CÓDIGO DE BOAS PRÁTICAS

HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

TRANSPORTE DE ALIMENTOS

AHRESP®

ASSOCIAÇÃO DA HOTELARIA, RESTAURAÇÃO E SIMILARES DE PORTUGAL

Instituição de Utilidade Pública

CÓDIGO DE BOAS PRÁTICAS

HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

TRANSPORTE DE ALIMENTOS

AHRESP®
ASSOCIAÇÃO DA HOTELARIA, RESTAURAÇÃO E SIMILARES DE PORTUGAL
Instituição de Utilidade Pública

ÍNDICE

PREFÁCIO 05

INTRODUÇÃO 07

DEFINIÇÕES 11

CAPÍTULO I – CONTAMINAÇÕES GERAIS 13

CONTAMINAÇÃO BIOLÓGICA 15

CONTAMINAÇÃO FÍSICA 16

CONTAMINAÇÃO QUÍMICA 16

CAPÍTULO II – REQUISITOS GERAIS 19

FORMAÇÃO 21

ESTADO DE SAÚDE DOS COLABORADORES 21

TIPOS DE TRANSPORTE 22

CARACTERÍSTICAS DOS VEÍCULOS DE TRANSPORTE 22

CONTROLO DOS VEÍCULOS DE TRANSPORTE 23

CAPÍTULO III – REQUISITOS DE HIGIENE 25

HIGIENE PESSOAL 27

HIGIENE DOS EQUIPAMENTOS E SUPERFÍCIES DE TRANSPORTE 28

CONTROLO DE PRAGAS 28

CAPÍTULO IV – CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS 31

ALIMENTOS E SUA CONSERVAÇÃO 33

CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS A BAIXAS TEMPERATURAS 33

Refrigeração 34
Congelação/Ultracongelação 34

CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS A ALTAS TEMPERATURAS 34

CAPÍTULO V – TRANSPORTE DE ALIMENTOS 35

TRANSPORTE DE ALIMENTOS PERECÍVEIS 37

Carnes 38
Produtos de pesca 39

ÍNDICE

Ovos 40
Lacticínios 41
Produtos Hortícolas 42
Pão 42
Bolos e outros Produtos de Pastelaria 42
Alimentos Prontos a consumir 42
Outros Produtos 43

TRANSPORTE DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS 43

CAPÍTULO VI – ANÁLISE DE PERIGOS E CONTROLO DE PONTOS CRÍTICOS 45

O SISTEMA APCPC 47

PRINCÍPIOS DO SISTEMA APCPC 47

PRÉ-REQUISITOS DO SISTEMA APCPC 47

IMPLEMENTAÇÃO DO SISTEMA APCPC 48

CONTROLO DA TEMPERATURA 48

REGISTOS 48

ANEXOS 51

BIBLIOGRAFIA 59

PREFÁCIO

Após a dobragem do novo século, o universo empresarial, de que as empresas do Sector da Restauração e Bebidas são um grato exemplo, depara-se com crescentes e novos desafios.

Assim, e face às inúmeras exigências legais emanadas da Comissão Europeia em matéria de higiene e segurança alimentar, a AHRESP® pretende encerrar o ciclo de auto-regulação do Sector da Restauração e Bebidas no que respeita ao cumprimento das boas práticas.

A saúde pública, a qualidade das refeições e dos alimentos que servimos e, acima de tudo, a sua segurança, são valores que estão na base de todo este trabalho de auto-regulação, que quer primar pela positiva e relativamente ao qual a AHRESP® tem uma responsabilidade acrescida.

Neste contexto, desmistificando conceitos legalmente impostos, como sendo a Análise de Perigos e o Controlo dos Pontos Críticos – APCPC (vulgo HACCP) – como um sistema de Auto-controlo, a AHRESP® elaborou Códigos de Boas Práticas para os vários sectores de actividade. Orgulhamo-nos de ter sido a primeira associação empresarial da Europa a editá-los.

Com o intuito de dar resposta às necessidades e expectativas dos seus associados e de todos os empresários do nosso Sector, a AHRESP® publica mais esta obra "CÓDIGO DE BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE PARA O TRANSPORTE DE ALIMENTOS", envolvendo a actividade do transporte de alimentos que actualmente é exercida sem legislação específica.

Trata-se de um trabalho desenvolvido pelo Departamento da Qualidade da AHRESP®, esperando que seja útil e satisfaça as necessidades de todos os nossos associados, que representamos orgulhosamente há 112 anos, bem como de todas as empresas do Sector e todas as instituições públicas, privadas e de ensino que se interessam e estão envolvidas nestes grandes desafios.

Por tudo isto, e porque estão em causa a Qualidade de Vida, a Saúde Pública, a Higiene e Segurança Alimentar e a competitividade do nosso produto turístico, é impreterível dar o tão desejado salto qualitativo, onde a Competitividade ganha uma dimensão europeia, e singular no mundo.

Mário Pereira Gonçalves

Presidente da Direcção da AHRESP®

INTRODUÇÃO

Em 1998, com a publicação do Decreto-Lei n.º 67/98, de 18 de Março, que resultou da transposição da Directiva Comunitária n.º 93/43/CEE, do Conselho, de 14 de Junho de 1993, relativa à higiene dos géneros alimentícios, podemos dizer que se iniciou uma nova era na área da Higiene e Segurança Alimentar. Esta legislação introduziu o conceito do Sistema de Autocontrolo e destacou a edição de Códigos de Boas Práticas de Higiene, destinados à utilização voluntária pelas empresas, como orientação para observância dos requisitos de higiene.

É assim que surge, no ano 2000, o primeiro Código de Boas Práticas de Higiene editado pela AHRESP®, destinado às empresas de Restauração Colectiva, aprovado pela antiga Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar (DGFCQA) e elaborado em conjunto com as empresas do Sector. Com o sucesso deste documento, a ARESP® editou de imediato o Código de Boas Práticas de Higiene para a Restauração Pública e para as Cafetarias e Similares, ambos igualmente aprovados.

Contudo, a publicação do conhecido "pacote de higiene"[1], em 2004, introduziu novas regras de Higiene e Segurança Alimentar, algumas desproporcionadas, e rigorosas exigências.

Não obstante a intenção desta legislação ter sido considerada meritória - assegurar um elevado nível de protecção da saúde humana, prevenindo potenciais problemas, numa abordagem global e integrada, e promovendo a responsabilização de todos os elos da cadeia -, as dificuldades, os entraves, o rigor e os exageros de muitos, tornaram-na praticamente impossível de aplicar.

Neste cenário, e apesar de todo o trabalho desenvolvido pela ARESP® e pelas empresas do nosso Sector, nomeadamente ao nível da aplicação dos já referidos Códigos de Boas Práticas de Higiene, bem como da frequência de acções de formação profissional, foi evidente a grande dificuldade para implementar o sistema de Análise de Perigos e Controlo dos Pontos Críticos - APCPC (vulgo HACCP), obrigatório pelo Regulamento n.º 852/2004, de 29 de Abril, e que faz parte do já referido "pacote de higiene".

Iniciaram-se, então, várias negociações com as entidades oficiais, europeias e nacionais, no intuito de as sensibilizar para as dificuldades sentidas pelo nosso Sector na implementação de algumas das novas regras, nomeadamente no que respeita às micro e pequenas empresas, a grande maioria, e com o objectivo de, especificamente, serem concedidas derrogações, tal como previsto no Regulamento.

Estas negociações fundamentaram-se nos Considerandos do próprio Regulamento onde a Comissão Europeia considera que:
"os requisitos do sistema HACCP (…) 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. (…) Além disso, o requisito de conservar documentos tem de ser flexível para evitar uma sobrecarga desnecessária para as empresas muito pequenas."

Paralelamente, a 16 de Novembro de 2005, a SANCO (Entidade Europeia que promove a Saúde e a Protecção do Consumidor), emite um documento orientador que confirmava a dificuldade sentida por algumas empresas na aplicação dos princípios do Sistema. A SANCO considerou ainda neste documento que a Higiene e Segurança Alimentar resulta da implementação de pré-requisitos e de procedimentos baseados nos princípios do Sistema HACCP e que se os pré-requisitos por si só controlarem os perigos alimentares não é necessária a implementação e manutenção de procedimentos de HACCP.

[1] O "pacote de higiene" compreende quatro Regulamentos Comunitários, a saber: Regulamento n.º 852/2004, Regulamento n.º 853/2004, Regulamento n.º 854/2004 e Regulamento n.º 882/2004.

Contudo, o documento da SANCO, por ser meramente orientador, não teve qualquer repercussão junto das entidades oficiais.

A 6 de Março de 2007, passado pouco mais de um ano da entrada em vigor deste Regulamento, e sensível às dificuldades das empresas, a Comissão das Comunidades Europeias apresentou uma proposta de Regulamento, do Parlamento Europeu e do Conselho, que altera o Regulamento (CE) n.º 852/2004. Esta proposta tinha como objectivo reduzir de forma significativa os encargos administrativos que pesam sobre as empresas, através de pequenas alterações legislativas, sem colocar em causa o nível de protecção, ou o objectivo inicial da legislação.

A referida proposta de alteração incidia sobre a aplicação do Sistema HACCP, considerando, então, que em certas empresas do sector alimentar, a higiene dos géneros alimentícios pode ser assegurada através da correcta aplicação das exigências definidas neste domínio pelo Regulamento (CE) n.º 852/2004, sem haver necessidade de recorrer ao Sistema HACCP. As empresas em causa seriam, em especial, empresas de pequena dimensão que predominantemente vendem os seus produtos directamente ao consumidor final, como é o caso dos estabelecimentos de restauração e/ou bebidas, e das padarias, talhos, mercearias, bancas de mercado, que sejam micro-empresas.

Nesta sequência, a 27 de Julho de 2007, o Parlamento Europeu e o Conselho, solicitaram ao Comité Económico e Social Europeu (CESE) um parecer relativamente aquela Proposta de alterar o Regulamento (CE) n.º 852/2004.

O CESE aprova, então, a alteração que previa para certas empresas uma isenção da obrigação constante no n.º 1, do artigo 5.º, do Regulamento (CE) n.º 852/2004, na certeza de que estas cumpram as demais exigências definidas nesse Regulamento e considera, ainda, que esta isenção deveria ser também alargada às pequenas empresas, pois reconhece que, tal como nas micro-empresas, também não é possível definir critérios HACCP para algumas pequenas empresas. Apenas se pode proceder à análise do risco e pontos críticos de controlo, precisamente porque é difícil guardar a documentação e aumenta exageradamente os encargos que recaem sobre as empresas.

Assim, e indo ao encontro das exigências da ARESP®, foi com grande satisfação que, no dia 5 de Junho de 2008, a ARESP® viu aprovada pelo Parlamento Europeu, com 556 votos a favor, 67 votos contra e 19 abstenções, uma proposta de alteração do n.º 1, do artigo 5.º, do Regulamento n.º 852/2004.

Esta isenção, contudo, é passível de ser aplicada apenas às micro, pequenas e médias empresas, cujas actividades consistam predominantemente na venda directa de géneros alimentícios ao consumidor final, e desde que a autoridade nacional competente considere, com base numa avaliação dos riscos efectuada regularmente, que não existem riscos que devam ser evitados, eliminados ou reduzidos para níveis aceitáveis, ou que quaisquer riscos identificados estão suficientemente controlados através da aplicação dos requisitos gerais e específicos de higiene alimentar estabelecidos nos n.ºs 2 a 6 do artigo 4.º do referido Regulamento.

A ser aprovada pelo Conselho de Ministros da Comunidade, esta proposta do Parlamento Europeu satisfaz, assim, uma pretensão da ARESP®, pois permitirá isentar as micro, pequenas e médias empresas do nosso Sector de aplicarem os princípios do sistema HACCP, desde que cumpridos todos os outros requisitos gerais e específicos de higiene alimentar.

Assim, atenta a este fenómeno, porque os objectivos do Sistema HACCP devem ser mantidos,

e, acima de tudo, porque importa manter elevados padrões de Qualidade, Higiene e Segurança alimentar, a ARESP® elaborou, com o patrocínio institucional da ASAE, o **Manual de Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas**.

Este documento servirá para autocontrolo das empresas do Sector, permitindo-lhes atingir os objectivos da legislação comunitária e do próprio Sistema HACCP, através das boas práticas, numa abordagem muito mais flexível e simplificada. Deste modo, conseguiremos manter o actual patamar de excelência, reconhecido internacionalmente, ao Sector da Restauração e Bebidas de Portugal.

