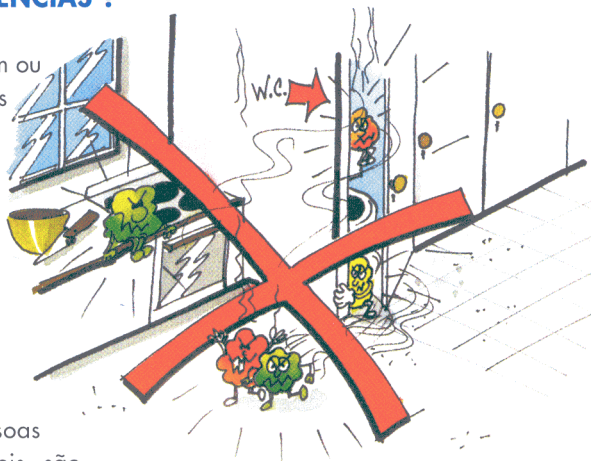
**A TEMPERATURA
TEM UMA ACÇÃO
PREPONDERANTE
SOBRE A ACTIVIDADE
DOS MICRORGANISMOS**

Em termos gerais pode dizer-se que, na presença de um alimento rico em nutrientes (açúcares e/ou proteínas) os factores temperatura, humidade e tempo, actuam conjuntamente, de tal modo que, um simples microrganismo, em poucas horas, pode dar origem a alguns milhões deles.

**ALTAS TEMPERATURAS, BASTANTE
HUMIDADE E O TEMPO A PASSAR, AJUDAM
A MULTIPLICAÇÃO DOS MICRORGANISMOS**

DE ONDE PROCEDEM ESTES MICRORGANISMOS E QUAIS AS SUAS CONSEQUÊNCIAS ?

A maioria vive no intestino do homem ou dos animais, sendo eliminados pelas fezes. Outros, encontram-se noutros órgãos e podem ser expelidos pela urina ou pela boca (saliva, tosse); outros ainda, derivam de infecções várias, como as da pele (ex: furúnculos) ou subsistem no solo ou, até, nas poeiras do ar.



Convém realçar também que, pessoas (e animais) aparentemente saudáveis, são, por vezes, portadores de microrganismos que eliminam periodicamente e que podem causar doenças noutros. Estas pessoas não devem manipular alimentos, situação esta que só pode ser detectada através de exames médicos periódicos.

As consequências, para o homem, da contaminação dos alimentos provocada, na maioria dos casos, por uma incorrecta manipulação destes, são prejuízos para a saúde, genericamente designados por “toxi-infecções alimentares”, das quais as mais frequentes são as provocadas por estafilococcus, por salmonelas e pelo cl. botulínico, que provoca o botulismo, doença grave.

Para que tal não aconteça, o cumprimento das regras higiénicas, em toda a cadeia alimentar, é fundamental.



**A SOCIEDADE MODERNA
CRIOU CONDIÇÕES
QUE FAVORECEM
O DESENCADEAMENTO
DE TOXI-INFECÇÕES
ALIMENTARES**

**POR SEREM ELIMINADOS
PELAS FEZES A MAIOR
PARTE DOS MICRORGA-
NISMOS QUE CONTAMI-
NAM OS ALIMENTOS,
OS SANITÁRIOS NUNCA
DEVEM COMUNICAR
DIRECTAMENTE COM OS
LOCAIS ONDE ELES SÃO
MANUSEADOS.
ESTABELECEER UMA
ANTECÂMARA
DE SEPARAÇÃO.**

A sociedade moderna - com as suas necessidades de abastecimento diário de grandes agregados populacionais, com a utilização maciça de grandes refeitórios (nos locais de trabalho, nas escolas, etc), com o consumo cada vez maior de produtos previamente preparados (total ou parcialmente), com a necessidade que nos impôs de fazer compras em grandes quantidades e de as conservar (por vezes durante bastante tempo), com o número cada vez maior de pessoas e instalações que podem entrar em contacto com os alimentos, desde a sua origem até ao consumo - criou um conjunto muito alargado de condições para o desencadeamento de toxi-infecções alimentares.

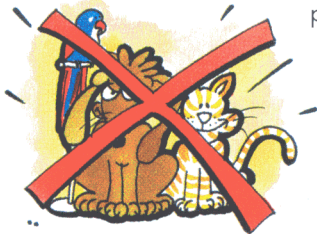
COMO PASSAM OS MICRORGANISMOS PARA OS ALIMENTOS?

1 - **Através do homem** - Ao falar, tossir ou espirrar, eliminamos gotículas de saliva e secreções do nariz e da garganta, que estão carregadas de microrganismos; ao tocar os alimentos com as mãos e unhas mal lavadas, ou com o vestuário sujo, estamos igualmente a fazer estes micróbios contactarem os alimentos.

2 - **Através de utensílios** - Mal lavados, ou expostos ao ar contaminado.

3 - **Através de insectos** - Especialmente moscas, que podem transportar nos pelos das suas patas micróbios que aderiram a elas quando pousaram em fezes ou no lixo.

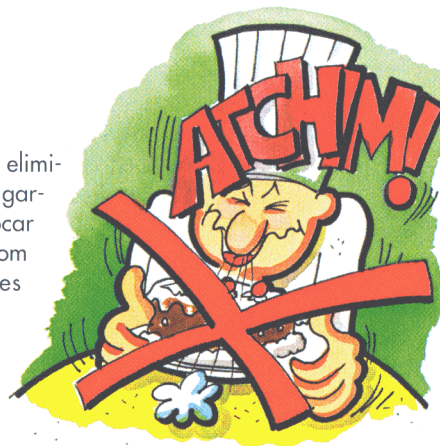
4 - **Através de outros animais** - Cães, gatos, ratos, pássaros, etc, que podem estar doentes ou simplesmente transportarem consigo microrganismos (vírus ou bactérias) ou parasitas (pulgas, ácaros). Porque assim é, a sua presença em locais onde se preparam ou expõem alimentos é sempre altamente indesejável.



