

higiene e segurança alimentar

---

# talhos e peixarias



<b>INTRODUÇÃO</b>	<b>5</b>
<b>PRINCIPAL LEGISLAÇÃO APLICÁVEL</b>	<b>6</b>
<b>HIGIENE DAS INSTALAÇÕES</b>	<b>8</b>
Abastecimento de água potável	9
Rede de esgotos	9
Ventilação e iluminação	9
Pavimento, paredes e tectos	9
Dispositivos de protecção contra insectos	10
Dispositivos de limpeza e desinfeccção das mãos	10
Equipamento e utensílios	10
Equipamentos frigoríficos	11
Afixação de preços	11
Instalações sanitárias e Vestiários	11
<b>HIGIENE DOS ALIMENTOS</b>	<b>13</b>
<b>TALHOS</b>	<b>14</b>
Carne fresca	14
Carne picada	14
Produtos á base de carne cárneos	14

Carne congelada	15
Rotulagem da carne bovina	16
Subprodutos de origem animal	17
Temperaturas de conservação da carne e seus produtos	17
<b>PEIXARIAS</b>	<b>19</b>
Pescado fresco	19
Bacalhau salgado	19
Moluscos bivalves vivos	19
Pescado congelado	20
Rotulagem do pescado	21
Subprodutos de origem animal	21
Temperaturas de conservação do peixe e seus produtos	21
<b>HIGIENE DO PESSOAL</b>	<b>22</b>
Higiene das mãos	23
Higiene do cabelo	23
Higiene do vestuário	23
Bons hábitos e atitudes	24
<b>HACCP E AUTOCONTROLO</b>	<b>25</b>
<b>O que é?</b>	<b>26</b>

<b>Para que serve?</b>	<b>26</b>
<b>Quais são os princípios do sistema haccp?</b>	<b>26</b>
<b>Como implementar?</b>	<b>27</b>
Plano de higiene e limpeza das instalações e equipamentos	27
Controlo e registo das temperaturas nos equipamentos	28
Plano de controlo de pragas	28
Controlo da potabilidade da água	28
Programa de saúde e aptidão dos funcionários	28
Programa de formação dos funcionários	29
<b>E depois de implementado?</b>	<b>29</b>
<b>ANEXOS</b>	<b>30</b>
<b>A – Plano de higiene e limpeza das instalações e equipamentos</b>	<b>31</b>
<b>B – Controlo e registo das temperaturas nos equipamentos</b>	<b>31</b>
<b>CONTACTOS</b>	<b>32</b>
<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>32</b>

# INTRODUÇÃO

A legislação actual na área da higiene e segurança alimentar está cada vez mais rigorosa, a fiscalização pelas entidades competentes é progressivamente mais eficaz e regular, bem como existe uma maior exigência dos consumidores em adquirirem produtos alimentares seguros e saudáveis.

Neste sentido, decidiu-se elaborar este manual de higiene e segurança alimentar para talhos e peixarias, com o objectivo de transmitir de uma forma simples, acessível e condensada, as regras básicas da higiene das instalações, dos alimentos e do pessoal, assim como esclarecer os procedimentos necessários para implementar o autocontrolo e o sistema de segurança alimentar baseado no HACCP nestes estabelecimentos comerciais.

É objectivo deste trabalho, proporcionar informação e essencialmente formação nesta área aos manipuladores de alimentos, empresários e futuros empresários de estabelecimentos comerciais a retalho de carne ou de peixe, vulgarmente designados de talhos e peixarias.

Além das suas competências na fiscalização, a Câmara Municipal de Santa Maria da Feira, através do Médico Veterinário Municipal, pode esclarecê-lo e ajudá-lo a cumprir estas regras de higiene e segurança alimentar e a implementar um sistema alimentar seguro no seu estabelecimento.

Espero sinceramente que este manual sirva para que todos os profissionais deste sector se sensibilizem e voluntariamente, implementem estas regras de higiene e segurança alimentar que a legislação actual determina.