Todavia, este Manual surge com um complemento aos já existentes Códigos de Boas Práticas de Higiene, pois a legislação relativa à Higiene e Segurança Alimentar, que até então obriga à implementação do Sistema HACCP a todas as empresas do sector alimentar, exige que, também, sejam implementadas as boas práticas de higiene, igualmente conhecidas, como "pré-requisitos" ao sistema HACCP, e estas, apenas se encontram definidas nos Códigos de Boas Práticas da ARESP®, já que o Manual de Segurança Alimentar para a Restauração e Bebidas, se destina apenas a substituir o Sistema HACCP, que só deveria começar a ser implementado quando todas as boas práticas de higiene já estivessem interiorizadas.

Para além do referido, e porque importa abranger toda a cadeia alimentar, bem como, colmatar uma evidente falta de legislação sobre o transporte e veículos de transporte de alimentos e suprimir algumas irregularidades que ocorrem durante o transporte de alimentos, nomeadamente no que respeita à manutenção da cadeia de frio, a ARESP® entendeu por bem alargar o âmbito dos seus Códigos e editar agora o **Código de Boas Práticas de Higiene para o Transporte de Alimentos**.

Este importante documento de trabalho define, assim, as normas gerais e específicas de higiene e controlos necessários para garantir a segurança alimentar da actividade de transporte, desde as matérias-primas aos produtos acabados, e é constituído por seis capítulos:

- Contaminações Gerais;
- Requisitos Gerais;
- Requisitos de Higiene;
- Conservação de Alimentos;
- Transporte de Alimentos;
- Análise de Perigos e Controlo dos Pontos Críticos.

Para além destes capítulos, existe ainda um capítulo constituído apenas por anexos, que lhe permitirão efectuar alguns dos registos obrigatórios durante o transporte, como, por exemplo, o registo das temperaturas de transporte.

Trata-se de um documento aprovado pelo Gabinete de Planeamento e Política Agro-Alimentar, do Ministério da Agricultura, desde 31 de Março de 2008, validado pela Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), pela Direcção-Geral de Saúde (DGS) e ainda pela Direcção-Geral do Consumidor, e será com certeza um instrumento fundamental para as empresas que pretendem efectuar o transporte das suas matérias-primas e/ou dos produtos acabados, nas devidas condições de qualidade, higiene e segurança alimentar.

DEFINIÇÕES

Acções correctivas: acção para eliminar a causa de uma não-conformidade detectada ou outra potencial situação indesejável.

Acondicionamento: protecção de alimentos por meio de um invólucro inicial ou de um recipiente inicial em contacto directo com os alimentos em questão, bem como o próprio invólucro ou recipiente inicial.

Agente Patogénico: toda e qualquer causa biológica susceptível de provocar doenças.

Alimento congelado: alimento em que todas as partes são mantidas a uma temperatura igual ou inferior a -18ºC, exceptuando alguns casos particulares em que o estado de conservação pode ser alcançado a temperaturas inferiores.

Alimento fresco: todo o alimento que não sofreu qualquer tratamento que possa modificar o seu estado natural, sem excepção da refrigeração.

Alimentos perecíveis: alimentos que se degradam com muita facilidade e, portanto, requerem cuidados especiais de armazenamento. São alimentos de curta duração (Ex.: produtos lácteos, carne, produtos hortícolas frescos e produtos de pesca frescos).

Alimento refrigerado: todo o alimento que sofre um arrefecimento sem que seja atingida a temperatura do seu ponto de congelação, de modo a que a sua temperatura interior seja mantida entre os 0ºC e os 7ªC, na generalidade.

Alimentos transformados: os alimentos resultantes da aplicação de tratamentos, como o aquecimento, fumagem, cura, maturação, conservação em salmoura, secagem, marinagem, extracção, extrusão, cozedura, etc., ou de uma combinação desses processos e/ou produtos; podem ser adicionados de outros alimentos, condimentos, aditivos ou auxiliares tecnológicos.

Alimento ultracongelado: todo o alimento que, encontrando-se num perfeito estado de frescura e de salubridade, seja estabilizado neste estado por um abaixamento de temperatura tal que, depois de ultrapassar rapidamente a zona de cristalização máxima, atinja uma temperatura igual ou inferior -18ºC em todos os seus pontos e que seja em seguida mantido a esta temperatura até ao consumidor.
(A principal diferença entre ultracongelação e congelação, diz respeito à formação de cristais de gelo. Assim, na ultracongelação formam-se cristais de gelo mais pequenos e, sobretudo, intracelulares, enquanto que o frio e gelo formado na congelação é mais exterior do que interior. Relativamente às temperaturas de conservação, em ambos os processo, os produtos terão de ser mantidos a -18ºC).

Bactéria: organismo invisível a olho nu, unicelular, podendo ser responsável por toxinfecções alimentares e pela decomposição dos géneros alimentícios.

Contaminação: presença de qualquer substância estranha ao género alimentício, quer seja de origem química, física ou biológica (bactérias, vírus, fungos ou parasitas), susceptível de causar doença ao indivíduo.

Contaminação cruzada: contaminação que resulta do transporte de microrganismos de uma zona ou equipamento contaminados para uma zona ou equipamento limpos, ou de alimentos crus para alimentos confeccionados.

Doença de origem alimentar: qualquer doença de uma natureza infecciosa ou tóxica que seja, ou que se suspeite ser, causada pelo consumo de alimentos ou água.

Embalagem: recipiente ou invólucro de um alimento, inócuo e estável, que se destina a contê-lo, acondicioná-lo ou protegê-lo.

Género alimentício ou alimento para consumo humano: qualquer substância ou produto, transformado, parcialmente transformado ou não transformado, destinado à alimentação humana. Estão abrangidas bebidas e pastilhas elásticas e todas as substâncias, incluindo a água, intencionalmente incorporada nos géneros alimentícios durante o seu fabrico, preparação ou tratamento.

Higienização: conjunto de acções de limpeza e desinfecção.

Limite crítico de controlo: critério pré-estabelecido, que separa a aceitabilidade da não aceitabilidade de um determinado parâmetro a controlar.

Matérias-primas: matérias utilizadas no processamento de alimentos.

Microrganismo: organismo vivo, visível unicamente com o auxílio microscópio, que, quando em condições óptimas, pode reproduzir-se rapidamente, como por exemplo as bactérias, fungos, leveduras, vírus e alguns parasitas (protozoários).

Perigo: agente de natureza física, química ou biológica que quando presente em alimentos pode ser causador de efeitos adversos para a saúde do Homem.

pH: Escala utilizada na medição da acidez ou da alcalinidade das soluções aquosas.

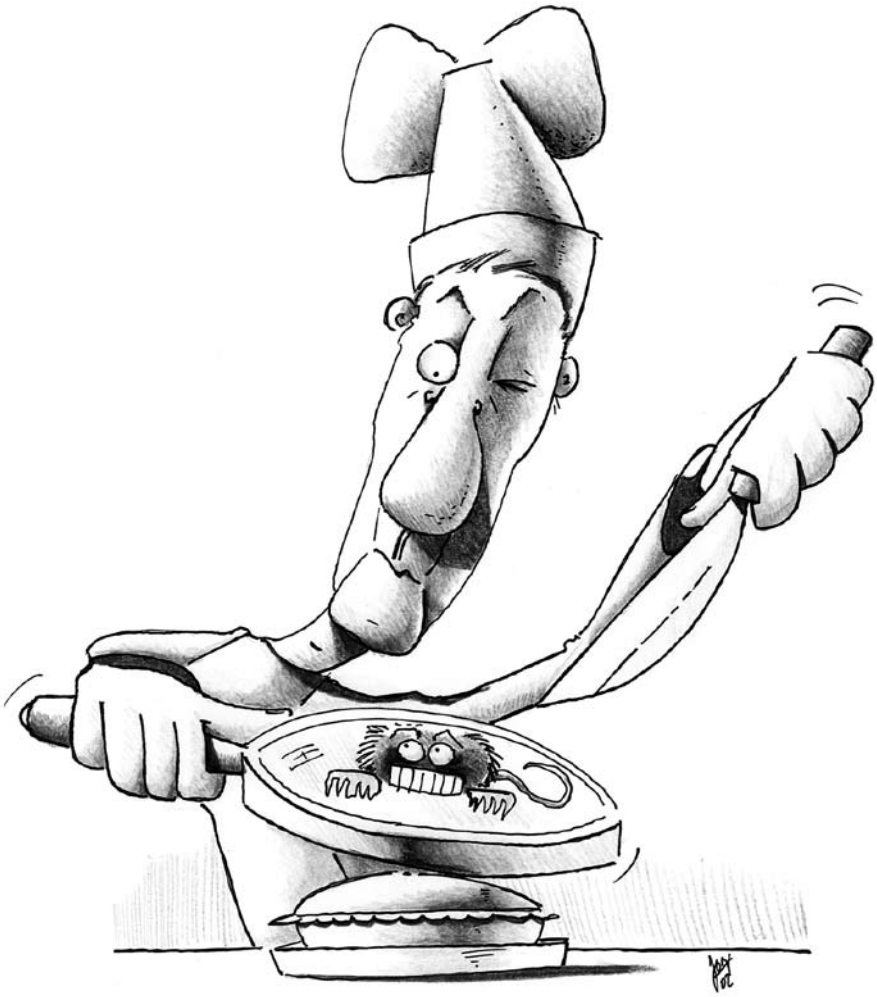
Ponto crítico de controlo: ponto, fase operacional ou procedimento que deve ser monitorizado, de modo a eliminar um perigo ou a diminuir a probabilidade do seu aparecimento.

Praga: qualquer animal que possa contaminar um alimento, podendo causar problemas no consumidor que eventualmente os consuma.

Produtos hortícolas: conjunto de estruturas vegetais passíveis de serem utilizadas como alimentos. O termo "hortícolas" engloba uma enorme diversidade de estruturas vegetais, como por exemplo raízes, caules ou folhas. São excelentes fontes de micro-nutrientes e fornecem, geralmente, quantidades reduzidas de calorias.

Produtos preparados: os produtos que tenham sido submetidos apenas a um processo de fraccionamento, por exemplo, divididos, separados, desossados, picados, esfolados, moídos, limpos, aparados, descascados ou triturados, adicionados ou não de outros alimentos, condimentos ou aditivos.

CAPÍTULO I



CONTAMINAÇÕES GERAIS

Todos os alimentos podem ser contaminados por diversos agentes, muitas vezes sensorialmente imperceptíveis, tornando-se veículos de substâncias nefastas para a saúde. Essa contaminação resulta, normalmente, em doenças de origem alimentar e pode acontecer por via biológica, física e química.

CONTAMINAÇÃO BIOLÓGICA

◗ Este tipo de contaminação está associado à contaminação de um alimento por acção de microrganismos, por exemplo bactérias.

◗ Para além das bactérias, existem outros microrganismos que podem ser responsáveis por doenças de origem alimentar, como os vírus e os bolores. No entanto, e porque a maioria destas doenças são provocadas por bactérias, optou-se por fazer uma breve abordagem a estes microrganismos e ao seu desenvolvimento.

As bactérias podem distinguir-se em três tipos diferentes:
◗ as benéficas, que são aquelas que intervêm em alguns processos de produção, como na produção de queijos e iogurtes;
◗ as patogénicas, que provocam doenças de origem alimentar, são perigosas para o Homem e que podem afectar gravemente o seu estado de saúde;
◗ as banais, responsáveis pela decomposição (putrefacção) dos alimentos.

O desenvolvimento da população bacteriana depende de diversos factores:

Nutrientes
◗ As bactérias desenvolvem-se sobre todos os alimentos frescos que lhe fornecem glícidos, proteínas, gorduras, vitaminas e outros factores que favorecem o desenvolvimento da população.