OS ANIMAIS, EM GERAL, DEVEM SER
AFASTADOS DOS LOCAIS
ONDE SE PRODUZEM
OU EXPÕEM ALIMENTOS

air, podem também ser veículo de microrganismos até aos alimentos. Convém lembrar que alguns destes microrganismos podem sobreviver e manter a sua vitalidade latente (esporos) na poeira, larguíssimos períodos de tempo.

6 - **Através da água** - Se a água que utilizamos para a preparação dos alimentos e sua lavagem, bem como para a lavagem de utensílios que vão estar em contacto com eles, não for potável, estamos, de certo, a criar condições de contaminação aos géneros alimentícios que comemos.



ESPIRRAR OU TOSSIR
CONTAMINA
OS ALIMENTOS



UTENSÍLIOS MAL LAVADOS
SÃO FONTE DE CONTAMI-
NAÇÃO DOS ALIMENTOS



Percebe-se assim que, se queremos preservar a higiene dos alimentos, temos que criar condições tendentes a evitar que os microrganismos de que falámos os contactem, em todo o circuito alimentar, ou seja, desde a preparação até ao consumo.

Cuidados semelhantes deverão ser tomados relativamente a todos os **corpos estranhos** (vidros, parafusos, terra, etc) a estes alimentos, por razões óbvias, bem como com **substâncias tóxicas** que se podem transmitir aos géneros alimentícios em todo o circuito alimentar.

É disso que falaremos a seguir, com referências mais detalhadas à **higiene das instalações**, dos **meios de transporte**, dos **equipamentos**, da **água**, do **pessoal**, das **matérias-primas** e **ingredientes** e ainda, à **higiene na conservação** (Resumo do "Regulamento da Higiene dos Géneros Alimentícios"- Anexo do Decreto - Lei nº 67/98, de 18 de Março, que estabelece as normas gerais de higiene a que devem estar sujeitos os géneros alimentícios, bem como as modalidades de verificação dessas normas).



**CORPOS ESTRANHOS QUE, INADVERTIDAMENTE,
SEJAM INCORPORADOS NOS ALIMENTOS,
PODEM SER MUITO PERIGOSOS PARA A NOSSA SAÚDE**

I- HIGIENE DAS INSTALAÇÕES ALIMENTARES

AS INSTALAÇÕES ALIMENTARES INTEGRAM DOIS GRANDES GRUPOS, ABSOLUTAMENTE DISTINTOS:

A

AS INSTALAÇÕES ALIMENTARES PERMANENTES

B

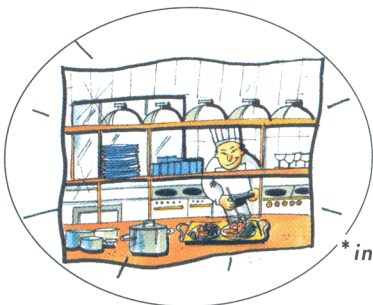
**AS INSTALAÇÕES AMOVÍVEIS, TEMPORÁRIAS
E DE VENDA AUTOMÁTICA**

AS INSTALAÇÕES ALIMENTARES PERMANENTES

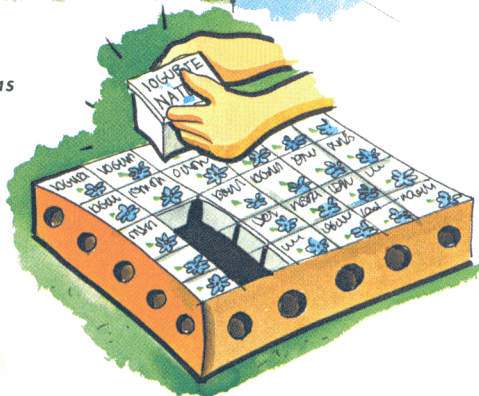
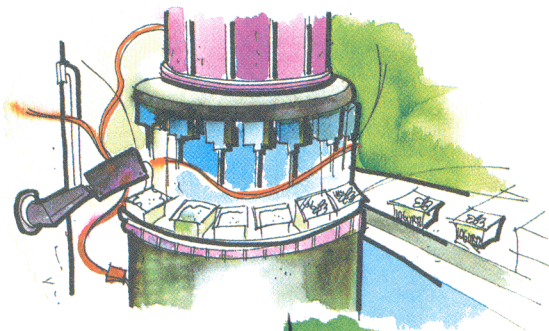
Englobamos nesta definição todas as instalações onde, com **carácter permanente**, os géneros alimentícios com destino ao público consumidor são:

1- Preparados*

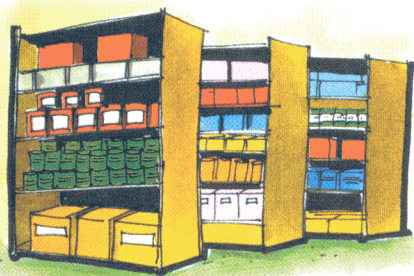
2- Fabricados*



** incluídas as cozinhas*



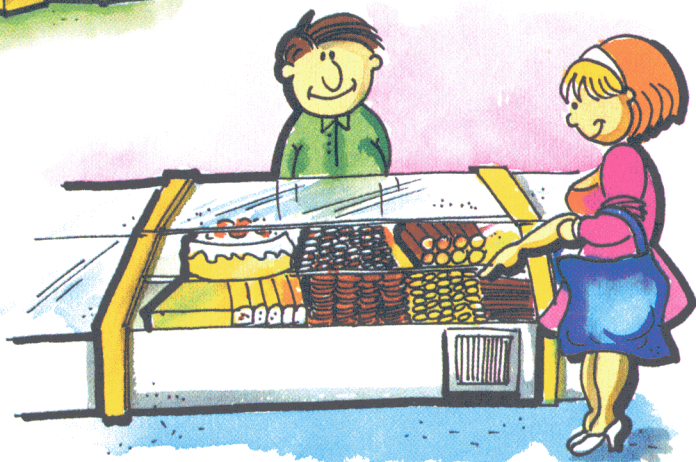
3- Embalados



4- Armazenados

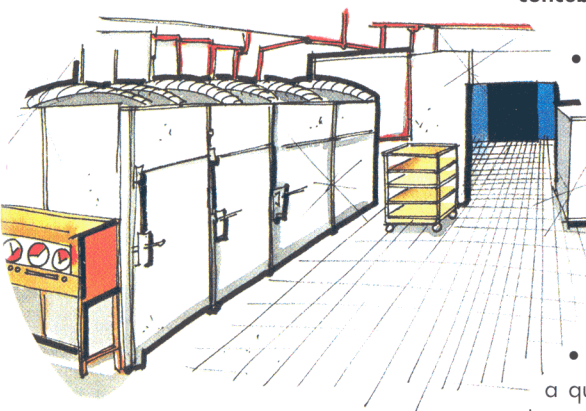
e

5- Vendidos



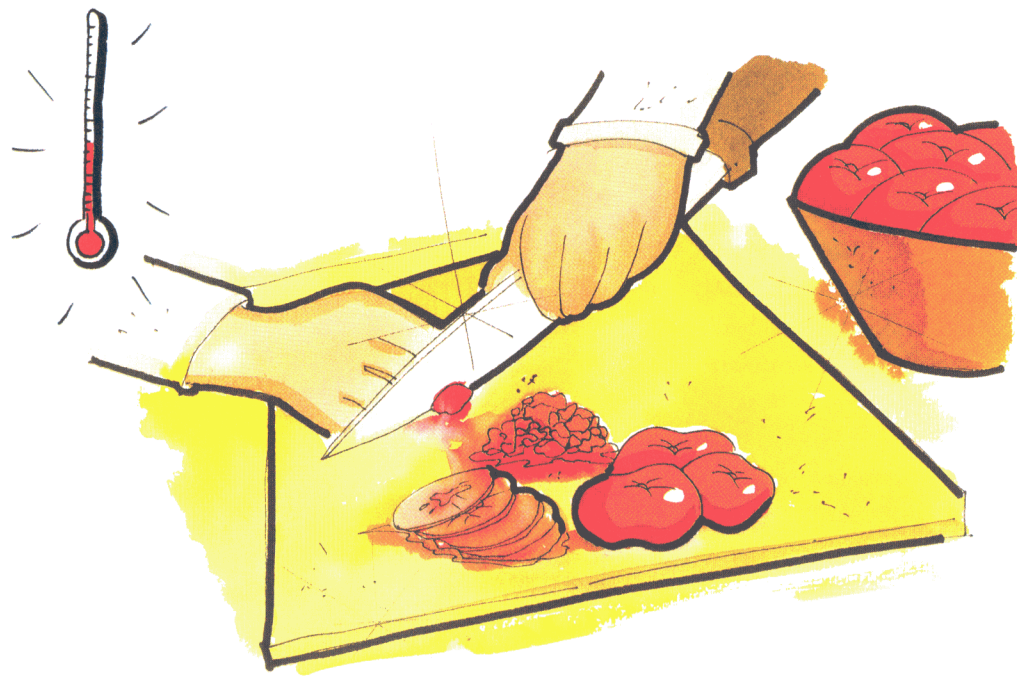
REGRAS GERAIS PARA A CONCEPÇÃO

As Instalações Alimentares permanentes devem ser **concebidas** de modo a permitirem:

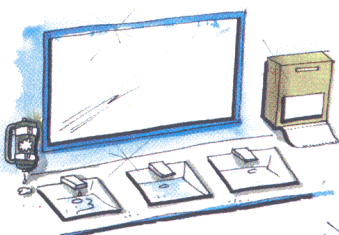


- Limpeza e desinfecção adequadas.
- A prevenção da acumulação de sujidade, do contacto com matérias tóxicas e formação de condensação e de bolores indesejáveis nas superfícies.
- As boas práticas de higiene, de modo a que não haja contaminação dos géneros alimentícios, durante as diversas operações de manuseamento destes.

- Condições de temperatura adequadas ao processamento dos produtos nelas trabalhados.



POR OUTRO LADO, ESTAS INSTALAÇÕES PERMANENTES DEVERÃO POSSUIR:

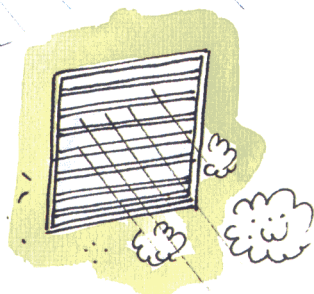


- **LAVATÓRIOS** - Devidamente localizados e sinalizados, equipados com água corrente quente e fria e dispositivos para a secagem higiênica das mãos.

As torneiras devem ser de comando não manual.



- **RETRETES** - Com sistema de esgoto próprio e eficaz, equipadas com ventilação adequada (natural ou mecânica) e não comunicando com as salas onde se manipulam os alimentos.