# PRINCIPAL LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

## LICENCIAMENTO ZERO

- Decreto-Lei n.º 48/2011, de 01/04
- Portaria n.º 131/2011, de 04/04

## LICENCIAMENTO COMÉRCIO A RETALHO

- Decreto-Lei n.º 259/2007

## VENDA DE CARNE E SEUS PRODUTOS (TALHOS)

- Reg. CE n.º 853/2004, de 29/04
- Reg. CE n.º 2074/2005, de 05/12
- Reg. CE n.º 1662/2006, de 06/11
- Reg. CE n.º 1243/2007, de 24/10
- Reg. CE n.º 1020/2008, de 17/10
- Reg. CE n.º 1161/2009, de 30/11
- Reg. CE n.º 1162/2009, de 30/11
- Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12/06
- Decreto-Lei n.º 223/2008, de 18/11
- Portaria n.º 699/2008, de 29/07
- Decreto-Lei n.º 147/2006, de 31/07
- Decreto-Lei n.º 207/2008, de 23/10

# PRINCIPAL LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

## VENDA DE PEIXE E SEUS PRODUTOS (PEIXARIAS)

- Reg. CE n.º 853/2004, de 29/04
- Reg. CE n.º 2074/2005, de 5/12
- Reg. CE n.º 1020/2008, de 17/10
- Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12/06
- Decreto-Lei n.º 223/2008, de 18/11
- Portaria n.º 699/2008, de 29/07

### **Rastreabilidade**

- Decreto-Lei n.º 134/2002, de 14/05
- Decreto-Lei n.º 243/2003, de 17/10

### **Produtos Congelados**

- Decreto-Lei n.º 37/2004, de 26/02
- Declaração Rectificativa n.º 35/2004, de 23/04

### **Bacalhau e Espécies Afins**

- Decreto-Lei n.º 25/2005, de 28/01
- Decreto-Lei n.º 4/2006, de 03/01

### **Moluscos Bivalves Vivos**

- Reg. CE n.º 1162/2009, de 30/11
- Portaria n.º 1421/2006, de 21/12

## **HIGIENE DAS INSTALAÇÕES**



## **ABASTECIMENTO DE ÁGUA POTÁVEL**

- O abastecimento de água potável quente e fria deve ser proveniente da rede de abastecimento pública ou de poço devidamente controlada por análises periódicas;

## **REDE DE ESGOTOS**

- Os estabelecimentos terão de possuir um sistema de esgotos eficazes, ligado ao colector público ou a sistema individual de tratamento;

## **VENTILAÇÃO E ILUMINAÇÃO**

- Deverá existir um sistema de ventilação (natural ou mecânica) adequado e suficiente, garantindo a correcta renovação de ar;
- Terá de estar dotado de um sistema de iluminação (natural ou artificial) adequado, não alterando o aspecto e colocação dos géneros alimentícios;
- As lâmpadas devem possuir armadura de protecção, de modo a evitar a contaminação física dos alimentos e permitir uma limpeza mais fácil e segura das lâmpadas;

## **PAVIMENTO, PAREDES E TECTOS**

- As instalações em que se manipulam géneros alimentícios devem ser mantidas limpas e em boas condições de conservação
- O pé direito não deve ser inferior a 3 metros;
- As paredes devem estar revestidas pelo menos até 2 metros de altura de material liso, impermeável, imputrescível. A restante extensão até ao tecto deverá estar pintada a tinta de cor clara, lavável, imputrescível, de modo a permitir uma fácil lavagem e desinfecção;
- Os pavimentos devem ser lisos, laváveis e impermeáveis, de material resistente ao choque, imputrescível de fácil lavagem e desinfecção, dotado de ralos sifonados ou grelhas de protecção, com declive adequado ao escoamento das águas de lavagem;
- Os tectos devem ser lisos e pintados a tinta de cor clara, lavável, imputrescível, de modo a permitir uma fácil lavagem e desinfecção;

- As ligações entre paredes, pavimento e tecto devem ser em meia cana (arredondadas, para impedir a acumulação de sujidades).
- As portas e janelas devem estar acabadas em material de fácil limpeza e desinfecção.

## **DISPOSITIVOS DE PROTECÇÃO CONTRA INSECTOS**

- Junto das portas, devem ser colocados meios eficazes de protecção contra insectos (electrocutores), assim como redes mosquiteiras, caso existam janelas com aberturas para o exterior, facilmente amovível para limpeza.