Temperatura
◗ As bactérias, de um modo geral, são capazes de se desenvolver entre os 5ºC e os 65ºC, embora a temperatura mais favorável para o seu desenvolvimento seja, aproximadamente, os 37ºC. Por esta razão, deve evitar-se a manipulação, conservação, transporte e exposição dos alimentos, sobretudo dos pratos cozinhados e de origem animal, entre os 5ºC e os 65ºC.
A eliminação da maior parte das bactérias ocorre quando a temperatura, no centro térmico dos alimentos, é de 65ºC durante pelo menos 2 minutos ou, quando o centro térmico atinge, pelo menos, 75ºC. Assim, e para evitar o desenvolvimento bacteriano, os alimentos deverão ser consumidos nos 30 minutos após confecção ou serem mantidos a temperaturas superiores a 65ºC.
A temperaturas de frio (abaixo dos 5ºC), também é possível controlar o crescimento microbiano, embora estas temperaturas não eliminem as bactérias, mas apenas suspendam o seu desenvolvimento.
Existem contudo, pelo menos, duas bactérias – *Listeria monocytagenes* e *Yersinia enterocolítica* – capazes de se multiplicarem a 0ºC.

O frio não mata as bactérias, apenas inibe o seu crescimento

Humidade
◗ A água é um factor determinante no desenvolvimento das bactérias, pois, sem ela, as bactérias não são capazes de aproveitar os nutrientes que as rodeiam.

Acidez

◗ As bactérias banais e as patogénicas não se desenvolvem em meios muito ácidos, como nos iogurtes, vinho, vinagre e limão. Por essa razão, ao adicionarmos vinho, vinagre ou limão a um alimento, estamos a minimizar a possibilidade de desenvolvimento microbiano.

Oxigénio

◗ A maior parte das bactérias decompositoras necessitam de oxigénio para se desenvolverem, enquanto outras podem, perfeitamente, desenvolver-se na sua ausência.

Tempo

◗ O tempo é um factor importante para o desenvolvimento das populações microbianas, sempre que os factores, anteriormente referidos, se verifiquem. Quanto maior for o tempo disponível, maior será o perigo de ocorrência de desenvolvimento microbiano e consequentemente, maior será a probabilidade de se verificarem doenças de origem alimentar, pois as bactérias e fungos dispõem de mais tempo para se multiplicarem.

Assim, face ao exposto anteriormente, existem alguns factores de risco;

- Insuficientes cuidados de higiene pessoal dos manipuladores;
- Insuficientes cuidados de higiene na manipulação dos alimentos;
- Tempo/temperatura inadequado à conservação do alimento;
- Condições de humidade propícias ao desenvolvimento microbiano;
- Execução de práticas que favoreçam as contaminações cruzadas;
- Inadequada higienização;
- Ineficaz controlo de pragas.

CONTAMINAÇÃO FÍSICA

◗ A contaminação física resulta da deposição ou introdução de um qualquer objecto estranho ao alimento, como seja um cabelo ou um insecto. Outros objectos estranhos podem ser, por exemplo: peças de equipamento (parafusos, porcas, etc.), limalhas de metal de facas, farpas de madeira, pedaços de embalagens de matérias-primas (que podem ficar incorporadas nestas aquando da abertura/rasgura daquelas), pedaços de esfregão utilizado na limpeza dos equipamentos, anzóis (poderão estar incluídos nos peixes) e areias (por exemplo nos bivalves e caracóis).

Os principais factores de risco são:

- Presença de objectos estranhos à actividade, no veículo e/ou nas caixas de transporte;
- Viaturas em mau estado de conservação;
- Paletes em mau estado de conservação.

CONTAMINAÇÃO QUÍMICA

◗ Este tipo de contaminação ocorre quando os alimentos entram em contacto com substâncias químicas ou com os seus resíduos, situação esta que advém, muitas vezes, do uso incorrecto de detergentes, desinfectantes e lubrificantes.

Por esta razão, os produtos de limpeza e desinfecção, assim como os pesticidas utilizados no controlo de pragas

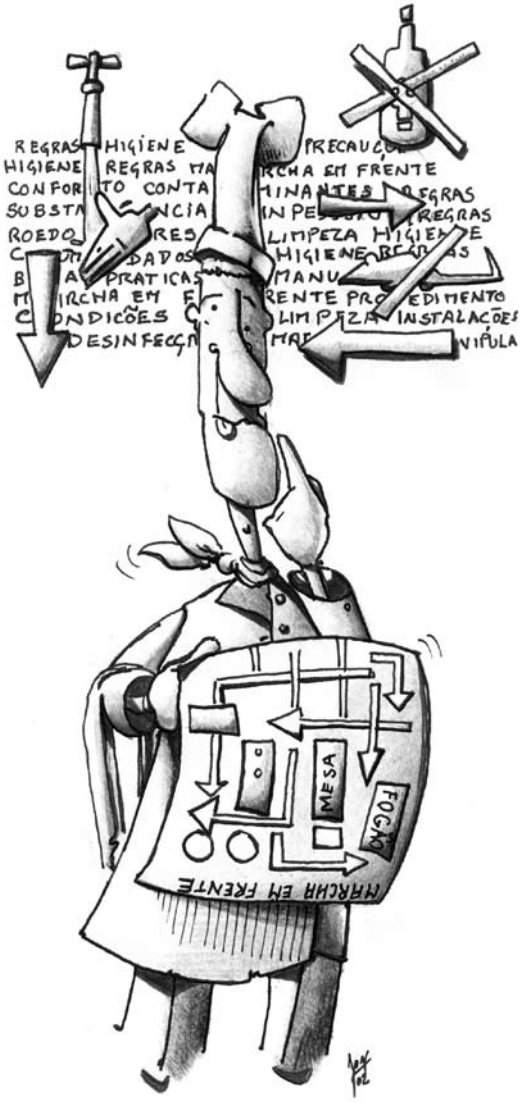
(quando existam) devem estar devidamente guardados e identificados, num local onde não existam alimentos.

Nas operações de limpeza e desinfecção, também é importante que se tenha o devido cuidado, nomeadamente no enxaguamento (com água potável), para que não restem resíduos destes produtos sobre as superfícies que contactam directamente com os alimentos. Pode igualmente ocorrer contaminação, pelo contacto dos alimentos com superfícies de material não adequado.

Como factores de risco podem identificar-se:

- Deficiente manutenção do equipamento;
- Execução de práticas que favoreçam a contaminação cruzada;
- Procedimentos de limpeza inadequados.

CAPÍTULO II



REQUISITOS GERAIS

FORMAÇÃO

◗ No âmbito do actual quadro legal comunitário, a formação profissional é uma obrigação legal, muito embora esta deva ser entendida, pelos colaboradores e empresários, como uma mais-valia.

Assim, cada colaborador deve ser convenientemente informado de todas as regras e instruções de trabalho da entidade empregadora, devendo ter conhecimento da respectiva documentação, que deverá ser elaborada e organizada por técnicos habilitados e, seja qual for a tarefa do colaborador, sendo responsabilizado pelo não cumprimento das regras de higiene pessoal.

A entrada em vigor do Regulamento (CE) n.º 852/2004, desde 1 de Janeiro de 2006, reforça a obrigatoriedade de todos os colaboradores que manipulam alimentos, nomeadamente os que procedem ao seu transporte, terem formação em matéria de higiene adequada à sua actividade profissional e prevê a obrigatoriedade da formação profissional na aplicação dos princípios do sistema HACCP para os colaboradores que estejam envolvidos na implementação deste sistema de segurança alimentar.

Todas as actividades de formação devem estar organizadas num plano de formação e estar devidamente documentadas, através de registos da formação e certificados de participação, emitidos e autenticados pela entidade formadora (ver Anexo 1).

Os códigos de boas práticas de higiene devem fazer parte integrante da documentação do plano de formação, devendo estes estar acessível a todos os que os desejem consultar.

ESTADO DE SAÚDE DOS COLABORADORES

◗ Todos os colaboradores que exerçam as suas actividades na área da restauração e bebidas, particularmente durante o transporte de alimentos, devem apresentar um comprovativo médico – ficha de aptidão – que ateste a sua faculdade para a actividade que desempenham.

Todos os colaboradores devem efectuar:

◗ Um exame médico completo, no início da sua actividade profissional, designado por exame de admissão;

◗ Exames periódicos, que devem ser anuais, para pessoas com idade inferior a 18 anos e superior a 50 anos e bienais, para pessoas com idades compreendidas entre os 18 e os 50 anos;

◗ Exames ocasionais, sempre que haja alterações substanciais nos meios utilizados, no ambiente e na organização do trabalho susceptíveis de repercussão nociva na saúde do colaborador, bem como no caso de regresso ao trabalho depois de uma ausência superior a 30 dias, por motivo de acidente ou doença e, ainda, por outras quaisquer razões que justifiquem novos exames (doenças infecto-contagiosas, do foro respiratório e do foro digestivo).

Qualquer colaborador que, nos respectivos exames médicos, revele poder transmitir microrganismos patogénicos aos alimentos, deve ser afastado temporariamente do trabalho e submeter-se a tratamento adequado até que os exames e/ou análises posteriores confirmem o desaparecimento desse risco.

É fundamental que todos os colaboradores tenham a noção de que existem certas doenças que podem provocar a contaminação dos alimentos, como sejam rinites, amigdalites, diarreias e feridas, e consequentemente, provocar uma doença de origem alimentar.

Todos os colaboradores devem informar o seu superior hierárquico sempre que houver uma alteração no seu estado de saúde.

No caso de apresentarem sintomas de doença infecto-contagiosa como sendo vómitos, diarreia, febres e dores abdominais, que podem surgir em conjunto ou cada um individualmente, os colaboradores devem ser dispensados do serviço, sendo o recomeço da actividade estabelecido pelo médico.

Em caso de ferimento ou infecção, por exemplo, a nível da mão ou braço, após o tratamento, estes devem estar protegidos, por meio de cobertura impermeável (dedeira, luva ou adesivo impermeável, de preferência de cor viva para melhorar a sua visibilidade).

Se a lesão não for total e eficazmente protegida, o colaborador em questão, deve ser proibido de desempenhar quaisquer tarefas que envolvam o manuseamento e o transporte de alimentos.

TIPOS DE TRANSPORTE

◗ O transporte de alimentos pode ser feito através de veículos rodoviários, ferroviários e aéreos, através de veículos próprios preparados, adequadamente, para o efeito ou, ainda, de contentores.

No Sector da Restauração e Bebidas o transporte de alimentos, por ser normalmente de pequenas distâncias, faz-se, maioritariamente, recorrendo a veículos rodoviários, próprios ou alugados.

Assim, quando o transporte de alimentos é efectuado em veículos normais (de uso diário), devem utilizar-se contentores isotérmicos com acumuladores de frio positivo ou negativo para garantir a manutenção da temperatura adequada de transporte dos produtos refrigerados ou congelados. Este tipo de transporte só é aconselhado quando as distâncias a percorrer ou o tempo de duração da viagem variem entre 50 e 100 km ou entre 30 minutos e 2 horas (ver Anexo 2).

CARACTERÍSTICAS DOS VEÍCULOS DE TRANSPORTE

◗ O local dos veículos de transporte destinado a receber os alimentos deve estar em bom estado de higiene e de conservação e deve estar livre de dispositivos e acessórios não relacionados com estes produtos.

No caso dos veículos rodoviários, não deve existir comunicação com a cabina do condutor. Além disso, estes devem satisfazer as seguintes condições:

◗ As paredes interiores, incluindo o pavimento e o tecto, devem ser revestidas com materiais resistentes à corrosão, impermeáveis, imputrescíveis, fáceis de limpar e desinfectar, e que não emitam, nem absorvam, cheiros;

◗ As paredes interiores devem ainda ser lisas e de cor clara;

- Sempre que necessário, os pavimentos devem possuir sistema de escoamento de água;

- Todos os materiais susceptíveis de entrar em contacto com os alimentos transportados devem ser de material que não os contamine ou transmita substâncias tóxicas, cheiros, cor ou sabor;

- O conjunto dos dispositivos respeitantes ao fecho, à ventilação e ao arejamento dos veículos, desde que sejam necessários, deve permitir o transporte dos alimentos ao abrigo de todas as contaminações;

- Devem ser colocados, em local visível, termómetros que permitam medir as temperaturas às quais são submetidos os alimentos durante o transporte;

- Devem ser previstos estrados facilmente laváveis, destinados a permitir uma adequada circulação de ar, assegurando as condições hígio-sanitárias dos alimentos transportados;

- Sempre que necessário, devem ser previstos, designadamente para o transporte de carcaças animais e outras peças de carne, dispositivos de suspensão (barras, ganchos e/ou outros) e suportes de carga, que sejam fáceis de lavar e desinfectar;

- As paredes exteriores das caixas isotérmicas devem ser pintadas de cor clara e as inscrições, que porventura nelas se imprimam, devem ser de outras cores e o mais reduzidas possível.