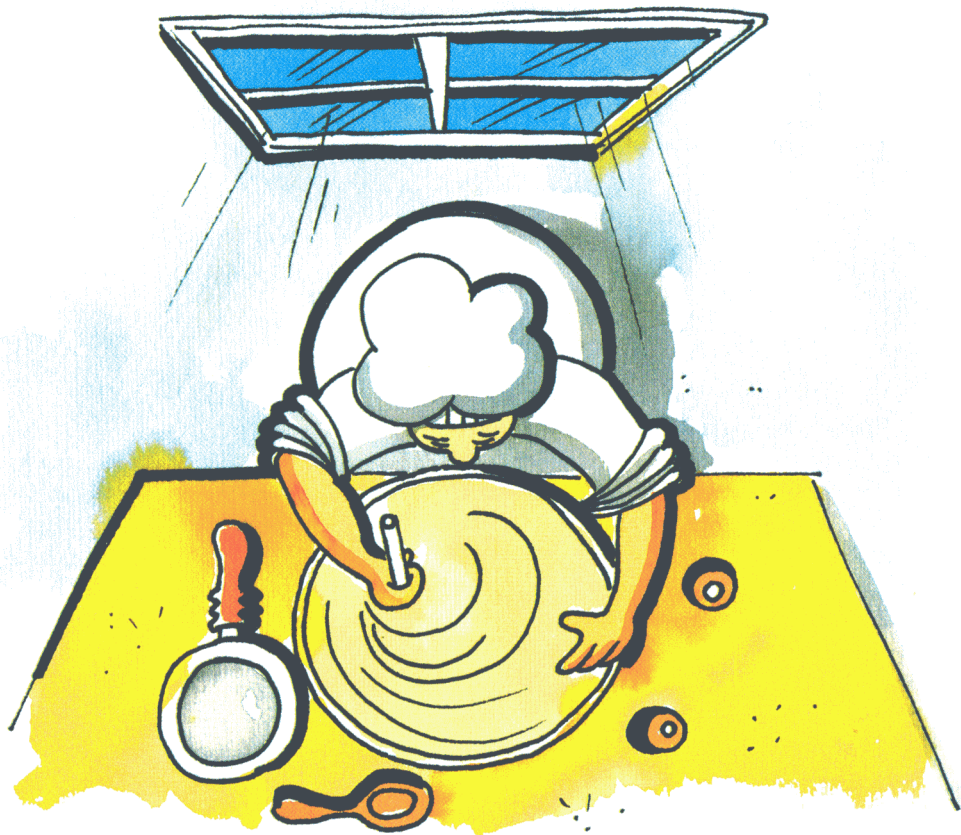
- **VENTILAÇÃO** - natural ou mecânica, adequada e suficiente, de modo a ser evitado o fluxo mecânico de ar de uma área contaminada para a zona limpa. Os sistemas de ventilação devem ser construídos de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição.

- **INSTALAÇÕES ADEQUADAS PARA A MUDANÇA DE ROUPA DO PESSOAL**, para assegurar a salubridade dos géneros alimentícios.



NÃO ESQUECER TAMBÉM QUE:

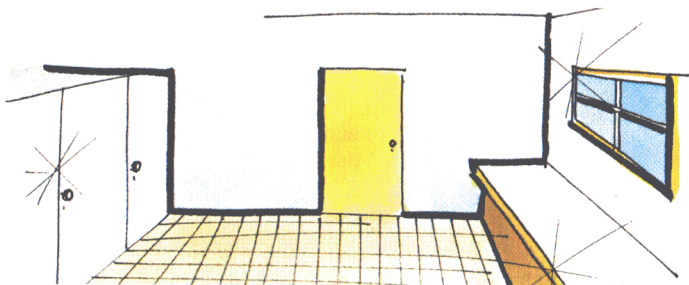
As instalações onde se manipulam alimentos devem ter **luz natural e/ou artificial adequada**, de modo a não induzirem em erro, pela coloração, quem com eles trabalha.



As instalações de esgoto deverão ser construídas de forma a evitar o risco de contaminação dos géneros alimentícios por esta via.

Para além das **Regras Gerais para a Conceção** já referidas, que deverão ser respeitadas em todas as **Instalações Alimentares Permanentes**, os **Locais de Preparação e Fabrico** destas, onde incluímos as **cozinhas**, deverão contemplar:

- **Tectos** - concebidos de modo a evitar o desprendimento de substâncias ou objectos nocivos, designadamente pedaços de rebentamento de lâmpadas (deverão estar protegidas).
- **Paredes** - Devem ser lisas e construídas com materiais impermeáveis, não absorventes e não tóxicos.



- **Portas** - de superfícies lisas e não absorventes.
- **Pavimentos** - construídos com materiais impermeáveis, não absorventes, anti-derrapantes, laváveis e não tóxicos. Devem permitir o escoamento adequado das superfícies.
- **Janelas** - equipadas com redes de proteção, facilmente removíveis para limpeza. Deverão permanecer fechadas durante a laboração, quando da sua abertura resultar a contaminação dos géneros alimentícios pelo ambiente exterior.

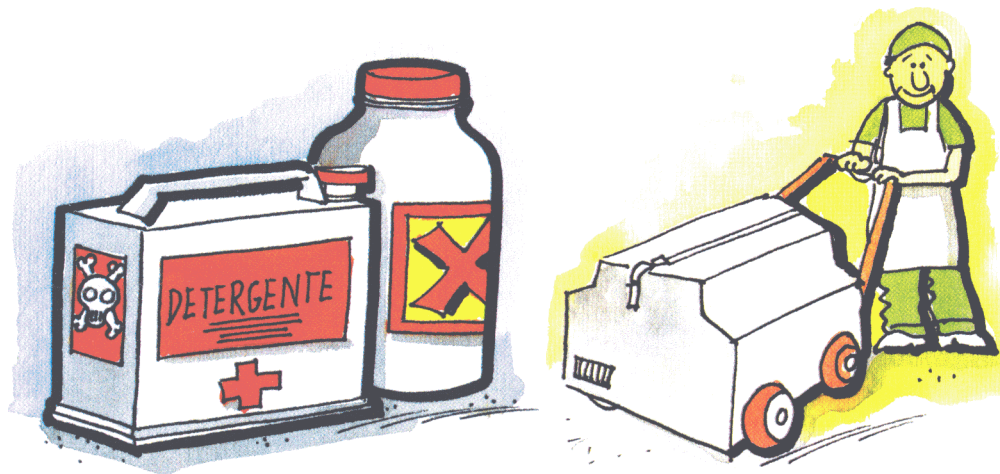
AS SUPERFÍCIES EM CONTACTO
COM OS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS DEVEM SER
CONSTRUÍDAS COM MATERIAIS LAVÁVEIS
E NÃO TÓXICOS.