## **DISPOSITIVOS DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO DAS MÃOS**

- Os estabelecimentos devem possuir lavatórios em número suficiente com torneiras de comando não manual
- Devem estar dotados de água corrente quente e fria ou pré-misturada;
- Os lavatórios terão de estar munidos com doseador de sabonete líquido bactericida e meios de secagem higiénica das mãos (toalhetes de papel ou secador mecânico)

## **EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

- Devem estar dotados de mesas de corte em material inócuo, que permita a raspagem e de fácil lavagem e desinfecção (é proibido o uso de cepos de madeira);
- Os balcões e mesas de apoio devem ser constituídos por material liso e impermeável, mantidos em bom estado de conservação e de higiene;
- Os utensílios (facas, tabuleiros, etc.) utilizados na manipulação da carne ou do peixe devem ser constituídos por material liso e impermeável, em bom estado de conservação e de higiene. De referir que não é admissível o uso de facas com cabos em madeira;
- Os equipamentos destinados ao corte e manipulação da carne ou peixe, tais como a fiambreira, a picadora de carne, a máquina serra-ossos, entre outros, deverão estar sempre em bom estado de conservação e de higiene, protegidas do contacto do público, insectos e poeiras. A colocação dos produtos alimentares nestes equipamentos deverá sempre ser pelo tempo estritamente necessário para realização destas operações.

## **EQUIPAMENTOS FRIGORÍFICOS**

- Os balcões-expositores frigoríficos, ou vitrinas, devem ser de material liso, impermeável, resistente e de fácil limpeza e desinfecção
- O expositor frigorífico em aço inox, equipado com termómetro que permita a fácil verificação de temperatura pelo consumidor
- As câmaras frigoríficas devem dispor de alarme ou lâmpada colocada no exterior para alertar quando as portas não fiquem bem fechadas. Devem dispor de dispositivo de segurança no interior.
- Os balcões-expositores ou vitrinas devem apresentar-se com boa qualidade de construção, sempre em boas condições de funcionamento, de conservação, de higiene e com garantias de uma correcta e uniforme produção de frio.

## **AFIXAÇÃO DE PREÇOS**

- Os preços dos produtos expostos para venda devem estar afixados de forma bem visível e sempre que possível fora do contacto directo com os produtos alimentares
- Quando se opta por colocar os preços junto dos respectivos produtos devem utilizar-se preçários em material lavável, não absorvente e não tóxico

## **INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS**

- Devem ser de uso exclusivo dos trabalhadores do estabelecimento, em número suficiente e separadas por sexo
- Não devem comunicar directamente com os locais de manipulação de alimentos. Em caso de confinância entre ambos os espaços, deve a sua separação produzir-se pela criação de uma antecâmara separadora
- A ventilação (natural ou forçada) deverá ser contínua, conduzindo o ar para o exterior
- A iluminação natural ou artificial tem de ser suficiente
- Nas paredes, tectos e pavimentos devem ser usados materiais laváveis, impermeáveis e de fácil limpeza e desinfecção

- Os lavatórios deverão estar dotados com torneiras de comando não manual, água quente e fria, com sabonete líquido e meios de secagem higiênicos (toalhetes de papel ou secador de mãos automático)
- As sanitas deverão estar munidas de autoclismo, papel higiênico e ligadas a um sistema de esgotos eficaz
- Para a recolha de resíduos, deverão possuir um balde do lixo de pedal
- Deverão possuir uma divisória dotada de chuveiro e vestiário, com cacifos e armários individuais (para guardar a roupa e sapatos)

# HIGIENE DOS ALIMENTOS

## TALHOS

### **CARNE FRESCA**

- É expressamente proibida a exposição de carne à temperatura ambiente. A exposição para venda de carne fresca deve ser feita em balcões-expositores frigoríficos, às temperaturas fixadas pela legislação em vigor;
- Na exposição de carne fresca não é permitido o contacto com produtos hortofrutícolas ou outros, uma vez que podem constituir uma fonte de contaminação;
- A exposição de carnes de diferentes espécies na mesma vitrina só é permitida quando estas não contactarem entre si. Para isso, podem-se utilizar separadores em material impermeável, resistente, de fácil limpeza e desinfecção ou, na falta destes, deve haver uma separação nítida das carnes;
- As carnes suspensas não devem contactar entre si, nem com as paredes ou pavimentos.