CONTROLO DOS VEÍCULOS DE TRANSPORTE

Os veículos de transporte de alimentos, mais concretamente as suas arcas frigoríficas e isotérmicas, devem preencher os seguintes requisitos:

- Assegurar condições de temperatura e humidade adequadas aos alimentos transportados;
- Dispor de alarme ou lâmpada indicadora colocada no exterior, para alertar sempre que a porta não fique completamente fechada;
- Permitir a sua abertura pela parte interior;
- Ser providas de termómetros, que permitem efectuar o registo das temperaturas do transporte dos alimentos (Ver Anexo 3).

Nota: Ao seleccionar-se um fornecedor ou ao adquirir um novo equipamento/veículo, deve dar-se preferência aos que possuam "Data logger", ou seja, equipamento de registo contínuo das temperaturas de transporte.

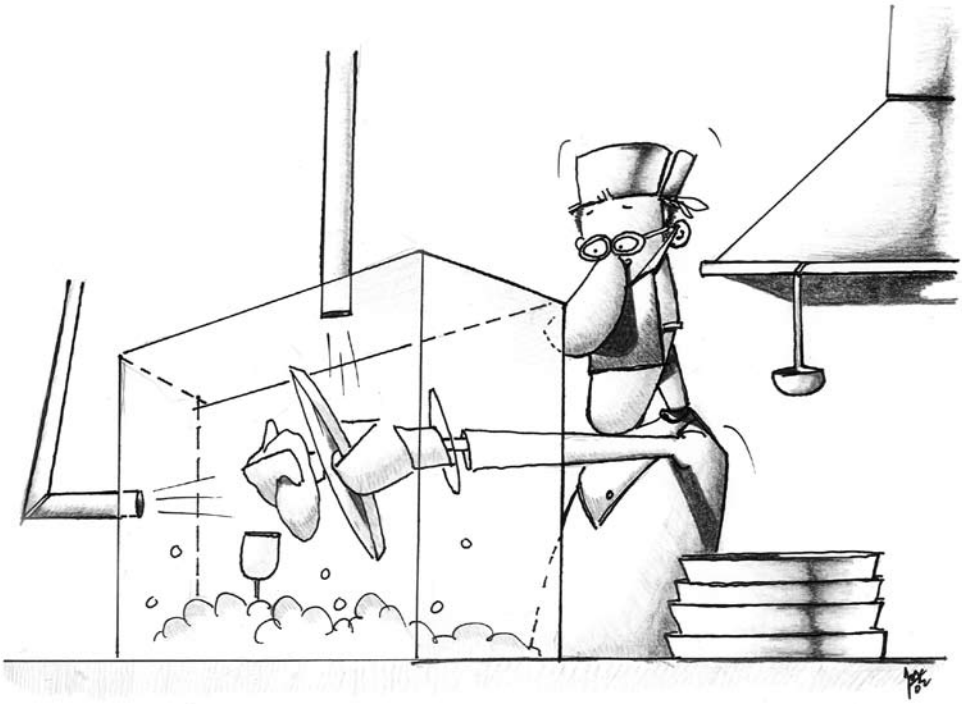
O controlo dos equipamentos de transporte é de elevada importância, uma vez que o seu correcto funcionamento evita a deterioração dos alimentos transportados.

Este controlo realizar-se-á em estações de ensaio[1] designadas ou aceites pela entidade competente do país de matrícula ou registo do equipamento e deve ser efectuado:

- Antes do equipamento ser utilizado;
- Periodicamente, pelo menos de 6 em 6 anos;
- Todas as vezes que for requerido pela referida autoridade.

[1]Tratando-se o Laboratório de Ensaios Termodinâmicos (LABET), do Instituto de Soldadura e Qualidade (ISQ), a única entidade portuguesa reconhecida, à data desta edição, para a realização dos ensaios necessários à certificação de equipamentos, ficou, essa mesma entidade, reconhecida como entidade competente para certificar a conformidade dos equipamentos especializados para o transporte de produtos alimentares perecíveis. (Despacho n.º 24 693/2003, de 23 de Dezembro).

CAPÍTULO III



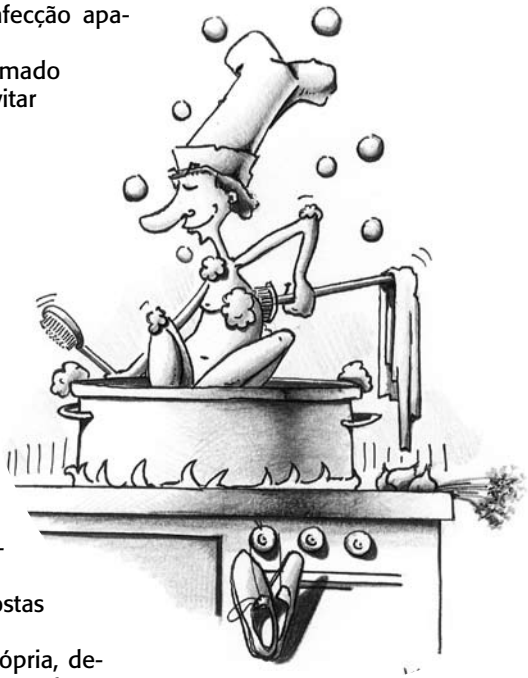
REQUISITOS DE HIGIENE

A higiene é fundamental para manter os alimentos em boas condições sanitárias e deve ser entendida como um modo de estar, e não como um conjunto de regras e obrigações.

HIGIENE PESSOAL

Mãos

- As mãos, mesmo as dos colaboradores sem infecção aparente, são as principais fontes de contaminações.
- Todo o colaborador deve ser devidamente informado das medidas preventivas, com o objectivo de evitar possíveis contaminações.
- As unhas devem estar sempre curtas e limpas, não sendo permitido o uso de unhas pintadas, envernizadas ou postiças.
- Os colaboradores que tenham furúnculos, feridas infectadas ou doenças infecciosas de pele devem ser afastados das funções que impliquem contacto directo com alimentos.



Assim, o pessoal que lida com géneros alimentícios não embalados deve lavar as mãos, de acordo com o seguinte procedimento:

- Molhar as mãos com água corrente, quente, potável, e de preferência em lavatório próprio, com torneira de comando não manual;
- Ensaboar bem as mãos com sabão líquido desinfectante;
- Lavar cuidadosamente os espaços interdigitais, costas das mãos, polegar e unhas;
- As unhas devem ser limpas com uma escova própria, devendo apresentar-se sempre limpas, curtas e sem verniz;
- Passar por água corrente para remover todo o sabão;
- Secar com toalha de papel descartável.

Neste seguimento, as mãos devem ser lavadas tantas vezes quantas as necessárias e nomeadamente:

- Antes de iniciar ou reiniciar qualquer tarefa;
- Após ter manuseado materiais ou produtos conspurcantes, incluindo dinheiro;
- Após manipulação de sacos e/ou caixotes de lixo;
- Depois de se assoar, tossir, espirrar, comer ou fumar;
- Sempre que estejam sujas.

No caso particular do transporte de alimentos e para garantir o máximo asseio, já que é difícil cumprir com as etapas anteriormente descritas, os colaboradores devem utilizar luvas descartáveis, sempre que houver necessidade de contactar directamente com os alimentos. As luvas só devem ser colocadas imediatamente antes do manuseamento dos alimentos, se possível com as mãos devidamente higienizadas e nunca devem ser usadas para conduzir o veículo. As tarefas executadas com recurso a luvas descartáveis, devem decorrer sem interrupção; se tal não for possível, o colaborador ao reiniciar a tarefa, tem de proceder à higienização das mãos e calçar luvas novas.

Cabelos

- O cabelo deve ser mantido limpo, e deverá apresentar-se curto ou preso e protegido.

Fardamento

◗ O pessoal deve usar vestuário apropriado (fardas), de cor clara, limpo e em boas condições.

HIGIENE DOS EQUIPAMENTOS E SUPERFÍCIES DE TRANSPORTE

◗ Os contentores e as câmaras frigoríficas em que circulam os alimentos devem ser mantidos limpos e em condições que garantam a segurança dos mesmos, de acordo com um Plano de Higienização (Ver Anexos 4 e 5) e devem:

- ◗ Permitir uma limpeza e desinfecção adequadas;
- ◗ Prevenir a acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos alimentos e a formação de condensação e de bolores indesejáveis nas superfícies;
- ◗ Possibilitar boas práticas de higiene durante todas as operações de transporte.

Os equipamentos e superfícies de transporte devem preencher os seguintes requisitos de higiene:

◗ As superfícies que estão em contacto directo com os alimentos devem ser limpas com a frequência necessária, mantendo um rigoroso estado de higiene.

◗ Os produtos de limpeza devem ser devidamente removidos, pelo que o enxaguamento, com água potável, deverá ser eficaz.

A empresa deve ainda definir, através de um Plano de Higienização:

- ◗ Procedimentos de limpeza e desinfecção, que devem estar facilmente acessíveis ao pessoal;
- ◗ Equipamento e agentes de limpeza e desinfecção utilizados;
- ◗ Concentrações de agentes de limpeza e desinfectantes na preparação das soluções utilizadas para este fim;
- ◗ Frequência de limpeza e desinfecção.

Nota: Devem ser tidas em conta as instruções de uso dos fabricantes dos detergentes e desinfectantes.

CONTROLO DE PRAGAS

◗ Os veículos que transportam alimentos devem estar isentos de qualquer praga. Assim, deve ser definido um programa de controlo de pragas adequado de forma a controlar, preventivamente, o aparecimento das mesmas.
O controlo de pragas deve ser efectuado por uma empresa da especialidade ou por técnicos especialistas e a sua manutenção diária deve ser assegurada pelos colaboradores.

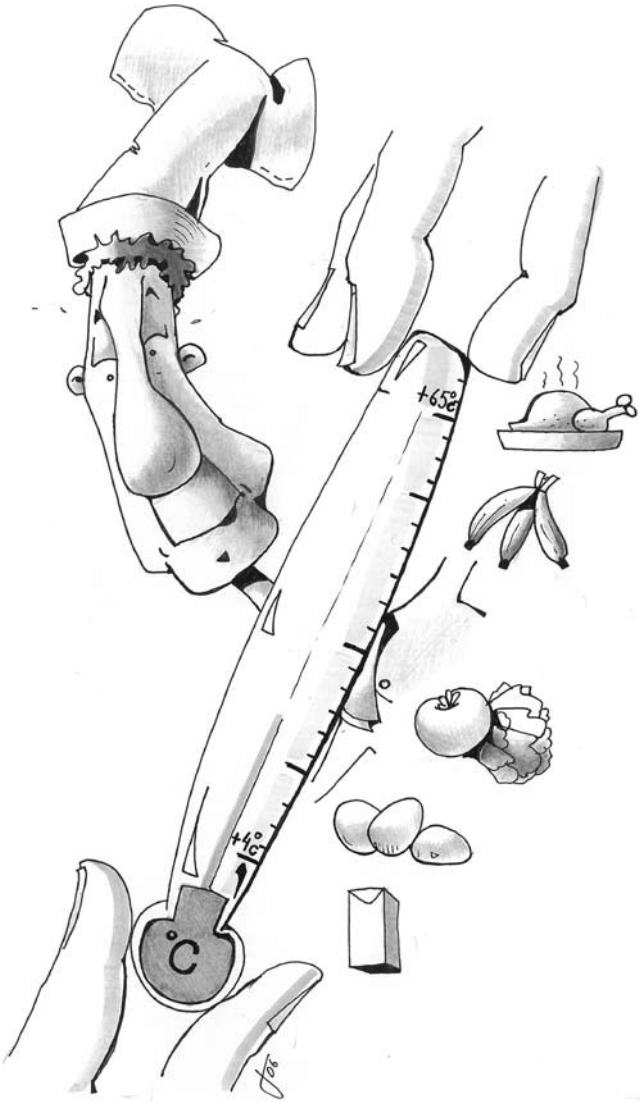
Neste âmbito deve assegurar-se o seguinte:

- ◗ Os equipamentos e acessórios de transporte devem ser instalados de modo a permitir um controlo de pragas eficaz;
- ◗ Os restos e desperdícios devem ser removidos rapidamente e colocados em recipientes adequados, pois constituem um meio favorável ao aparecimento de pragas;
- ◗ Devem estar previstas inspecções ao veículo/equipamento para despiste de infestações por insectos ou roedores com uma frequência adequada;
- ◗ Devem ser tomadas medidas adicionais de controlo de infestações em caso de sinais das mesmas;
- ◗ Devem ser arquivados comprovativos das inspecções atrás referidas (Ver Anexo 6);

- Os produtos para o controlo de pragas devem ser utilizados com todas as precauções e restrições necessárias, de modo a não contaminarem os alimentos. As suas embalagens devem ser guardadas em armário fechado devidamente identificado, e num local onde não existam alimentos;
- Durante o tempo de paragem, deve assegurar-se que são tidas em consideração atitudes que impeçam a entrada de pragas para o interior do veículo, como por exemplo, deixar as portas abertas.

