

# Doar Alimentos em Segurança

## ROTULAGEM E DATAS DE VALIDADE DOS PRODUTOS ALIMENTARES

27 de junho de 2017

Fábio Fernandes

Maria Manuel Mendes

Graça Mariano



Segurança  
alimentar

Informação  
ao  
consumidor

Natureza e  
Características  
do produto

# Doar os Alimentos em Segurança

## DGAV e Interligação com stakeholders

Definição, execução e avaliação

**Políticas  
de  
segurança  
dos  
alimentos**

**Protecçã  
o  
e saúde  
animal**

**Protecção  
vegetal  
e fito-  
sanidade**

**Autorização  
de MV,  
biocidas,  
fitofármaco**

**Recursos  
genéticos**

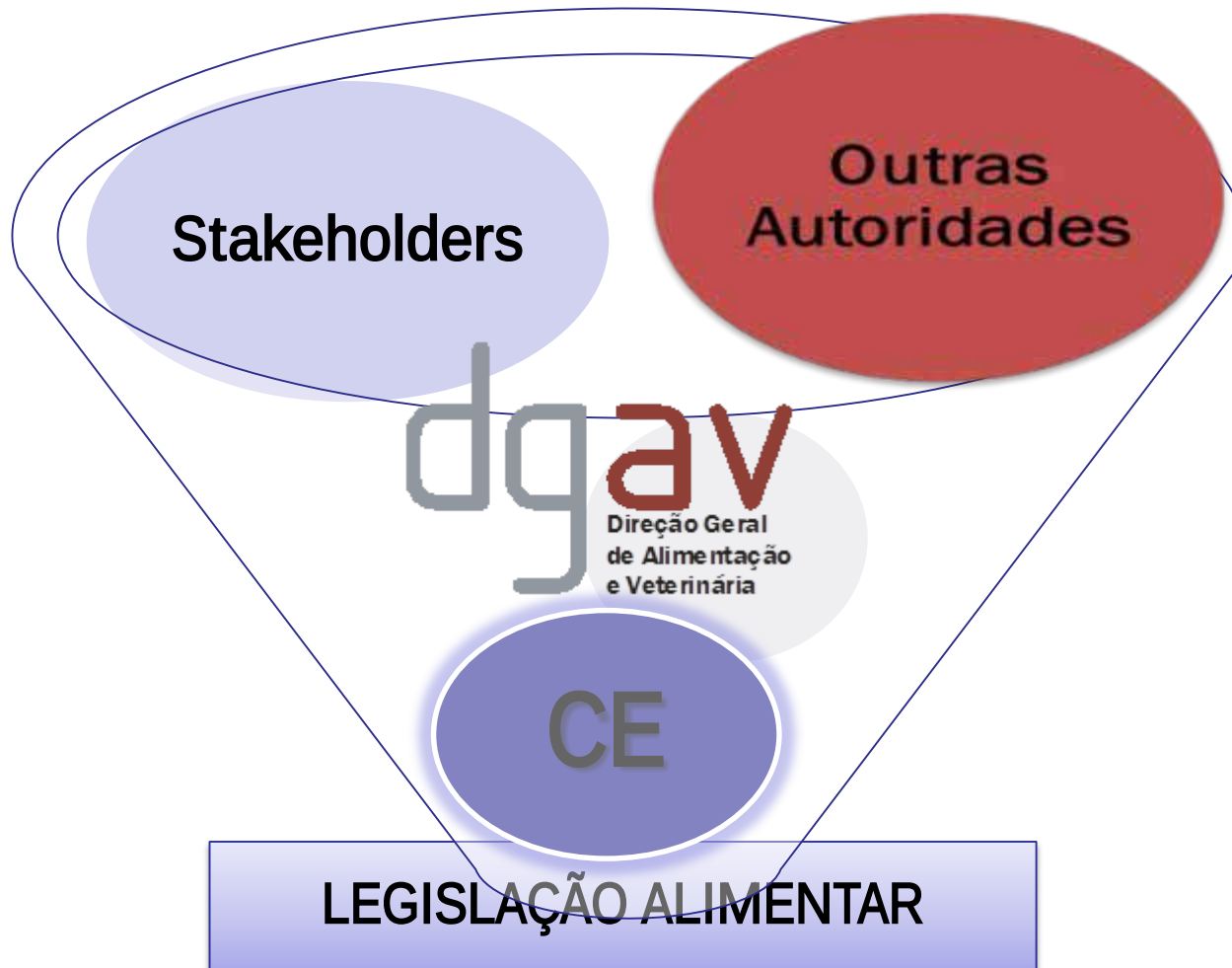
**MISSÃO**

**Autoridade Sanitária Veterinária**

**Autoridade Fitossanitária Nacional**

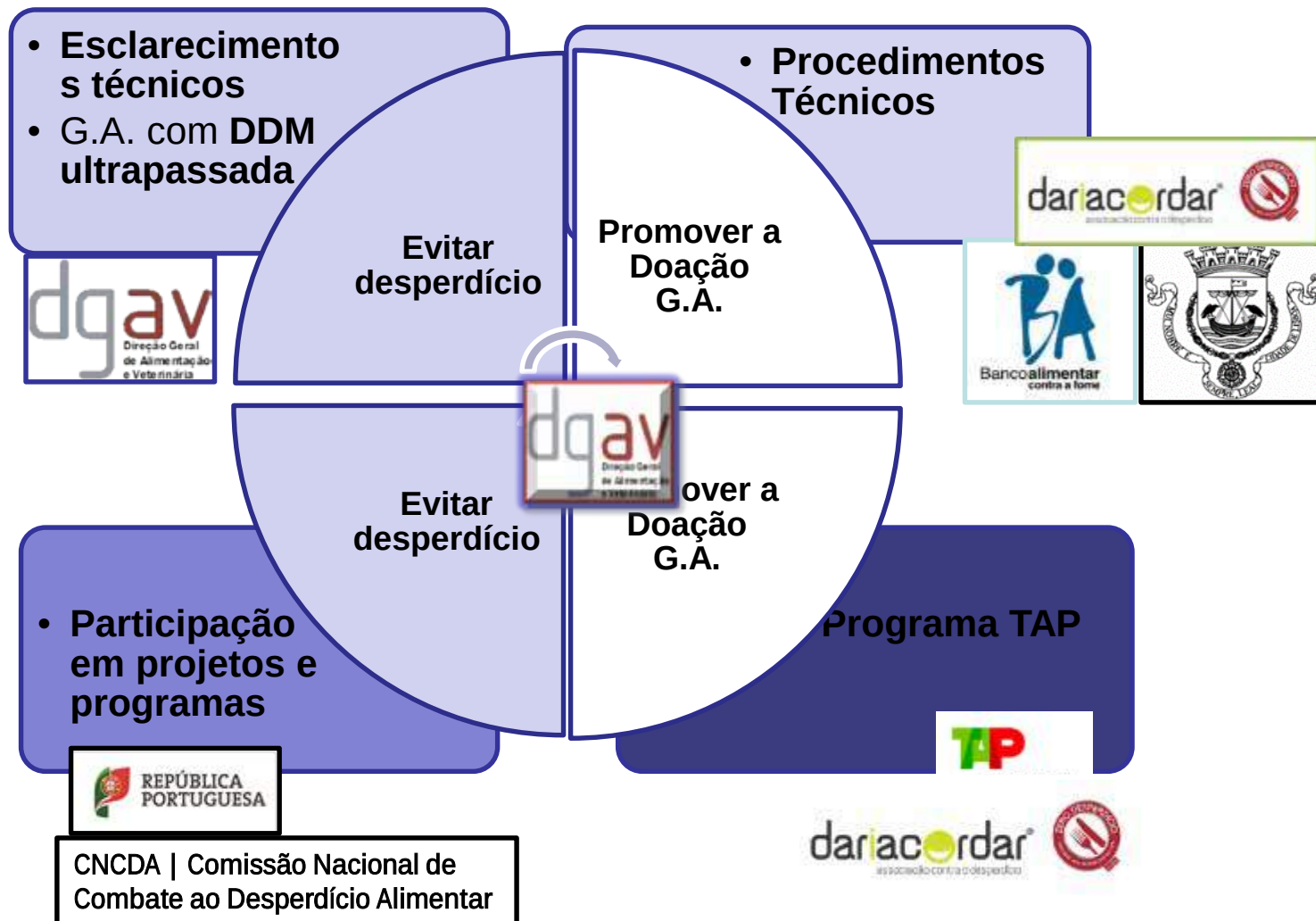
# Doar os Alimentos em Segurança

## DGAV e Interligação com stakeholders



# Doar os Alimentos em Segurança

## O que faz a DGAV para evitar o desperdício alimentar?



# Doar os Alimentos em Segurança

REGULAMENTO (CE) N.º 178/2002 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO

de 28 de Janeiro de 2002

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

O objectivo fundamental da legislação europeia relativa à segurança alimentar é a **procura de um elevado nível de protecção da vida e da saúde humanas.**