### **CARNE PICADA**

- Além das precauções necessárias quanto ao seu afastamento relativamente a focos de infecção, as carnes picadas devem estar conservadas a + 2°C e serem vendidas no próprio dia da sua preparação.
- A correcta preparação de carnes picadas é igualmente fundamental para a garantia da qualidade alimentar e da boa imagem dos estabelecimentos que procedem à sua comercialização.
- Uma boa preparação de carnes picadas exige a utilização de máquinas adequadas, e o uso de especiais cuidados para a não adição aos preparados de objectos estranhos.
- No intervalo entre a picagem de carnes deve-se desmontar a cabeça da máquina e colocá-la no frio

### **PRODUTOS À BASE DE CARNE**

- Os produtos cárneos embalados devem ser rotulados

- As indicações do fabricante para a sua conservação e exposição devem ser respeitadas
- A exposição de produtos à base de carne deve ser feita em expositor próprio ou, na falta dele, deve haver uma separação total destes produtos com as carnes frescas, de modo a que não haja sequer transmissão de odores
- Os produtos à base de carne que necessitam de refrigeração (por exemplo, fiambre, mortadela), depois de aberta a embalagem, devem ser conservados no frio, devidamente protegidos (por exemplo, com película aderente própria para uso alimentar) e apenas colocados nas máquinas de corte o tempo necessário para essa operação.
- Os enchidos curados, que não necessitam de frio, podem ser expostos em ganchos inoxidáveis ou colocados em recipientes adequados, desde que resguardados do contacto do público
- Só poderá fabricar enchidos fumados e ou termizados no seu estabelecimento, se possuir um dependência destinada exclusivamente às operações de fabrico, com sistema de extracção de vapores (no caso dos enchidos termizados) ou sala de secagem/fumeiros, com entrada independente de lenha e meios de extracção de vapores (no caso dos enchidos fumados), bem como meios frigoríficos, para maturação das massas e outro para conservação de ingredientes, assim como um local para lavagem e desinfecção dos utensílios e equipamentos usados no fabrico, com meios de esterilização do material de corte com água a +82°C. Além disso, não poderá laborar anualmente uma quantidade superior a 3000 kg.

## **CARNE CONGELADA**

- A carne congelada deve ser transportada em veículos munidos com um dispositivo produtor de frio, para que a temperatura interna seja igual ou inferior a -12°C, com a tolerância de 3°C
- As peças congeladas deverão ser adequadamente embaladas com material de protecção, para evitar as queimaduras de congelação, desidratação e rancificação.
- Esta protecção deve manter-se durante todo o trajecto e, se respeitadas estas condições, pode transportar-se a carne, correctamente estivada, sobre os estrados.

- Se o material de protecção for retirado, as peças têm de ser transportadas nas mesmas condições da carne picada.

## **ROTULAGEM DA CARNE BOVINA**

- A carne bovina e os produtos à base de carne de bovino, congelados ou refrigerados, carecem de rotulagem obrigatória.
- O rótulo, que deve ser impermeável, resistente ao rasgamento, apropriado para não alterar as características organolépticas da carne e não transmitir substâncias nocivas, deve estar colocado directamente:
  - Sobre a peça em exposição para venda ou nas respectivas embalagens – no caso da carne em peças
  - Directamente sobre as respectivas embalagens – no caso da carne resultante do corte fino e da carne picada,
  - No expositor, junto à peça ou peças de carne em exposição a que se refere, desde que em local visível e perfeitamente identificável com a carne em questão – no caso de carne não pré-embalada para venda ao consumidor final.
- Quando toda a carne em exposição no estabelecimento de venda, num determinado período temporal, tiver o mesmo rótulo, este poderá ser substituído, durante esse período, por um letreiro que retome as informações do rótulo proveniente da fase de comercialização imediatamente anterior.
- A rotulagem da carne de bovino deve indicar:
  - O número de identificação do animal ou código de referência do animal,
  - O número de aprovação e o país do matadouro (“Abatido em: \_\_\_”),
  - O número de aprovação e o país do estabelecimento de desmancha (“Desmancha em: \_\_\_”),
  - Os nomes dos países de nascimento e de engorda do animal.
- Se a carne de bovino provém de animais nascidos, criados e abatidos no mesmo país, o rótulo pode indicar apenas (“Origem: [nome do país]”).
- Na carne picada, incluindo aquela que resultar da mistura de carne de várias espécies e sempre que a percentagem de carne de bovino for superior a 50%,



- A rotulagem específica torna-se necessária e obrigatória.
- Nas restantes espécies de carne é igualmente obrigatório o uso da rotulagem legalmente estabelecida.

### **SUBPRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

- Os subprodutos de origem animal (aparas de carne, gorduras e ossos) devem ser recolhidos e acondicionados em sacos de plástico não reutilizáveis e inseridos em contentores com tampa de comando não manual, despejado, lavado e desinfectado pelo menos uma vez por dia;
- Seguidamente, estes subprodutos devem ser pesados e registados.
- Estes subprodutos não podem ser colocados no lixo comum. Devem ser encaminhados para eliminação (transformação) através de uma empresa especializada ou ser aproveitados para alimentação de animais de companhia.