Paralelamente, a empresa/técnico responsável pelo controlo de pragas deve fornecer as fichas dos dados de segurança dos produtos químicos utilizados e, em cada intervenção, o respectivo relatório.

CAPÍTULO IV



CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

No âmbito deste Código de Boas Práticas, entende-se por conservação de alimentos a manutenção das suas características físicas, químicas, biológicas e nutricionais durante o período de transporte.

ALIMENTOS E SUA CONSERVAÇÃO

◗ A conservação de alimentos é um dos aspectos mais importantes a considerar para garantir a segurança dos mesmos. Embora o método ou processo utilizado dependa, em grande parte, da natureza e características do alimento.

Independentemente da conservação ser a temperatura ambiente ou a temperatura controlada, deve-se prestar especial atenção para que esses factores sejam adequados para cada alimento.

De uma forma geral, na conservação de alimentos, deve ser tida em consideração a avaliação de factores ambientais que vão ter influência sobre as características do alimento, podendo também influenciar as embalagens em que estes se encontram. Nestes factores incluem-se:
◗ Temperatura;
◗ Humidade relativa do ar;
◗ Condições de circulação do ar em torno do alimento;
◗ Possibilidade de transmissão de cheiros e sabores aos alimentos;
◗ Acção directa da luz solar e o contacto com o ar (ranço oxidativo).

A conservação de alimentos e o método mais adequado para essa mesma conservação depende igualmente, e de forma significativa, das características intrínsecas do próprio alimento, tais como:
- A água disponível (actividade da água - a_w);
- A acidez (pH);
- A composição química e a estrutura biológica do alimento;
- Os aditivos ou substâncias anti-microbianas naturais presentes nos alimentos.

A importância de conhecer e controlar as características do alimento e do ambiente em que este se encontra conservado, está relacionada com o facto dos microrganismos patogénicos, dependerem, entre outros factores, da temperatura, humidade e relação tempo/temperatura, para se desenvolverem.

Assim, a incorrecta conservação dos alimentos afecta as características sensoriais e a segurança sanitária dos mesmos. Em alimentos inadequadamente conservados, os microrganismos podem encontrar as condições necessárias para se desenvolverem mais rapidamente e como consequências, causar problemas de saúde ao consumidor e alterar o aspecto dos mesmos.

Neste sentido, deve ser sempre efectuado o controlo (leitura e registo) das temperaturas dos alimentos à chegada ao local de recepção das matérias-primas, independentemente do transporte ter sido assegurado pelo fornecedor ou pelo próprio empresário.

Caso exista alguma anomalia que torne o alimento impróprio para consumo, este deve ser devidamente identificado e deverá fazer-se o registo da ocorrência (Ver Anexos 7, 8 e 9).

CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS A BAIXAS TEMPERATURAS

◗ À medida que a temperatura desce, diminui a actividade dos microrganismos, sendo que abaixo dos 4ºC a maioria dos microrganismos patogénicos deixa de se multiplicar ou cresce muito lentamente, apesar de não morrer. Relembramos a este propósito que,

contudo, existem, bactérias como a *Listeria monocytogenes* e a *Yersinia enterocolitica*, capazes de se multiplicarem a temperaturas inferiores a 0ºC.

Refrigeração

◗ A refrigeração é um processo de conservação de alimentos largamente utilizado, onde as temperaturas devem, regra geral, oscilar entre 1 e 4ºC. A eficácia da refrigeração deve-se basicamente à redução da actividade dos microrganismos presentes no alimento, que conduz ao retardamento da degradação dos seus componentes e consequente ao aumento do seu tempo de vida.

O tempo de vida útil/prazo de validade depende não só da natureza do próprio alimento mas também da contaminação inicial que este apresenta. Quanto menor a contaminação inicial no alimento maior será o seu tempo de vida útil/prazo de validade em idênticas condições de conservação.

A refrigeração também pode ser utilizada para o transporte de alimentos frescos e refeições, depois de correctamente arrefecidas, através, por exemplo, de células de arrefecimento rápido (ou abatedores de temperatura).

Congelação/ultracongelação

◗ A congelação e ultracongelação são processos de conservação de alimentos em que a água presente nestes se transforma em gelo, deixando de estar disponível para o desenvolvimento dos microrganismos.

A temperatura ideal de conservação de alimentos congelados/ultracongelados é de -18ºC, visto que a esta temperatura, ou a temperaturas inferiores, o desenvolvimento das bactérias não ocorre. É importante referir que, depois da refrigeração, a congelação/ultracongelação é dos processos que menos provoca alterações nas características intrínsecas dos alimentos.

Notas: Não se deve proceder à prática de congelação de produtos frescos a não ser que se disponha de um equipamento adequado, por exemplo: abatedor de temperatura. Por princípio, o transporte de alimentos congelados deve ser feito quando os produtos foram adquiridos já no referido estado de conservação.

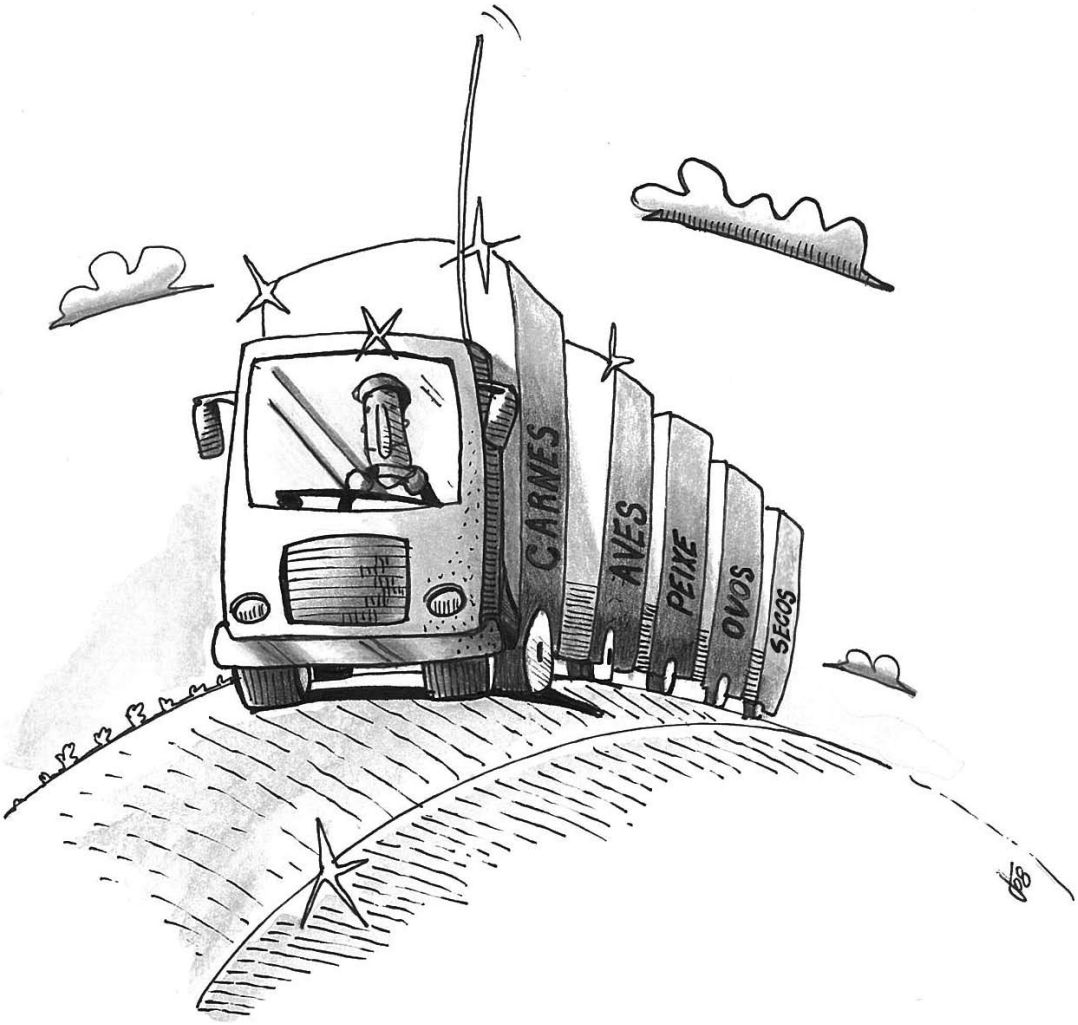
CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS A ALTAS TEMPERATURAS

◗ O calor, ao contrário do frio, destrói os microrganismos quando eles são submetidos a uma temperatura letal. Essa temperatura varia de acordo com a espécie do microrganismo e com a forma em que este se encontra. Assim, as células vegetativas dos microrganismos são geralmente destruídas a temperaturas na ordem de 65ºC; já os esporos bacterianos apenas são inactivados, de um modo geral, a temperaturas superiores a 100ºC.

O calor é utilizado em vários métodos de conservação e preparação dos alimentos, tais como: pasteurização, esterilização, cocção (cozinhar) e concentração. Nesses métodos, ocorre a destruição total ou parcial dos microrganismos, de acordo com o grau de aquecimento (tratamento térmico) aplicado ao alimento.

No âmbito do transporte de alimentos, as altas temperaturas são utilizadas somente aquando do transporte de refeições quentes já confeccionadas, onde se pretende manter a sua temperatura acima dos 65ºC até ao consumo. Esse transporte deve ser efectuado através da utilização de recipientes isotérmicos que assegurem a manutenção dessa mesma temperatura.

CAPÍTULO V



TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Quando se efectua o transporte de alimentos de diferentes categorias deve-se atender às suas características e especificidades e não se deve verificar o contacto entre estes, visto que tal ocorrência pode propiciar a contaminação cruzada e o risco de ocorrência de doenças de origem alimentar.

O veículo de transporte de alimentos deve ser exclusivo. No entanto, e desde que não se trate de animais vivos ou pessoas, pode admitir-se o transporte de outros produtos no mesmo veículo, desde que em determinadas condições.

O transporte simultâneo de alimentos e de produtos químicos, nomeadamente os de higiene e limpeza, é totalmente desaconselhado. A ser realizado, os produtos químicos devem estar devidamente acondicionados e isolados dos alimentos, para evitar quaisquer tipos de contaminações, nestes ou nos veículos de transporte.

Também para evitar a conspurcação e contaminação dos alimentos, os dispositivos de ventilação e arejamento (ventiladores, portinholas e outros), nunca devem ser utilizados quando o veículo está carregado ou em movimento. Tais dispositivos só devem ser utilizados com a caixa vazia, para arejamento e renovação do ar interior.

No que respeita à entrega/recepção dos alimentos deve ter-se especial atenção à ordem com que esta operação é efectuada. Em primeiro lugar deverão ser entregues os alimentos refrigerados, perecíveis e frescos, seguir-se-ão os congelados e por fim os alimentos secos.

TRANSPORTE DE ALIMENTOS PERECÍVEIS

A principal característica dos alimentos perecíveis é o facto de se deteriorarem facilmente. Pertencem a este grupo, por exemplo, as carnes frescas, o pescado fresco, os produtos hortícolas (ex. tomate), e as frutas suculentas e relativamente moles (ex. pêssego). Neste grupo estão muitos dos alimentos de maior consumo, utilizados diariamente na alimentação da generalidade dos consumidores.

Estes alimentos não prescindem de serem conservados a baixas temperaturas. A facilidade com que se deterioram deve-se, em grande parte, ao seu alto teor de água e à inexistência de quaisquer outros factores intrínsecos a estes alimentos que sejam inibidores do crescimento microbiano.