Assim o relevante contexto da solidariedade social em que se inserem as doações de alimentos a terceiros, implica **redobrados mecanismos de salvaguarda dos interesses dos seus beneficiários, constituídos muitas vezes por grupos de risco como idosos, crianças e doentes crónicos imunodeprimidos, merecedores de particular vigilância,** designadamente no que se refere à possibilidade de contraírem infecções e intoxicações alimentares.

Neste sentido, **é fundamental que todos os intervenientes na “cadeia de doação de alimentos” estabeleçam procedimentos adequados durante a doação, recepção, classificação, acondicionamento e conservação, antes de os reencaminhar para o seu destino final**

# Doar os Alimentos em Segurança

**IPSS integram-se no conceito alargado de  
“empresa do sector alimentar”**



**MAS**

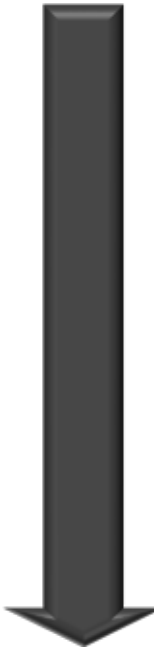


**Não são o alvo principal das regras  
impostas** pelos Regulamentos que  
estabelecem os requisitos de higiene.



# Doar os Alimentos em Segurança

**“Empresas”** estão sujeitas às regras que decorrem dos “Regulamentos de Higiene”



REGULAMENTO (CE) N.º 178/2002 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO  
de 28 de Janeiro de 2002

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

REGULAMENTO (CE) N.º 852/2004 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO  
de 29 de Abril de 2004  
relativo à higiene dos géneros alimentícios



REGULAMENTO (CE) N.º 853/2004 do PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO  
de 29 de Abril de 2004  
que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal

**São-lhes igualmente aplicáveis as regras e princípios que estabelecem a necessária flexibilidade na sua aplicação.**

# Doar os Alimentos em Segurança

**A doação de alimentos excedentários pelos operadores da cadeia alimentar visa:**

- ü melhor distribuição dos recursos disponíveis;
- ü reduzir o desperdício alimentar;
- ü Contribuir para que o maior número possível de pessoas tenha acesso a uma alimentação suficiente, saudável e segura.



**Implementação de regras de higiene e segurança alimentar na doação de alimentos**



**Garantir a segurança dos géneros alimentícios em todas as fases**



**Assegurar que as Entidades Sociais / Instituições disponham de géneros alimentícios excedentes, mas que continuem a ser próprios para consumo**