### **TEMPERATURAS DE CONSERVAÇÃO DA CARNE E SEUS PRODUTOS**

<b>ULTRACONGELADOS</b>	
Carnes e seus produtos	- 18 °C
<b>CONGELADOS</b>	
Carnes de Reses	- 12°C
Carnes de Aves	
Carnes de Coelho	
Carnes de Caça	
Preparados de Carne	
Miudezas	
Gorduras animais fundidas	
Carne Picada	(1)
<b>REFRIGERADOS</b>	
Carnes Frescas	+ 7 °C

Carnes de Aves	+ 4 °C
Carnes Frescas de Coelhos	+ 4 °C
Carnes de Caça de Criação e de Caça Selvagem Menor	+ 4 °C
Carnes de Caça Selvagem Maior	+ 7 °C
Carne Picada	+ 2 °C
Preparados de Carne com Carne Picada (2)	+ 2 °C
Preparados de Carne	+ 4 °C
Produtos à Base de Carne (3)	+ 6 °C
Gorduras Animais Frescas	+ 7 °C
Miudezas e Visceras Frescas	+ 3 °C

Nota:

- Ultracongelados: permite-se uma tolerância máxima de 6°C nos armários e expositores para venda.
- Congelados: Tolerância máxima de 3°C em armários e expositores para venda.
- (1) - Só ultracongelados
- (2) - Para os preparados com carne fresca (+7°C), com carne de aves (+4°C) e para os que contenham miudezas (+3°C)
- (3) - Com exclusão de produtos estabilizados por salga, fumagem, secagem e esterilização.

## **PEIXARIAS**

### **PESCADO FRESCO**

- Deve ser exposto em bancas, com gelo de boa qualidade e em quantidade suficiente (na proporção aproximada de 1 kg de gelo para 2 kg de pescado), que assegure a sua conservação, distribuído uniformemente por todo o pescado, durante o período de comercialização, não devendo exceder os + 2°C
- O gelo a utilizar não deve ter sido usado anteriormente e deve ser adicionado sempre que necessário
- As bancas devem dispor de água potável corrente e ter um bom sistema de drenagem que evite a acumulação de líquidos das escorrências e da água de fusão do gelo em contacto directo com o pescado
- Não devem ser usados produtos hortofrutícolas na ornamentação das bancas
- No caso de pescado descongelado, deve haver uma indicação clara deste facto, bem como o aconselhamento ao consumidor de que não deve voltar a congelar esses produtos
- Os choccos, as lulas ou os polvos devem ser expostos de forma a não sujam outras espécies

### **BACALHAU SALGADO**

- O bacalhau salgado seco, quando comercializado pré-embalado ou não pré-embalado em postas deve estar conservado à temperatura de + 7°C
- Junto do bacalhau não pré-embalado e do pré-embalado, desde que a embalagem contenha apenas um peixe ou um meio peixe, ainda que cortado em postas, deve conter a sua denominação comercial (Bacalhau do Atlântico, Bacalhau do Pacífico ou Bacalhau da Gronelândia) e tipo comercial (Especial, Graúdo, Crescido, Corrente, Miúdo ou Sortido)

### **MOLUSCOS BIVALVES VIVOS**

- Só é permitida a venda ao consumidor de moluscos bivalves vivos, quando devidamente transportados em embalagens invioladas e invioláveis, identificadas por etiquetas não deterioráveis, com os elementos legalmente obrigatórios, colocados de forma bem visível

- Deve evitar que o público mexa no pescado em exposição
- As embalagens devem ser adequadas ao acondicionamento do pescado (não utilizar caixas de madeira na conservação e exposição do pescado)
- Na conservação de moluscos bivalves vivos, estes devem ser mantidos a uma temperatura que não seja prejudicial à sua qualidade e viabilidade. A embalagem não deve entrar em contacto com o solo, mas sim colocada numa superfície elevada e limpa. É proibida a reemersão ou a aspersão com água, após o acondicionamento dos moluscos e saída do centro de expedição.
- As remessas de moluscos bivalves vivos destinados ao consumo humano devem ser transportadas em embalagens fechadas desde o centro de expedição até ao momento em que são entregues ao consumidor.