Os alimentos perecíveis podem ser apresentados para transporte, frescos, refrigerados, congelados ou ultracongelados e nas condições de temperatura máxima fixadas (ver Anexo 2). Estas condições devem ser mantidas durante todo o tempo de transporte e, para isso, os veículos de transporte e contentores a utilizar devem ser frigoríficados ou refrigerados, conforme os casos.

O arrefecimento dos contentores, ou dos veículos destinados ao transporte de alimentos perecíveis, deve ser efectuado antes do carregamento, pois a temperatura exterior pode ser a causa de variações de temperatura prejudiciais à boa conservação dos mesmos.

Pelas mesmas razões, devem ser tomadas precauções para que as operações de carga e descarga dos veículos de transporte se realizem com o máximo de rapidez e sem variação de temperatura que possa ser prejudicial à conservação da qualidade dos alimentos. Por exemplo aquando da entrega dos produtos alimentares em centros comerciais, o cais de descarga, situa-se muitas vezes afastado do restaurante ou do armazém que os acondicionará até serem

utilizados. Assim, devem ter-se especiais cuidados para evitar a contaminação dos alimentos e garantir a temperatura ideal de conservação. Para tal, os contentores ou as caixas devem ser isotérmicos e encontrarem-se limpos. O tempo que medeia entre a descarga e o acondicionamento, deverá ser o mais reduzido possível.

Os veículos utilizados no transporte de alimentos perecíveis não devem ser utilizados para outros fins, podendo, no entanto, ser transportados, simultaneamente, diversos alimentos perecíveis, desde que as temperaturas de transporte de cada um sejam compatíveis entre si e que nenhum destes alimentos possa ser a causa de modificação ou de alteração dos outros, em particular por odores, poeiras, conspurcações, fragmentos orgânicos ou minerais. No caso em que os referidos efeitos possam ocorrer, os alimentos devem ser isolados.

CARNES

No transporte de carne, os materiais de acondicionamento e de embalagem devem obedecer a todas as regras de higiene e serem perfeitamente inócuos:

- Os materiais de acondicionamento (invólucro directamente em contacto com a carne) devem ser transparentes, incolores e de utilização única;
- A embalagem (2ª protecção, não em contacto directo com a carne) deve ser suficientemente rígida para assegurar uma protecção eficaz da carne durante o transporte e manipulações, e ser mantida em bom estado de limpeza.

O acondicionamento não dispensa a embalagem, excepto nos casos em que o material utilizado para o efeito satisfaça as condições de protecção exigidas para a embalagem. Neste caso, o material de acondicionamento não deve ser incolor e transparente.

Todas as carnes que não forem transportadas suspensas, ou em suportes, devem ser embaladas, e cada embalagem não pode conter carne de mais do que uma espécie animal.

As carnes congeladas devem ter, na embalagem, menção ao mês e ano de congelação, bem como à origem.

Não podem ser transportados, dentro do mesmo veículo de transporte, carnes embaladas e não embaladas, a não ser que este possua uma separação física adequada que as separe entre si.

Bovino, Ovino, Suíno e Caprino

As carnes refrigeradas devem ser transportadas a uma temperatura interna[2] máxima de 7 ºC. As peças pequenas, embaladas, devem ter uma temperatura máxima interior de 3 ºC.

Para as carnes congeladas, a temperatura máxima aconselhável, no seu interior, é de -12 ºC. As peças pequenas, embaladas, não devem ser transportadas a uma temperatura superior a -18 ºC.

Aves

No caso da carne de aves refrigerada a temperatura máxima admitida no transporte é 4ºC. O seu transporte deve ser efectuado em caixas perfuradas ou de paredes com grelhas. O empilhamento deve ser cuidadoso, de modo a não estarem demasiado comprimidas.

[2] Temperatura interna - Temperatura medida no centro do alimento.

A carne de aves congelada deve ser transportada a uma temperatura máxima de -12 ºC. No caso de ultracongelação a temperatura máxima admitida é de -18 ºC.

Coelhos

No caso de transporte de carne de coelho, os requisitos de temperatura são idênticos aos referidos para a carne de aves.

Tanto as carcaças refrigeradas como as congeladas devem ser transportadas em embalagens impermeáveis.

Miudezas e Vísceras

Entende-se por **miudezas** as carnes frescas não incluídas na carcaça, mesmo quando presas a esta pelas suas ligações naturais, incluindo vísceras e sangue.

Entende-se por **vísceras** os órgãos da cavidade torácica, abdominal e pélvica, incluindo a traqueia e o esófago e, no caso das aves, o papo.

As miudezas refrigeradas devem ser transportadas a uma temperatura máxima de 3 ºC, enquanto as congeladas devem ser transportadas a uma temperatura máxima de -12 ºC. No caso de ultracongelação a temperatura máxima admitida é de -18 ºC.

As vísceras devem ser sempre transportadas em embalagens resistentes e estanques. As restantes miudezas podem ser transportadas suspensas, colocadas em suportes ou embaladas.

Os miúdos – como o pescoço, moela e fígado – devem ser transportados embalados e separados da carcaça.

Os fígados de animais da espécie bovina e suína, cortados aos pedaços ou em fatias, devem ser embalados individualmente e cada embalagem deve conter apenas um único órgão, completo.

Derivados Cárneos

Os produtos cárneos transformados, como os enchidos crus, os produtos pasteurizados e os produtos de charcutaria fina, como o fiambre não enlatado, as mortadelas, etc., devem ser transportados a uma temperatura máxima no seu interior de 6ºC.

Os produtos cárneos transformados e estabilizados por salga, fumagem, secagem ou esterilização, como os chouriços, enlatados de carne e certos pâtés de carne, podem ser transportados à temperatura ambiente, de acordo com a indicação na rotulagem.

PRODUTOS DE PESCA

O veículo utilizado no transporte de produtos de pesca deve obedecer às características referidas sobre requisitos de higiene dos veículos de transporte de carnes e outros alimentos perecíveis.

Os materiais de embalagem e outros produtos que possam entrar em contacto com produtos de pesca devem igualmente respeitar os requisitos referidos para as carnes.

Do mesmo modo, só podem ser transportados produtos de pesca em embalagens reutilizáveis, se estas forem constituídas por material imputrescível e inerte e tiverem sido limpas e desinfectadas previamente.

As caixas de produtos de pesca mantidos sob gelo, deverão permitir o escoamento da água de fusão deste, não podendo ser transportados produtos em caixas de madeira.

Produtos de Pesca Frescos

Os produtos de pesca frescos deverão ser fornecidos sob uma camada de gelo fundente, nas proporções de 1kg de gelo por cada 2kg de produto. Esta condição não é obrigatória para os produtos de pesca transportados em veículos com equipamento de refrigeração mecânica (veículos frigoríficos), embora seja preferencial que assim aconteça. O gelo deverá ser obtido de água potável ou água do mar salubre. Em qualquer dos casos a temperatura máxima permitida, no interior dos produtos de pesca, é de 2 ºC, e a mínima de 0 ºC.

Devem-se transportar os produtos de pesca frescos acondicionados em embalagens de uma única utilização (por exemplo, esferovite) ou em recipientes com superfícies internas lisas, resistentes, não absorventes, que podem ser usadas de novo após limpeza e desinfecção (por exemplo: caixas de plástico).

As caixas de esferovite, ou outras embalagens de transporte, devem ser dedicados a uma única espécie e estar devidamente identificados para efeitos de rastreabilidade.

Produtos de Pesca Congelados

Para os produtos de pesca congelados a temperatura máxima admitida no seu interior é de -12ºC, admitindo-se uma oscilação máxima de 3ºC.
Não deverão ser transportados produtos de pesca congelados cuja embalagem esteja danificada, que revele características típicas de recongelação, desidratação, oxidação, com manchas hemorrágicas e sinais evidentes de variações de temperatura, como gelo no interior da embalagem. Só deverão ser transportados produtos de pesca congelados em embalagens fechadas, limpas e rotuladas com as menções escritas exigidas legalmente.

Quando forem transportados peixes congelados de pequena dimensão, como filetes e postas, preferir-se-á que estes sejam previamente acondicionados em embalagens impermeáveis ao vapor de água e ao ar.

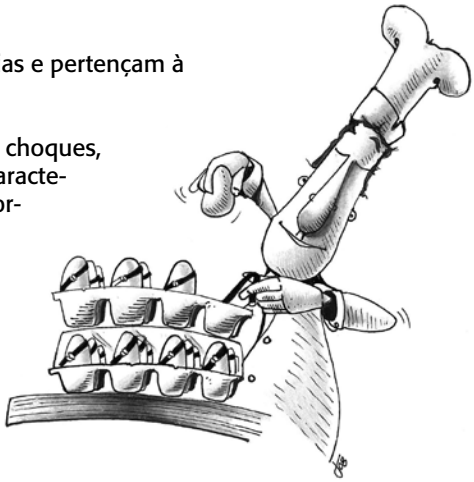
Peixes Secos e Salgados - Bacalhau

A designação "bacalhau" englobará aqui três espécies de peixe do Atlântico Norte:
- bacalhau,
- arinca ou alecrim e,
- escamudo ou paloco.

Estes alimentos deverão ser transportados em caixas de cartão fechadas e à temperatura ambiente.

OVOS

Só devem ser transportados ovos que:
◗ tenham sido sujeitos à respectiva inspecção em Centros de Inspecção e Classificação;



- possuam todas as marcações legalmente obrigatórias e pertençam à categoria Extra ou categoria A.

As embalagens devem oferecer protecção contra choques, cheiros estranhos e outros riscos de alteração das características físicas. Devem apresentar-se, interior e exteriormente, limpas, secas e em bom estado de conservação. Se acondicionados em embalagens pequenas, dentro de uma embalagem grande, ambas devem possuir as marcações obrigatórias.

Os ovos deverão respeitar os seguintes requisitos:

- Casca íntegra e limpa, isenta de conspurcações por fezes, terra ou outras matérias estranhas e
- Ausência de sinais pronunciados de condensação.

O transporte de ovos deve ser efectuado a temperaturas frescas (de preferência inferiores a 15ºC) e em ambiente seco. Ao transportarem-se ovos líquidos, deverá ser respeitada a temperatura de conservação indicada pelo fornecedor.

LACTICÍNIOS

Devem ser transportados a temperaturas inferiores a 4ºC, possuir as características típicas, todas as marcações de rotulagem previstas na legislação e ser provenientes de estabelecimentos oficialmente aprovados, ou com o número de controlo veterinário.

IOGURTES, LEITES FERMENTADOS, LEITES GELIFICADOS E SOBREMESAS LÁCTEAS

Regra geral, estes produtos deverão ser transportados a uma temperatura máxima de 4ºC, contudo consoante o tipo de produto existem outras regras que devem ser asseguradas.

Queijos Frescos

Deve-se transportar o queijo fresco acondicionado em embalagens individuais que respeitem as normas de higiene e sejam de uma única utilização.

Durante o transporte não se deve manipular o queijo directamente com as mãos. Em caso de necessidade, deve-se usar um envoltório ou outro utensílio adequado.

O queijo fresco deverá apresentar uma temperatura máxima de 4 ºC.

Natas e Manteiga

As natas pasteurizadas e ultrapasteurizadas, assim como a manteiga, devem ser transportadas a uma temperatura compreendida entre 0 e 6 ºC, salvo indicação contrária do produtor.

Outros Lacticínios

A temperatura de transporte de outros produtos lácteos não especificados, deve respeitar, para além das referências dos produtores, indicadas nas embalagens, a prevista no Anexo 2.

PRODUTOS HORTÍCOLAS

Podem ser transportados produtos hortícolas frescos, refrigerados ou congelados. No caso de produtos hortícolas refrigerados, a temperatura de recepção/entrega deve estar compreendida entre os 2 ºC e os 12 ºC, devendo respeitar-se a especificidade da temperatura para cada produto, de acordo com o Anexo 2 e a indicação do produtor. Os produtos hortícolas congelados devem ser transportados, regra geral, à temperatura máxima de -10 ºC.

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo; incluindo apenas produtos com a mesma origem, variedade ou tipo comercial e sensivelmente com um grau de maturação e coloração semelhantes. A parte visível deve ser representativa do conjunto.

O acondicionamento deve ser efectuado de forma a assegurar uma protecção conveniente dos produtos.