**MANTER PAVIMENTOS, PAREDES E PORTAS EM BOAS CONDIÇÕES
E LAVÁ-LOS E DESINFECTÁ-LOS SEMPRE QUE NECESSÁRIO.**

Os locais de Preparação e Fabrico deverão igualmente estar apetrechados com:

- Dispositivos para a **limpeza e desinfecção dos equipamentos e utensílios** de trabalho, abastecidos de água potável quente e fria.



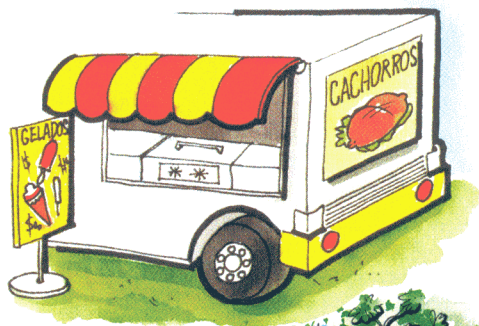
- Dispositivos para a **lavagem dos alimentos**, designadamente finas, cubas ou outros equipamentos desse tipo, limpos e abastecidos de **água** potável quente e fria.



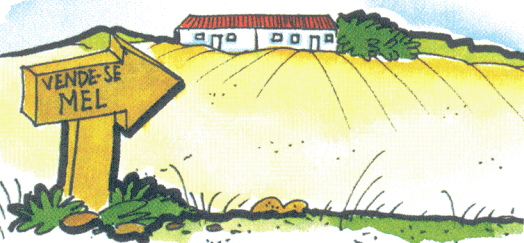
INSTALAÇÕES AMOVÍVEIS, TEMPORÁRIAS E DE VENDA AUTOMÁTICA

Este grupo de instalações engloba:

- Os veículos para venda ambulante



- As tendas de mercado



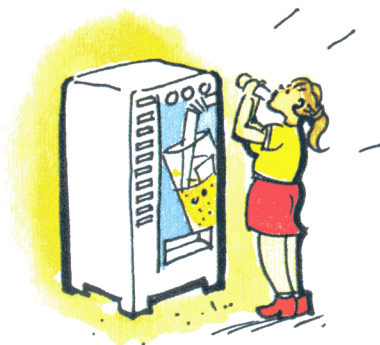
- Os quiosques



- As instalações utilizadas essencialmente como habitação

- As instalações utilizadas ocasionalmente para restauração

- As máquinas de venda automática

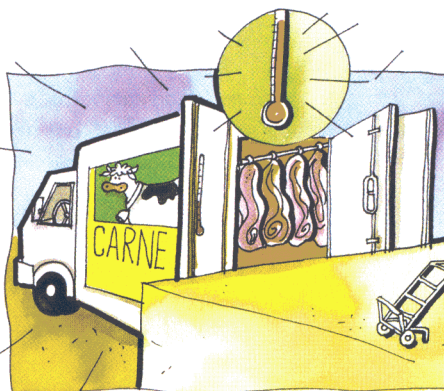


DENTRO DAS LIMITAÇÕES INERENTES A ESTE TIPO DE INSTALAÇÕES, AS REGRAS FUNDAMENTAIS DE HIGIENE, DESIGNADAMENTE AS QUE DIZEM RESPEITO À HIGIENE DO PESSOAL, DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS UTILIZADOS, DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, AO ABASTECIMENTO DE ÁGUA (QUENTE E FRIA), À ELIMINAÇÃO DE SUBSTÂNCIAS PERIGOSAS OU NÃO COMESTÍVEIS E À CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS, DEVERÃO SER RESPEITADAS.

II - HIGIENE DOS MEIOS DE TRANSPORTE

As **caixas de carga dos veículos de transporte** de géneros alimentícios devem ser mantidas limpas e em boas condições e devem ser concebidas e construídas de forma a permitir uma limpeza e desinfecção adequadas.

As **caixas de carga e os contentores** devem estar equipados de forma a manter os géneros alimentícios às temperaturas adequadas e a possibilitar o controlo dessas temperaturas.



As **caixas de carga e os contentores** não devem ser utilizados para transporte de outras substâncias que não sejam géneros alimentícios, salvo motivo de força maior. Se assim acontecer, deverá, entre os carregamentos, proceder-se a uma limpeza condizente.



Os géneros alimentícios **a granel** (no estado líquido, em grânulos ou em pó) devem ser transportados em caixas de carga ou **contentores cisternas** reservados ao transporte de géneros alimentícios.



DURANTE O TRANSPORTE (SEJA NAS CAIXAS DE CARGA DOS VEÍCULOS DE TRANSPORTE, SEJA NOS CONTENTORES), OS ALIMENTOS DEVEM FICAR SUJEITOS A TEMPERATURAS MÁXIMAS, QUE DIFEREM SEGUNDO O PRODUTO EM SI E O SEU MODO DE APRESENTAÇÃO/CONSERVAÇÃO.

ESTAS TEMPERATURAS VÃO DESDE OS 14°C (EX: ENCHIDOS CURADOS) ATÉ AOS - 18 E -20°C (PESCADO CONGELADO E ULTRACONGELADOS), PASSANDO POR VALORES INTERMÉDIOS DESTES (5°C), A UTILIZAR EM ALIMENTOS COMO O LEITE PASTEURIZADO E PRODUTOS DE SALSICHARIA, POR EXEMPLO.

III - HIGIENE DOS EQUIPAMENTOS

Todos os materiais, utensílios e equipamentos que entrem em contacto com os alimentos devem ser fabricados com materiais adequados e deverão ser mantidos em boas condições de arrumação e em bom estado de conservação

Deverão ser igualmente utilizados de modo a permitir a limpeza da área circundante.