## **PESCADO CONGELADO**

- Os produtos congelados e ultracongelados devem ser colocados à venda em expositores de conservação de congelados, sendo os mais comuns as arcas congeladoras, com ou sem tampa;
- Os produtos ultracongelados devem ser mantidos a temperatura inferior a -18°C Os expositores de conservação de produtos congelados e ultracongelados devem estar munidos de termómetros, colocados para que se possa verificar facilmente a temperatura;
- A comercialização dos produtos congelados e ultracongelados só é permitida quando estes são preparados e embalados em unidades fabris licenciadas para o efeito, cujas embalagens de transporte devem acompanhar o produto até à exposição;
- As embalagens usadas para acondicionar os produtos congelados e ultracongelados devem apresentar-se íntegras, sem gelo no seu interior e devidamente rotuladas;
- A data de durabilidade mínima indicada no rótulo nunca deverá ser ultrapassada;
- Os produtos que apresentem sinais de descongelação devem ser retirados da comercialização;
- É proibida a venda de pescado à posta, excepto o que se apresente individualmente embalado e rotulado;
- Apenas o pescado inteiro e o pescado descabelado e eviscerado pode ser cortado em postas no acto de venda, a pedido do consumidor.

## ROTULAGEM DO PESCADO

- O peixe só pode estar exposto para comercialização ao consumidor se tiver uma marcação ou rotulagem adequada que indique:
  - A denominação comercial da espécie
  - O método de produção (capturado no mar ou capturado em água doce ou de aquicultura)
  - A zona de captura.
- Estas informações obrigatórias na venda ao consumidor final devem ser indicadas de forma evidente, facilmente legíveis, não podendo ser dissimuladas ou encobertas

## SUBPRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

- Os subprodutos de origem animal (vísceras e as partes não aproveitadas para consumo humano) devem ser recolhidos e acondicionados em sacos de plástico não reutilizáveis e inseridos em contentores com tampa de comando não manual, despejado, lavado e desinfetado pelo menos uma vez por dia;

## TEMPERATURAS DE CONSERVAÇÃO DO PEIXE E SEUS PRODUTOS

ULTRACONGELADOS	
Pescado	- 18 °C
Marisco	
REFRIGERADOS	
Pescado	0 a + 2 °C
Moluscos	0 a + 2 °C
Bacalhau salgado seco (1)	+ 7 °C

Nota:

(1) – Apenas quando comercializado pré-embalado ou não pré-embalado

## **HIGIENE DO PESSOAL**

## **HIGIENE DAS MÃOS**

- As mãos devem estar sempre limpas e as unhas devem ser curtas e sem verniz (Prevenção directa contra contaminações e também de grande importância do ponto de vista da imagem pessoal do manipulador);
- Qualquer ferimento deve ser bem desinfectado, protegido com adesivo e usar dedeira ou luvas

Quando devem ser lavadas?

- No início da laboração, sempre que se ausente do local de trabalho, depois de utilizar as instalações sanitárias, depois de comer, de fumar, de se assoar, se tocar inadvertidamente em qualquer objecto sujo, sempre que mexer em dinheiro e sempre que remover o lixo

Como devem ser lavadas?

- Molhar as mãos com água corrente e quente, e ensaboar com sabonete líquido e lavar bem tendo em atenção a zona entre os dedos.
- Escovar as unhas com escova própria
- Passar por água corrente para retirar o sabão
- Desinfectar com soluto desinfectante próprio para as mãos
- Secar com toalha de papel ou secador

## **HIGIENE DO CABELO**

- O cabelo deve estar sempre limpo e penteado devidamente, de preferência, protegido com uma touca, limpa, que o envolva totalmente
- O uso de touca ou gorro é obrigatório nas salas de preparação de carnes.

## **HIGIENE DO VESTUÁRIO**

- O vestuário é de uso exclusivo no local de trabalho

- Os manipuladores de alimentos devem usar batas limpas e bem conservadas, de cor clara, adequadas às tarefas a desempenhar
- Usar avental de material impermeável sempre que necessário
- O vestuário deve ser mudado as vezes necessárias para que esteja sempre limpo

## **BONS HÁBITOS E ATITUDES**

### **É expressamente proibido:**

- Fumar no local de trabalho
- Confeccionar refeições no local de trabalho
- Comer no local de trabalho
- Usar jóias ou adornos (tais como anéis, excepto a aliança, relógios, pulseiras, brincos e colares ou outros adornos susceptíveis de acumular sujidades ou mesmo tornarem-se contaminantes físicos dos alimentos)