As embalagens devem encontrar-se limpas e isentas de qualquer corpo estranho. Devem possuir todas as marcações obrigatórias por lei, nomeadamente identificação do embalador e/ou expedidor, natureza do produto, origem e características comerciais.

No caso de compras a granel, deve o produto ser acompanhado pela respectiva factura, que conterá as indicações anteriormente descritas.

PÃO

Deve-se transportar o pão acondicionado em recipientes limpos e secos que não alterem o seu cheiro, cor e sabor, e nunca em sacos de farinha.

No transporte de pão pré-cozido congelado, deve ser respeitada a temperatura indicada pelo fabricante.

BOLOS E OUTROS PRODUTOS DE PASTELARIA

Relativamente aos bolos, estes devem ser transportados em recipientes limpos e à temperatura máxima de 3ºC, independentemente de serem bolos secos ou com cremes.
No que respeita aos produtos de pastelaria ultracongelados, deve assegurar-se a temperatura de transporte indicada pelo fabricante.

ALIMENTOS PRONTOS-A-CONSUMIR

Os alimentos prontos-a-consumir podem ser transportados de três maneiras diferentes:
- De forma individual;
- Em marmitas térmicas;
- Em caixas isotérmicas.

Em todos os casos, deve-se assegurar o cumprimento das seguintes regras:
- O acondicionamento e o transporte de alimentos quentes e frios devem ser efectuados em recipientes separados (exclusivos).
- Os alimentos quentes devem ser transportados a temperaturas superiores a 65ºC;
- Os alimentos frios devem ser transportados a temperaturas inferiores a 5ºC.

Na chegada ao destino, os alimentos transportados devem apresentar determinadas condições

de temperatura ideais. As temperaturas coincidem com as referidas, no parágrafo anterior, para o transporte dos alimentos.

Caso os alimentos estejam com temperaturas inferiores a 65ºC (no caso dos quentes), ou superiores a 5ºC (no caso dos frios), pode-se tolerar o seu aproveitamento desde que:

- Tenham sido embalados a temperatura superior ou igual a 65ºC (quentes) ou inferior ou igual a 5ºC (frios) e
- O tempo decorrido entre o embalamento e a utilização não ultrapasse, no máximo, o intervalo de 2 horas.

OUTROS PRODUTOS

Gorduras Alimentares

Devem respeitar todas as características exigidas por lei, nomeadamente no que diz respeito à embalagem, que deve ser impermeável.

As margarinas refrigeradas devem ser transportadas a uma temperatura máxima de 6ºC, admitindo-se uma variação de 2ºC, e só serão aceites na sua embalagem de origem.

Os óleos vegetais, incluindo o azeite, devem ser transportados ao abrigo da luz e de temperaturas elevadas.

Sal

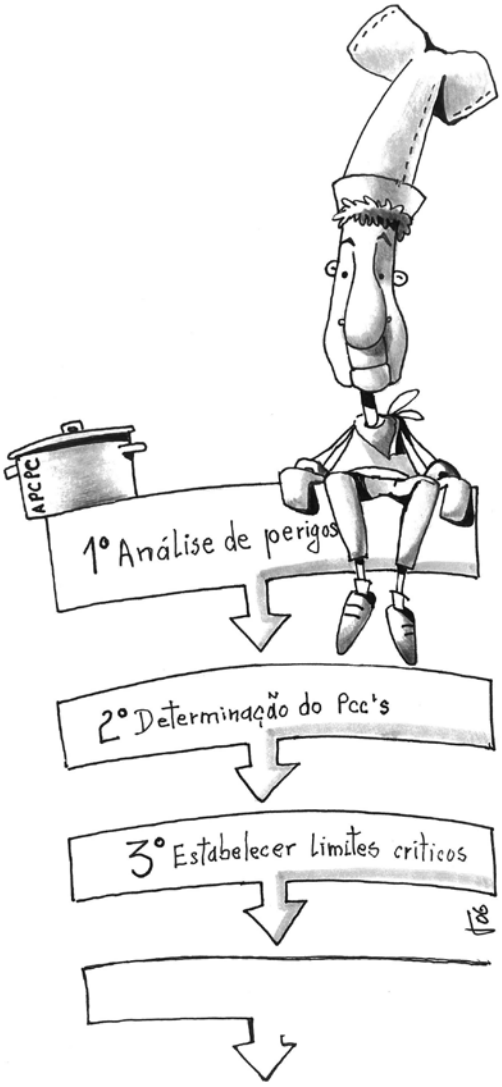
Deve ser transportado em embalagens fechadas que o isolem totalmente do ar exterior.

TRANSPORTE DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Os alimentos não perecíveis como arroz, massas, açúcar, farinhas e feijão são de consistência seca e baixo teor de água. Por esta razão, necessitam de menos cuidados na conservação, por períodos mais alargados.

Ao contrário dos alimentos perecíveis, que necessitam de cuidados extremos no seu transporte, devido à sua elevada susceptibilidade de contaminação, os alimentos não perecíveis devem ser conservados e transportados em ambiente seco, evitando oscilações de temperaturas capazes de provocar o efeito de “suor dos contentores”.

CAPÍTULO VI



ANÁLISE DE PERIGOS E CONTROLO DE PONTOS CRÍTICOS

O SISTEMA DE ANÁLISE DE PERIGOS E CONTROLO DOS PONTOS CRÍTICOS (APCPC)

O sistema APCPC é um sistema pró-activo que se baseia na prevenção de problemas relativos à segurança e salubridade dos alimentos produzidos. De um modo simplificado, pode-se dizer que o sistema APCPC identifica os perigos específicos no decorrer de todas as etapas de produção, transformação e distribuição, desde a matéria-prima até à obtenção do produto final, define as medidas preventivas para minimizar a ocorrência dos mesmos e estabelece medidas efectivas para os controlar.

É um sistema de carácter preventivo, porque permite detectar potenciais problemas de segurança alimentar antes da sua ocorrência, ou no momento em que ocorrem, aplicando medidas correctivas imediatas e evitando, assim, que seja afectada a segurança do produto final e a saúde do consumidor.

Uma vez que o sistema APCPC é uma referência a nível internacional, a sua aplicação permite uma harmonização das condutas de segurança alimentar, contribuindo para um aumento na segurança e confiança do consumidor.

PRINCÍPIOS DO SISTEMA APCPC

O sistema APCPC baseia-se em sete princípios que devem ser considerados na sua aplicação prática:

1º Princípio: Identificação de quaisquer perigos que devam ser evitados, eliminados ou reduzidos para níveis aceitáveis;
2º Princípio: Identificação dos pontos críticos de controlo (PCC) na fase ou fases em que o controlo é essencial para evitar ou eliminar um risco ou para o reduzir para níveis aceitáveis;
3º Princípio: Estabelecimento de limites críticos em pontos críticos de controlo, que separem a aceitabilidade da não aceitabilidade com vista à prevenção, eliminação ou redução dos riscos identificados;
4º Princípio: Estabelecimento e aplicação de processos eficazes de vigilância em pontos críticos de controlo;
5º Princípio: Estabelecimento de medidas correctivas quando a vigilância indicar que um ponto crítico de controlo não se encontra sob controlo;
6º Princípio: Estabelecimento de processos, a efectuar regularmente, para verificar que as medidas referidas do 1º ao 5º Princípio funcionam eficazmente;
7º Princípio: Elaboração de documentos e registos adequados à natureza e dimensão das empresas, a fim de demonstrar a aplicação eficaz das medidas referidas do 1º ao 6º Princípio.

Sempre que seja efectuada qualquer alteração nos produtos, no processo, ou em qualquer fase da produção, os operadores das empresas devem proceder a uma revisão do processo e introduzirem as alterações necessárias.

PRÉ-REQUISITOS DO SISTEMA APCPC

Para que um sistema APCPC seja efectivamente implementado, e funcione de forma eficaz, é necessário o cumprimento de pré-requisitos.

Os pré-requisitos são necessários para o controlo dos perigos inerentes ao estado de conservação das infra-estruturas, aos utensílios e aos colaboradores. Ou seja, os pré-requisitos devem assegurar condições de base, em termos ambientais e de operação, adequadas para a produção de alimentos seguros.

Todos os pré-requisitos essenciais à implementação de um plano APCPC, para o transporte de alimentos, foram referidos nos capítulos II, III e IV deste código.

Só a satisfação da totalidade dos pré-requisitos permite implementar um sistema APCPC de acordo com os sete princípios apresentados anteriormente.

IMPLEMENTAÇÃO DO SISTEMA APCPC

A implementação deste sistema deve ser feita com flexibilidade, tomando em consideração a especificidade e dimensão da empresa. Assim, e porque o transporte de alimentos é uma das etapas com menor risco de todo o processo, o único ponto crítico de controlo identificado diz respeito ao controlo da temperatura do produto durante o transporte, desde que implementados todos os pré-requisitos.

CONTROLO DA TEMPERATURA

Para além dos termómetros que os próprios veículos devem conter, o controlo da temperatura deve ser feito através de termómetros próprios para alimentos, devendo estes ser periodicamente verificados/calibrados, através de equipamentos próprios ou de empresas especializadas. Quando usados, os termómetros não devem propiciar risco de contaminação, pelo que as suas hastes devem ser lavadas, e desinfectadas, antes e depois de cada uso.

O controlo da temperatura aplica-se apenas a alimentos que exijam condições de conservação sob temperatura controlada (ultracongelados, congelados, refrigerados e alimentos quentes).

NO TRANSPORTE DE ALIMENTOS
O veículo de transporte e a disposição dos alimentos no seu interior deve assegurar a manutenção das temperaturas nos intervalos estipulados pela legislação e previamente definidos (Ver Anexo 2).

NA ENTREGA/RECEPÇÃO DOS ALIMENTOS
Dada a importância da fase de entrega/recepção de alimentos, pois é a única que condiciona a entrada de alimentos não próprios para consumo no estabelecimento, existem certas regras que são necessárias cumprir:

- Os alimentos só devem ser descarregados quando existir pessoal disponível para os recepcionar e colocar, de imediato, à temperatura adequada;
- Deve ser efectuada uma inspecção visual para a detecção de alimentos que possam não estar nas devidas condições e devem ser definidos critérios de rejeição;
- Os alimentos que aparentem não estar em condições deverão ser imediatamente rejeitados, de acordo com os critérios de rejeição já definidos (Ver Anexo 8);
- Deve estar definido, e implementado, um plano de controlo de temperaturas de entrega.

Uma vez recepcionados, os alimentos devem ser imediatamente encaminhados para o local de armazenagem ou exposição à venda, os quais devem estar à temperatura apropriada.

REGISTOS
No âmbito da actividade de transporte, devem ser mantidos, no mínimo, registos, relativos a:

- Acções de formação (Ver Anexo 1);
- Temperaturas de transporte e conservação de alimentos (Ver Anexo 3);
- Plano de Higienização (Ver Anexo 4 e 5);
- Controlo de pragas (Ver Anexo 6);
- Controlo na recepção (Ver Anexo 7);

- Não-conformidades (Ver Anexo 8 e 9);
- Serviços de manutenção de veículos e equipamentos (Ver Anexo 10).

O responsável pelas acções de controlo e registos supracitados deve ser facilmente identificável.

Os registos devem também contemplar as acções correctivas implementadas no seguimento de eventuais desvios detectados, face aos limites estabelecidos para cada um dos parâmetros.

Os registos devem ser guardados, regra geral, durante 5 anos, para o caso dos géneros alimentícios sem data de durabilidade mínima e durante 6 meses, para os alimentos muito perecíveis.

No que respeita aos registos de manutenção dos equipamentos, estes devem ser arquivados até ao fim da respectiva vida útil do equipamento.

ANEXOS

ANEXO 1 – CONTROLO DE FORMAÇÃO

Data	Tema da Acção de Formação	Duração	Entidade Formadora	Nº de Formandos Abrangidos	Responsável

ANEXO 2 - TEMPERATURAS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS PERECÍVEIS

Tabela elaborada a partir da Norma Portuguesa NP – 1524, de 25 de Março de 1987 e do Regulamento n.º 853/2004, de 29 de Abril, relativo aos transportes terrestres de alimentos perecíveis – características e utilização.