IV - RESÍDUOS

A - Resíduos

Os **resíduos**, alimentares ou outros, não devem ser acumulados em locais onde são manipulados alimentos.

O acesso de animais a estes resíduos deve ser impedido, assim como deverá ser evitada, a todo o custo, a contaminação dos alimentos, da água potável, dos equipamentos ou das instalações, através deles.



Devem ser depositados em contentores de fabrico

adequado, mantidos em boas condições e que possam ser fechados.

A limpeza e desinfecção destes contentores após a remoção dos resíduos é fundamental.



B - Abastecimento de Água

A água* utilizada nas etapas de preparação, transformação, fabrico, embalagem, distribuição, manuseamento e venda ou colocação à disposição do consumidor dos géneros alimentícios, deve corresponder às características de qualidade da água para consumo humano (Decreto-Lei nº 276/98, de 1 de Agosto), que comporta parâmetros:

- Organolépticos - (cor, turvação, cheiro, sabor)
- Físico-Químicos - (temperatura, pH, condutividade, sulfatos, cálcio, magnésio, sódio, alumínio, etc.)
- Relativos a substâncias indesejáveis (nitratos, nitritos, azoto amoniacal, boro, etc.)
- Microbiológicos (coliforme totais e fecais, estreptococcus fecais, etc.)



TODOS ESTES PARÂMETROS SÃO ANALISADOS EM LABORATÓRIOS ESPECIALIZADOS.

* O **gelo** deve ser fabricado a partir de água potável e em condições que previnam qualquer tipo de contaminação. O **vapor** que contacte directamente com os alimentos não deve conter substâncias que contaminem o produto.



SÓ PODE SER UTILIZADA PARA PRODUÇÃO DE VAPOR, REFRIGERAÇÃO, COMBATE A INCÊNDIOS E FINS SEMELHANTES QUE NÃO TENHAM NENHUMA RELAÇÃO COM OS ALIMENTOS. DEVERÁ SER CANALIZADA EM SISTEMA FÁCILMENTE IDENTIFICÁVEL E ABSOLUTAMENTE SEPARADO DO DA ÁGUA POTÁVEL.

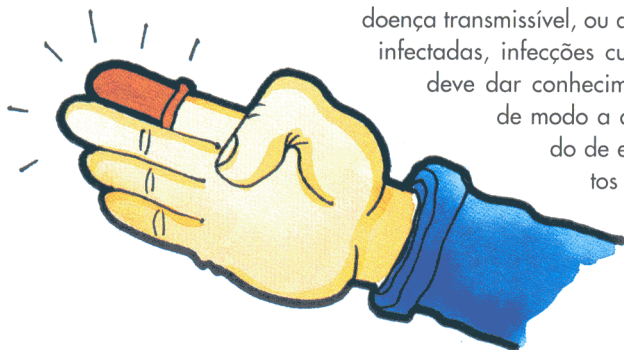
V - HIGIENE DO PESSOAL

Qualquer pessoa que trabalhe num local onde são manipulados alimentos terá de manter um elevado grau de higiene pessoal, **devendo**:

- Utilizar vestuário adequado às tarefas a desempenhar, que deve manter limpo e protegido.
- Usar calçado adequado e resistente.
- Manter as unhas curtas e limpas.
- Lavar bem as mãos, regularmente durante o dia e sempre que:
 - inicie o trabalho
 - depois de utilizar a casa de banho
 - escovar ou tocar no cabelo
 - ou
 - manipular restos de produtos alimentares, químicos ou equipamentos de limpeza
- Cobrir feridas e cortes (adesivo impermeável).
- Afastar-se dos produtos alimentares e das superfícies de trabalho sempre que necessite de espirrar ou tossir (use lenços descartáveis para se assoar).



USAR VESTUÁRIO SEMPRE BEM LIMPO



- Em caso de ter contraído ou de suspeitar de ter contraído uma doença transmissível, ou que apresente, por exemplo, feridas infectadas, infeções cutâneas, inflamações ou diarreias, deve dar conhecimento aos superiores hierárquicos, de modo a que estes tomem medidas no sentido de evitarem contaminação dos alimentos por seu intermédio.

COBRIR FERIDAS E CORTES

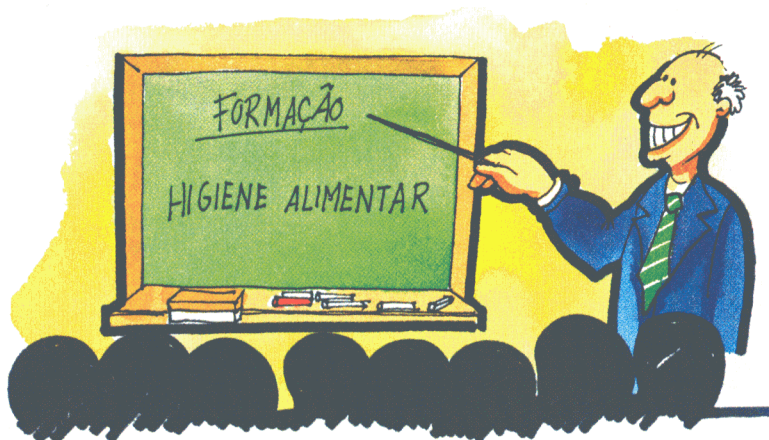
Por outro lado, estas pessoas, sempre que se encontrem nos seus locais de trabalhos **não devem:**

- Fumar.
- Tossir ou espirrar para cima dos alimentos.
- Tocar na boca, no nariz, morder as unhas, comer, beber ou mascar pastilha elástica.
- Coçar a cabeça.
- Usar artigos de joalharia/bijuteria, verniz nas unhas, perfumes ou after shaves fortes.
- Soprar para partes de utensílios ou equipamentos que entrem em contacto com alimentos.