### **Não deve:**

- Usar perfumes ou after-shaves de odores fortes – porque podem transmitir odores aos alimentos, principalmente àqueles que tiverem um elevado conteúdo de gordura;
- Não levar objectos pessoais para os locais de laboração – a roupa interior e outros objectos pessoais (p. ex. carteira, telemóvel) não devem ser trazidos para os locais de laboração e manipulação de alimentos, a não ser que sejam colocados em armários fechados.
- Soprar para os sacos de plástico
- Molhar os dedos com saliva
- Tossir ou espirrar sobre os alimentos
- Mexer nos cabelos, nariz e boca e ouvidos

Sempre que alguma destas situações tenha de verificar-se por necessidade extrema do manipulador, deve este abandonar o local de manipulação pelo tempo necessário e regressar a ele apenas depois da correcta higienização e lavagem das mãos.



## **HACCP E AUTOCONTROLLO**

## O QUE É?

**HACCP** – É uma sigla internacionalmente reconhecida para “HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT” OU ANÁLISE DE PERIGOS E CONTROLO DE PONTOS CRÍTICOS.

Baseia-se na aplicação de princípios técnicos e científicos na produção ou manipulação dos géneros alimentícios desde o “prado até ao prato”.

**AUTOCONTROLO** – O autocontrolo é a organização do conjunto de registos, procedimentos e documentos que garantam a segurança alimentar do estabelecimento comercial.

Deve ser efectuado por alguém responsável no estabelecimento

De referir que o autocontrolo já é exigido desde 1998, através do Decreto-Lei n.º 67/98, de 18 de Março.

## PARA QUE SERVE?

É um sistema preventivo criado com o objectivo de poder evitar potenciais riscos que possam causar danos aos consumidores, através da eliminação ou redução de perigos, de forma a garantir que não estejam colocados, à disposição do consumidor, alimentos não seguros, ou seja, não prejudiciais à saúde humana ou que de alguma forma possam ser impróprios para o consumo humano.

## QUAIS SÃO OS PRINCÍPIOS DO SISTEMA HACCP?

Este sistema baseia-se fundamentalmente nestes 7 princípios:

1. **Identificar os perigos e medidas preventivas** – Identificar quaisquer perigos que devam ser evitados, eliminados ou reduzidos para níveis aceitáveis;
2. **Identificar os pontos críticos de controlo** – Identificar os pontos críticos de controlo (PCC) na fase ou fases em que o controlo é essencial para evitar ou eliminar um risco ou para níveis aceitáveis;

3. **Estabelecer limites críticos para cada medida associada a cada PCC** – Estabelecer limites críticos em pontos críticos de controlo, que separem a aceitabilidade da não aceitabilidade com vista à prevenção, eliminação ou redução dos riscos identificados;
4. **Monitorizar ou controlar cada PCC** – Estabelecer e aplicar processos eficazes de vigilância em pontos críticos de controlo;
5. **Estabelecer medidas correctivas para cada caso de limite em desvio** – Estabelecer medidas correctivas quando a vigilância indicar que um ponto crítico não se encontra sob controlo;
6. **Estabelecer procedimentos de verificação** – Estabelecer processos, a efectuar regularmente, para verificar que as medidas referidas nos princípios de 1 a 5 funcionam eficazmente;
7. **Criar sistema de registo para todos os controlos efectuados** – Elaboração de documentos e registos adequados à natureza e dimensão das empresas, a fim de demonstrar a aplicação eficaz das medidas referidas nos princípios 1 a 6.

## COMO IMPLEMENTAR?

Torna-se necessário reunir determinadas condições prévias, designadas de PRÉ-REQUISITOS, para que este sistema seja implementado com êxito. São eles:

### **PLANO DE HIGIENE E LIMPEZA DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

- Elabore um plano de limpeza para todo o estabelecimento, com todos os equipamentos que possua, instalações, incluindo a frequência e a periodicidade para a sua realização juntamente com os produtos a utilizar e a dosagem recomendada.
- Peça fichas técnicas dos produtos de limpeza ao seu fornecedor, só assim poderá provar que não utiliza produtos tóxicos para a saúde dos clientes.

## **CONTROLO E REGISTO DAS TEMPERATURAS NOS EQUIPAMENTOS**

- Deverá efectuar diariamente o registo das temperaturas de todos os equipamentos duas vezes ao dia, uma no início da manhã e outra ao final do dia.