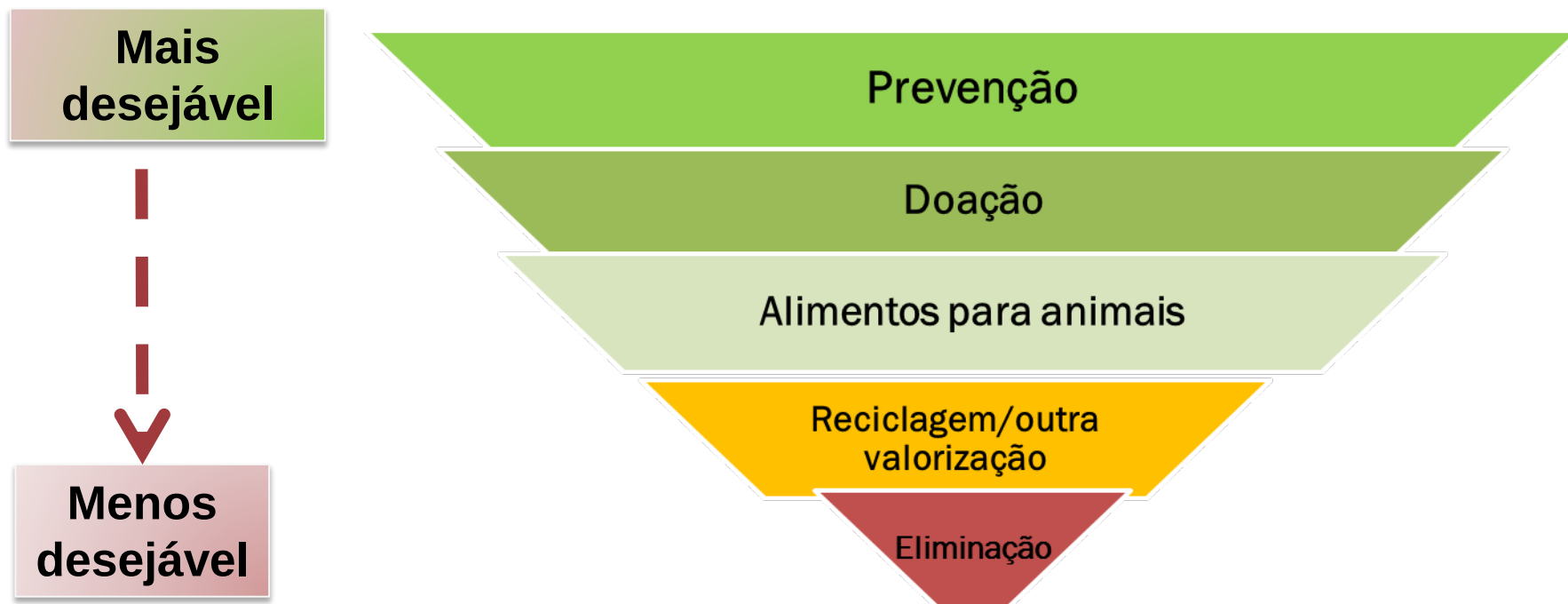




## Desperdício alimentar

“...várias definições..... FAO

**Falta de aproveitamento** ou o **uso alternativo** (não alimentar) de **alimentos seguros e nutritivos** para **consumo humano** ao longo da cadeia de abastecimento alimentar, da produção primária até ao consumidor final