O vestuário protector nunca deve ser utilizado fora das instalações de trabalho.

Para uma produção de boa qualidade e consequente salvaguarda dos consumidores, as empresas do sector alimentar devem proporcionar **formação** adequada aos seus trabalhadores, em matéria de higiene.



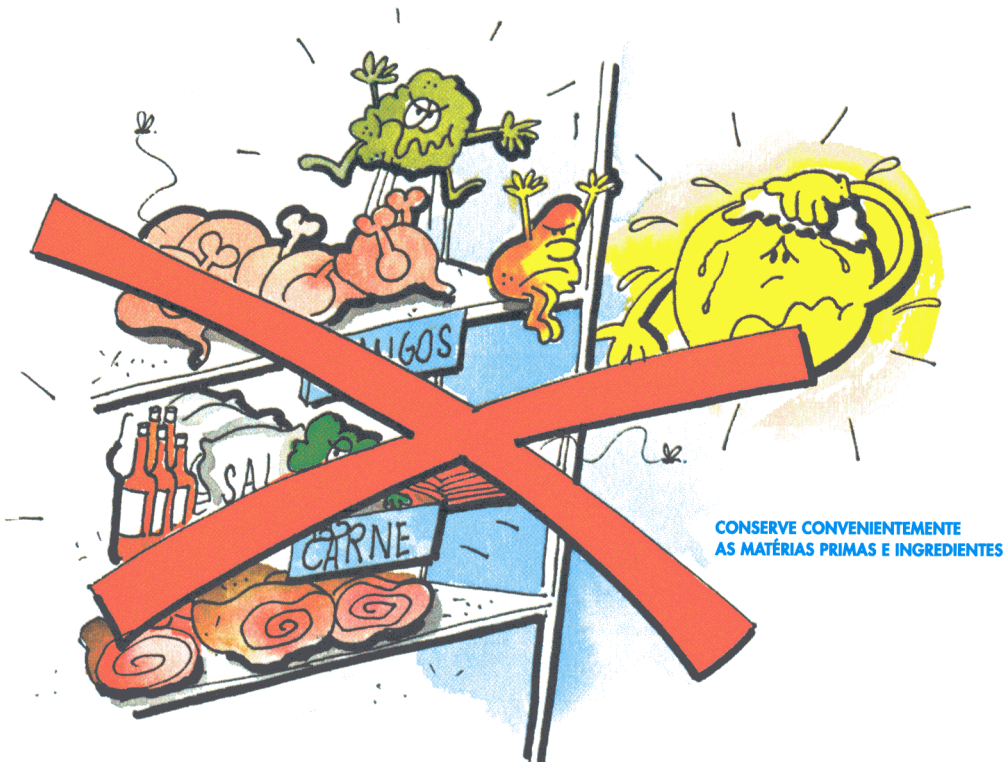
VI - HIGIENE DAS MATÉRIAS PRIMAS E INGREDIENTES

As empresas do sector alimentar não devem aceitar matérias primas ou ingredientes impróprios para o consumo humano.

Consideram-se assim todos os produtos cujo grau de contaminação por parasitas, microrganismos patogénicos ou substâncias tóxicas, substâncias em decomposição ou corpos estranhos façam presumir que, após processos normais de triagem, preparação ou transformação aplicados pelas empresas do sector alimentar, continuam a ser impróprios para consumo.



As matérias primas e os ingredientes armazenados no estabelecimento devem ser conservados em condições adequadas que evitem a sua deterioração e os protejam da contaminação.

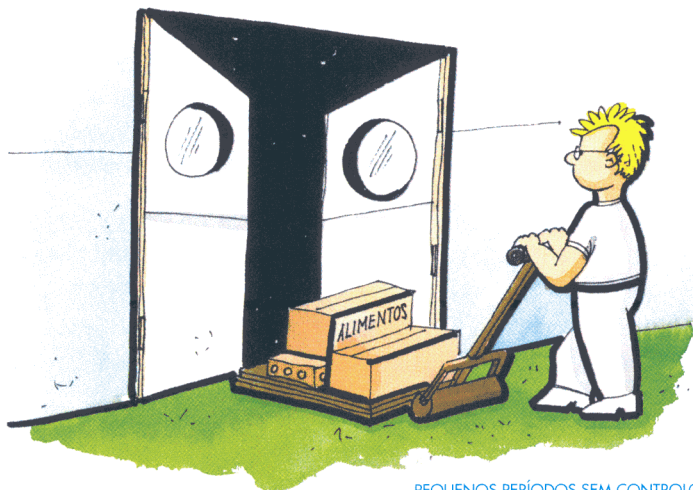


CONSERVE CONVENIENTEMENTE
AS MATÉRIAS PRIMAS E INGREDIENTES

VII - HIGIENE NO MODO DE CONSERVAÇÃO

À semelhança do que acontece com as matérias primas e ingredientes, também os produtos intermédios e acabados susceptíveis de permitir o crescimento de microrganismos patogénicos ou a formação de toxinas devem ser conservados às temperaturas convenientes para cada um deles.

Quando se destinarem a ser conservados ou servidos frios, os géneros alimentícios devem ser arrefecidos o mais rapidamente possível após a fase final de processamento pelo calor. Se tal não acontecer poderemos pôr em risco a saúde humana.



PEQUENOS PERÍODOS SEM CONTROLO DE TEMPERATURA SÃO PERMITIDOS DURANTE AS OPERAÇÕES DE PREPARAÇÃO, TRANSPORTE, ARMAZENAGEM, CONSERVAÇÃO E COLOCAÇÃO À VENDA, DESDE QUE ABSOLUTAMENTE NECESSÁRIOS E NA CONDIÇÃO DE NÃO AFECTAREM A SEGURANÇA ALIMENTAR DESTES PRODUTOS.