## **PLANO DE CONTROLO DE PRAGAS**

- Contrate uma empresa para fazer a desinfestação das pragas pelo menos uma vez por ano. Para comprovar, não basta ter a publicidade afixada na parede, terá de ter consigo um comprovativo da acção e anexá-lo ao seu dossier de autocontrolo
- Redes mosquiteiras nas janelas e electrocutores a 1,5 metros das portas de entrada são obrigatórios.

## **CONTROLO DA POTABILIDADE DA ÁGUA**

- Junte ao dossier do autocontrolo o resultado das análises periódicas à água de abastecimento do estabelecimento, caso a sua origem provenha de um poço. Se for da rede de abastecimento público, archive as facturas da empresa concessionária dessa rede.

## **PROGRAMA DE SAÚDE E APTIDÃO DOS FUNCIONÁRIOS**

- Deve recorrer a uma empresa especializada para organizar os serviços de segurança, higiene e saúde no trabalho, de forma a abranger todos os trabalhadores que prestam serviço na empresa
- Anexe as fichas de aptidão médica de todos os seus funcionários
- Proceda à realização de exames médicos aos manipuladores de alimentos na admissão e anualmente

## **PROGRAMA DE FORMAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS**

- A falta de formação em segurança alimentar é o principal motivo das não conformidades encontradas durante a fiscalização de talhos e peixarias
- A formação é fundamental para que todos os que manipulem directamente os alimentos o façam de uma forma consciente e segura
- Todos os manipuladores de alimentos devem possuir formação específica e obrigatória em higiene e segurança alimentar, demonstrada pela obtenção de certificados comprovativos dessas acções de formação.
- Anexe ao dossier toda a documentação da formação dos funcionários na área da segurança alimentar e sistema HACCP, juntamente com a ficha dos funcionários presentes.
- No caso dos talhos, o pessoal deverá até 2008 possuir ainda o cartão de manipulador, emitido pela FNACC (Federação Nacional de Associações de Comerciantes de Carnes), cuja revalidação é trienal.

Após a reunião destes pré-requisitos, deve contratar uma empresa especializada que implemente este sistema e elabore o plano HACCP no seu estabelecimento.

## **E DEPOIS DE IMPLEMENTADO?**

Quando todos os requisitos atrás descritos estiverem implementados realizamos as análises laboratoriais, que deverão ser feitas uma vez por ano num laboratório credenciado.

Normalmente, as empresas que implementam o plano HACCP, também prestam este tipo de serviço. Estas análises servem para observar a presença ou não de desenvolvimento microbiano nos alimentos, nas mãos dos manipuladores de alimentos e nas superfícies de trabalho.

Se o resultado das análises não for satisfatório, isto significará que a implementação do autocontrolo não está a ser conseguida, necessitando deste plano ser revisto, identificar as suas falhas e adoptar medidas correctivas.

## **ANEXOS**

## A – PLANO DE HIGIENE E LIMPEZA DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

EXEMPLO:

	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	Sáb.	Dom	Detergente Utilizado
Lavatórios								
Vitrinas								
Balde do lixo								
Insectocutor								
Bancadas								
Balanças								
Registadora								
Facas								

Semana de \_\_\_/\_\_\_/201\_\_ a \_\_\_/\_\_\_/201\_\_

O Responsável,

---

## B – CONTROLO E REGISTO DAS TEMPERATURAS NOS EQUIPAMENTOS

EXEMPLO:  
CÂMARA FRIGORÍFICA

	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	Sáb.	Dom
8.30h							
14.00h							

EXPOSITOR FRIGORÍFICO

	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	Sáb.	Dom
8.30h							
14.00h							

Semana de \_\_\_/\_\_\_/201\_\_ a \_\_\_/\_\_\_/201\_\_

O Responsável,

---

## CONTACTOS

**santa maria da feira** câmara municipal

Praça da República

Apartado 135

4520–194 Santa Maria da Feira

tel 256 370 800

fax: 256370801

serviço **médico veterinário municipal**

Rua Dr. António Carlos Ferreira Soares (em frente à Igreja da Misericórdia)

4520 – 214 Santa Maria da Feira

email: [veterinario.municipal@cm-feira.pt](mailto:veterinario.municipal@cm-feira.pt)

## FICHA TÉCNICA

**edição** Câmara Municipal de Santa Maria da Feira / Serviço Médico Veterinário Municipal

**textos** Rui Jardim, Médico Veterinário Municipal

**data** junho 2018