Estado	Alimentos perecíveis		Distâncias ou tempo permitidos para outros veículos de transporte que não os veículos refrigerados ou frigoríficos	
	Natureza	Temperatura máxima dos alimentos (*)	Fechado sem isolamento térmico	Veículo isotérmico
Ultracongelados	1 – Todos os produtos	-18ºC (8)		
Congelados	2 – Gelados	-20ºC		
	3 – Produtos de pesca	-12ºC		
	4 – Peixe congelado em salmoura com destino ao fabrico de conservas	-9ºC		
	5 – Carnes de reses	-12ºC		100 Km ou 2h
	6 – Produtos derivados de ovos; miudezas; carnes de coelho, aves e caça	-12ºC		
	7 – Preparados de carne	-12ºC		
	8 – Gorduras animais fundidas (1)	-12ºC		100 Km ou 2h
	9 – Outros produtos			
Refrigerados	10 – Peixe, crustáceo e moluscos (mortos): Frescos; Transformados; Cozidos e Refrigerados	Temperatura próxima do gelo fundente		
	11 – Cogumelos (2), morangos (3) e framboesas (3)	+2ºC		100 Km ou 2h
	12 – Pratos cozinhados e pré-preparados (4), cremes para pastelaria, pastelaria fresca e derivados de ovos	+3ºC		
	13 – Carnes frescas	+7ºC		50 Km ou 1h

Estado	Alimentos perecíveis		Distâncias ou tempo permitidos para outros veículos de transporte que não os veículos refrigerados ou frigoríficos	
	Natureza	Temperatura máxima dos alimentos (*)	Fechado sem isolamento térmico	Veículo isotérmico
Refrigerados	14 – Carnes de aves, coelhos, de caça de criação e de caça selvagem menor	+4ºC		50 Km ou 1h (**)
	15 – Carnes de caça selvagem maior	+7ºC		
	16 – Carne picada	+2ºC		
	17 – Preparados com carne picada	+2ºC (9)		
	18 – Produtos à base de carne	+6ºC (10)		
	19 – Miudezas e vísceras frescas	+3ºC		50 Km ou 1h (**)
	20 – Gorduras animais frescas	+7ºC	50 Km ou 1h (**)	Todas as distâncias desde 1 de Dezembro até 31 de Março
	21 – Queijos de pasta mole	+6ºC		
	22 – Gorduras animais não estabilizadas, excluindo a manteiga (5)	+10ºC	50 Km ou 1h	
	23 – Queijo de pasta dura	+10ºC	50 Km ou 1h	Todas as distâncias
	24 – Leites não esterilizados, crus ou pasteurizados, leites fermentados, natas frescas, queijos frescos e iogurtes	+4ºC	50 Km ou 1h (**)	(11)
	25 – Leite destinado à indústria	+6ºC	50 Km ou 1h (**)	(11)
	26 – Ovos com casca refrigerados (3)	+6ºC		Todas as distâncias desde 1 de Dezembro até 31 de Março
	27 – Alperces	+3ºC		100 Km ou 2h
	28 – Cerejas (3) e espinafres	+4ºC		
	29 – Espargos, abóbora menina e limões maduros	+5ºC		Todas as distâncias
	30 – Alfaces, chicória e lentilhas	+6ºC		100 Km ou 2h
	31 – Pêssegos	+7ºC		
	32 – Cenouras em rama, couve-de-bruxelas, couve-flor e uvas (3)	+8ºC		Todas as distâncias
	33 – Feijão verde, tomates maduros e tangerinas	+8ºC		

Estado	Alimentos perecíveis		Distâncias ou tempo permitidos para outros veículos de transporte que não os veículos refrigerados ou frigoríficos	
	Natureza	Temperatura máxima dos alimentos (*)	Fechado sem isolamento térmico	Veículo isotérmico
Refrigerados	34 – Alcachofras, couves funcho, nozes frescas, amêndoas frescas, laranjas, peras, abacates, melões, pimentos e maçãs	+10ºC		Todas as distâncias
	35 – Limões verdes, bananas, pepinos, cornichons e tomates verdes (6)	+12ºC		
	36 – Cenouras, castanhas, nabos e cebolas (7)	+12ºC		
	37 – Batatas (7)	+12ºC		

(*) É aceitável uma tolerância máxima de 3ºC para produtos congelados quando da distribuição e em armários e expositores e venda.
(**) Se os produtos são transportados para um destinatário único sem rotura de carga.

Notas do Anexo:

(1) A manteiga e as gorduras de origem animal não estabilizadas, destinadas a serem transformadas ou acondicionadas, podem ser transportadas nas condições prescritas no n.º 21.
(2) Transporte não recomendável acima das 24h.
(3) Devem tomar-se as devidas precauções para evitar a condensação da humidade do ar sobre estes alimentos.
(4) Os pratos cozinhados podem, igualmente, ser transportados em recipientes que assegurem a manutenção de uma temperatura igual ou superior a 65ºC.
(5) O sebo e banhas destinados à transformação podem ser transportados no estado líquido (50ºC aproximadamente).
(6) Podem ser transportados até 15ºC em veículos isotérmicos ou sem isolamento.
(7) Podem ser transportados até 20ºC em veículos isotérmicos ou sem isolamento.
(8) Sem prejuízo do estipulado no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 251/91, de 16 de Julho.
(9) Para os preparados de carne com carne fresca, 7ºC, com carne de aves, 4ºC, e para os que contenham miudezas, 3ºC.
(10) Com exclusão de produtos estabilizados por salga, fumagem ou esterilização.
(11) A utilização de uma cisterna isotérmica pode ser admitida durante todo o ano para o transporte do leite, qualquer que seja a distância.

ANEXO 3 - REGISTO DA TEMPERATURA DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Mês_____ Ano_____				
Dia	**Hora**	**Temperatura (ºC)**	**Medidas correctivas em caso de anomalia**	**Responsável**

ANEXO 4 - PLANO DE HIGIENIZAÇÃO

Sector do veículo	Periodicidade	Procedimento	Produto (s) a utilizar	Dose	Tempo de contacto	Responsável

ANEXO 5 - REGISTO DAS ACÇÕES DE HIGIENIZAÇÃO

Data	Sector do veículo	Efectuado por: (assinatura operador)	Observações	Verificado por: (assinatura responsável)

ANEXO 6 – REGISTO DAS INTERVENÇÕES PARA O CONTROLO DE PRAGAS

Data	Empresa prestadora do serviço	Entrega do Relatório		Observações	Responsável
		Sim	Não		

ANEXO 7 - REGISTO DE CONTROLO DA RECEPÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS

Data: ____/____/_____	**Identificação do Fornecedor:**		
Parâmetros de controlo	**Conforme/ Não Conforme**	**Medidas correctivas accionadas em caso de não conformidade**	
Temperatura do veículo de transporte (quando aplicável)			
Temperatura do Alimento			
Condições de higiene do veículo de transporte			
Integridade das embalagens			
Rotulagem e Prazo de validade			
Características organolépticas das matérias-primas			
Rastreabilidade	Nº Guia:	Quantidade:	Nº Lote:
Responsável:			

ANEXO 8 - REGISTO DE RECUSA DE MATÉRIAS-PRIMAS

Data:		**Transportador:**	
Identificação do produto	**Identificação do fornecedor**	**Motivo da rejeição**	**Medida correctiva efectuada**
Responsável:			

ANEXO 9 - ETIQUETA: NÃO UTILIZAR – PRODUTO IMPRÓPRIO PARA CONSUMO

NÃO UTILIZAR

Produto impróprio para consumo

- ☐ Produto alterado
- ☐ Validade ultrapassada
- ☐ Embalagem não conforme
- ☐ Para devolução
- ☐ Outra. Qual?

Tipo de produto _____

Quantidade de produto _____

O Responsável: _____ Data: _____

ANEXO 10 – REGISTO DA MANUTENÇÃO DOS VEÍCULOS E EQUIPAMENTOS

Data	Veículo/ Equipamento	Anomalia	Manutenção Efectuada		Observações	Responsável
			Sim	Não		

BIBLIOGRAFIA

1. CAC/RCP 1 – 1969, Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygiene, Rev. 4 (2003).

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

3. COM (2000) 719 final – Livro Branco sobre a Segurança dos Alimentos.

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

5. U.S. Department of Wealth and Human Services, Public Health Service, Food and Drug Administration, 2001 – Food Code,.Washington, DC 20 204.

6. Araújo M., Segurança Alimentar. Os perigos para a saúde através dos alimentos (1997) Lisboa: Meribérica/Liber – Editores, Lda,.

7. Accord rélatif aux transports internationaux des denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports (1970) – Comissão Económica para a Europa das Nações Unidas.

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

9. Baptista P., Antunes C. – Higiene e Segurança Alimentar na Restauração. Volume II – Avançado, 2005.

10. Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abri, relativo à higiene dos géneros alimentícios.

11. Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal.

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

13. Norma Portuguesa NP – 1524, de 25 de Março de 1987, relativo aos transportes terrestres de produtos perecíveis – Características e utilização.

14. Decreto do Governo n.º 30/87, de 14 de Agosto de 1987, relativo ao acordo relativo a transportes internacionais de produtos alimentares perecíveis e aos equipamentos especializados a utilizar nestes transportes (ATP).

15. Segurança básica dos Alimentos para profissionais de Saúde, OMS, 2002.

16. Decreto-lei n.º 37/2004, de 26 de Fevereiro, que estabelece condições que deve obedecer a comercialização dos produtos de pesca e aquicultura congelados, ultracongelados e descongelados.

17. Guia para o Controlo da Segurança Alimentar em Restaurantes Europeus, Lisboa 2006.

18. Decreto-Lei n.º 251/1991, de 16 de Julho, que define alimentos ultracongelados e estabelece as regras relativas à sua preparação, acondicionamento e rotulagem.

HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR
CÓDIGO DE BOAS PRÁTICAS
para o Transporte de Alimentos
NOVEMBRO 2008

PROPRIEDADE
AHRESP®
ASSOCIAÇÃO DA HOTELARIA, RESTAURAÇÃO E SIMILARES DE PORTUGAL

COORDENAÇÃO
ENGª SUSANA LEITÃO

EQUIPA TÉCNICA
ENG.ª MARIA HELENA PIRES
ENG.ª RITA CIPRIANO

COLABORAÇÃO
BRUNO ROBALO
EDGAR CRUZ

TIRAGEM
3 000 EXEMPLARES

PROJECTO GRÁFICO
NOTIFORMA - IMAGEM E COMUNICAÇÃO, LDA

PRODUÇÃO
TIPOGRAFIA PERES

ILUSTRAÇÕES
JORGE ANDRADE

DEPÓSITO LEGAL Nº
287446/09

www.ahresp.com

AÇORES
Rua de S. Gonçalo
nº 203, 4º Esq.
9500-343 Ponta Delgada
Tel.: 296 282 561
Fax: 296 654 220
e-mail: acores@ahresp.com

ALENTEJO
Parque Ind. Tecn. de Évora
R. Circular Intermédia, lote 14
7000-502 Évora
Tel.: 266 752 215
Fax: 266 752 217
e-mail: evora@ahresp.com

ALGARVE
Urbanização Vale Mangude,
Lote 85, Loja 2
8200-391 Albufeira
Tel./Fax: 289 513 478

COIMBRA
Av. Emídio Navarro, 81, 3º EF
3000-151 Coimbra
Tel.: 239 820 150
Fax: 239 834 858

LISBOA (Sede)
Av. Duque D'Ávila, nº 75
1049-011 Lisboa
Tel.: 213 527 060
Fax: 213 549 428
e-mail: ahresp@ahresp.com

MAFRA
Terreiro D. João V
Palácio Nacional de Mafra
Posto de Turismo de Mafra
2640-492 Mafra
Tel.: 261 853 199/201
Fax: 261 853 200
e-mail: gab.mafra@ahresp.com

RIBATEJO
Av. D. Afonso Henriques,
nº 25, 1º Esq.
2000-179 Santarém
Tel.: 243 321 084
Fax: 243 306 544
e-mail: santarem@ahresp.com

SETÚBAL
Rua das Alcaçarias, nº 3
2900-204 Setúbal
Tel.: 265 526 021
Fax: 265 525 936
e-mail: setubal@ahresp.com

VISEU
Travessa de Santa Teresinha
nº 1, 1º andar, Escritório nº 4
3510-042 Viseu
Tel.: 232 458 328
Fax: 232 458 330
e-mail: viseu@ahresp.com