SUBSTÂNCIAS PERIGOSAS OU NÃO COMESTÍVEIS (INCLUINDO OS ALIMENTOS PARA ANIMAIS), ALÉM DE DEVIDAMENTE REFERENCIADAS, DEVEM SER ARMAZENADAS EM RECIPIENTES OU CONTENTORES SEPARADOS E FECHADOS DE FORMA SEGURA.

CONTROLO DA HIGIENE ALIMENTAR E SANÇÕES

Controlo / Fiscalização

Zelar pelo cumprimento das regras antes expostas é da competência de várias entidades, entre as quais autoridades de saúde, cabendo, no entanto, à Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar (D.G.F.C.Q.A.) a direcção e coordenação das acções a desenvolver neste domínio, na sua qualidade de autoridade nacional responsável pelo controlo oficial dos géneros alimentícios.

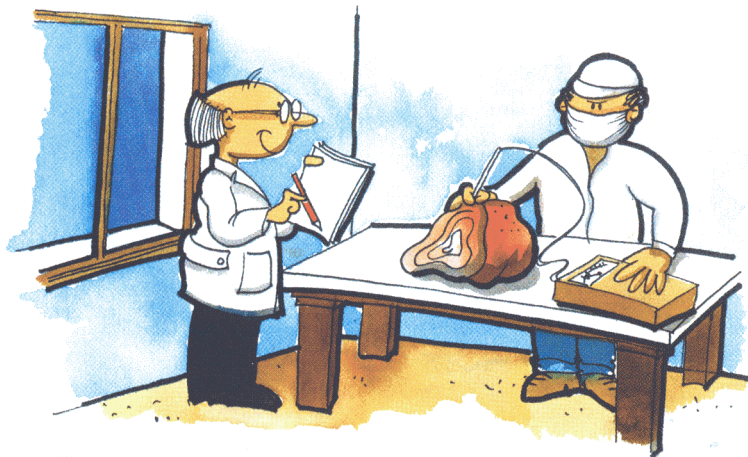
**AUTORIDADE NACIONAL PARA O CONTROLO OFICIAL
DA HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS.**



Ministério da
Agricultura,
do Desenvolvimento
Rural e das Pescas

DGFCQA
Direcção-Geral
de Fiscalização e Controlo
da Qualidade Alimentar

O controlo oficial dos géneros alimentícios assenta no autocontrolo efectuado pelos produtores (de acordo com regras* legalmente estabelecidas e códigos voluntariamente aceites), acrescido do controlo da conformidade e do controlo do autocontrolo, exercido pelas várias autoridades oficiais com competência neste domínio.



**O AUTOCONTROLO
EFECTUADO
PELOS PRODUTORES
É CONTROLADO PELAS
ENTIDADES OFICIAIS**

* Sistema HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo) que comporta os seguintes princípios:

- a) Análise dos potenciais perigos alimentares nas operações do sector alimentar
- b) Identificação das fases das operações em que podem verificar-se riscos alimentares
- c) Determinação dos pontos críticos para a segurança dos alimentos
- d) Definição e aplicação de um controlo eficaz e de processos de acompanhamento dos pontos críticos
- e) Revisão periódica e sempre que haja alterações dos processos da empresa, da análise de riscos alimentares, dos pontos críticos de controlo e dos processos de controlo e acompanhamento

SANÇÕES

As empresas do sector alimentar que não cumpram as normas de higiene sujeitam-se à aplicação, pelas entidades fiscalizadoras, de **coimas** (multas), que são mais pesadas no caso das “pessoas colectivas” que nas “singulares”.

Os **comportamentos negligentes das empresas**, bem como as simples tentativas de infracção por parte delas, também são puníveis com coimas, embora mais atenuadas, as quais, tal como as anteriores, revertem para várias entidades do Estado.

Infracções consideradas graves podem dar origem, para além da coima, a **sanções acessórias**, que vão desde a perda de objectos pertencentes aos agentes prevarecadores, até ao encerramento dos estabelecimentos, passando por uma série de privações temporárias dos seus direitos legais.

Pelo contrário, quando a reduzida gravidade da infracção e de culpa do agente o justifiquem, este poderá ser penalizado somente com uma **admoestação escrita**.

SEMPRE QUE A CONDUTA DO AGENTE SEJA CONSIDERADA CRIMINOSA, A AUTORIDADE SANITÁRIA COMUNICARÁ OS FACTOS AO MINISTÉRIO PÚBLICO.

QUEM NÃO CUMPRE AS REGRAS DE HIGIENE É MULTADO, SUJEITANDO-SE, EM CASOS GRAVES, A SER INCRIMINADO JUDICIALMENTE



FICHA TÉCNICA

TÍTULO: Normas gerais de higiene para os géneros alimentícios

COORDENAÇÃO DO PROJECTO: Departamento de Coordenação e Apoio Técnico - DCAT

DESIGN GRÁFICO E IMPRESSÃO: Atelier Sofia Lucas

EDIÇÃO: Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar, Av. Conde Valbom, 98 - 1050 Lisboa

DATA DA EDIÇÃO: Setembro 1998

DEPÓSITO LEGAL N.º 125878/98

ISBN: 972-9455-03-1

TIRAGEM: 20.000 ex

Co-financiado pelo

FUNDO EUROPEU DE ORIENTAÇÃO

E DE GARANTIA AGRÍCOLA

CATALOGAÇÃO RECOMENDADA:

NORMAS GERAIS DE HIGIENE PARA OS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

Normas gerais de higiene para os géneros alimentícios / coordenador do projecto Departamento de Coordenação e Apoio Técnico - DCAT - Lisboa: Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar, 1998. - 28 p.: il. color.; 15 X 21 cm.

ISBN 972-9455-03-01 (Brochado): Oferta





Ministério da
Agricultura,
do Desenvolvimento
Rural e das Pescas

DGFCQA
Direcção-Geral
de Fiscalização e Controlo
da Qualidade Alimentar



Cota
Reg.