## Que alimentos são desperdiçados?

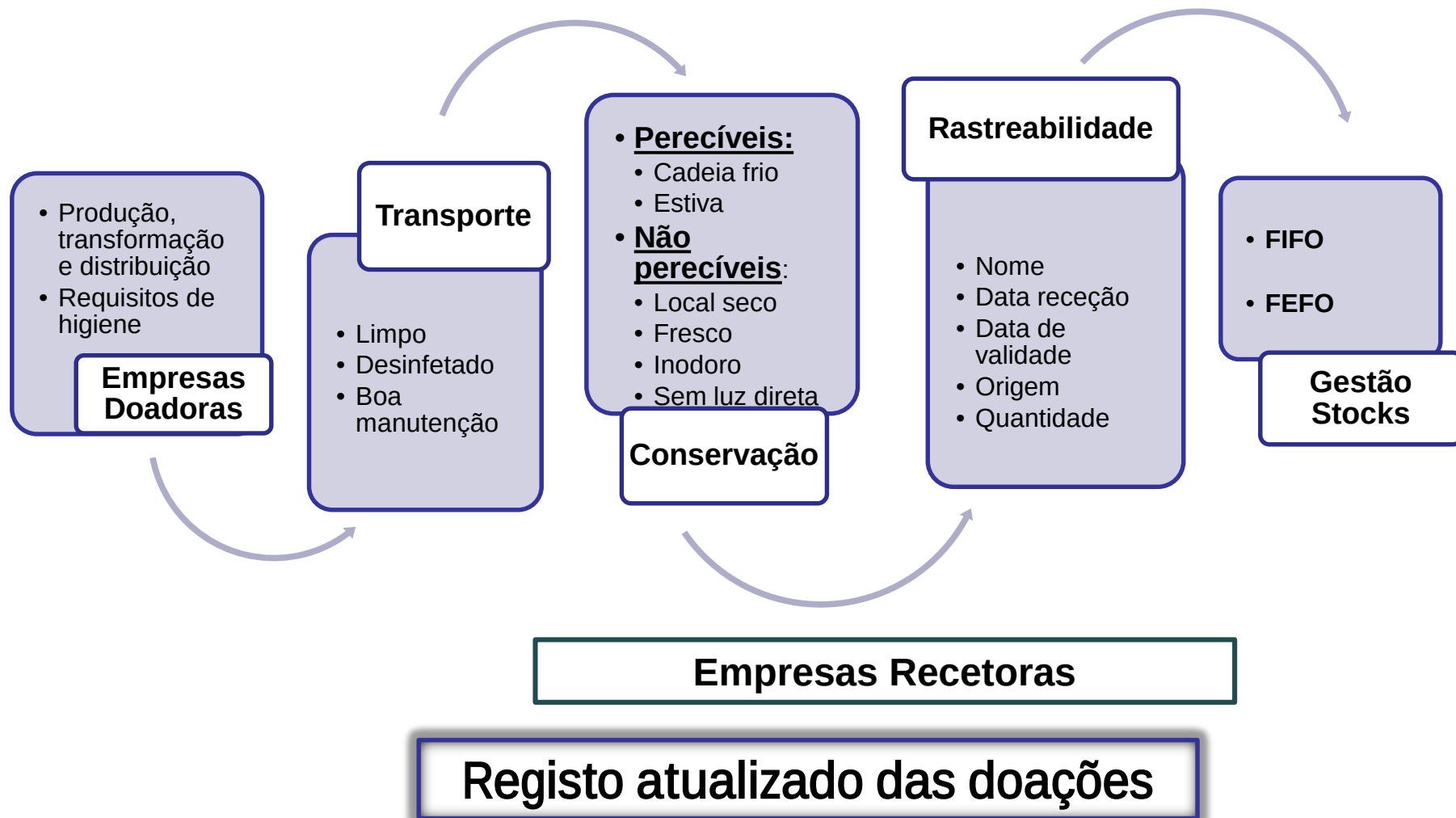
- ü Sobras de refeições caseiras
- ü Sobras de caterings
- ü Sobras de pastelarias
- ü Sobras de refeições nos restaurantes
- ü **Alimentos não comercializados:**  
Defeito embalagem, proximidade fim validade,...

**Não aproveitamento  
da totalidade dos  
alimentos**



# Doar os Alimentos em Segurança

## Requisitos mínimos para a doação de alimentos



# Doar os Alimentos em Segurança

Que responsabilidades são partilhadas por cada elo da cadeia de doação?



## RESPONSABILIDADES DOS ELEMENTOS DA CADEIA DE DOAÇÃO

### 1. Entidade Doadora

A responsabilidade da entidade doadora traduz-se:

- ü Doação de géneros alimentícios que se encontrem **próprios para consumo** e tenham sido preparados, confeccionados e conservados de acordo com as boas práticas de higiene e produção até ao momento da sua entrega;
- ü Fornecer todas as **informações** relativas aos bens alimentares doados, no sentido de lhes proporcionar a melhor conservação possível até ao momento do consumo;
- ü Colaborar na **rastreabilidade**- a data da entrega, identificação dos produtos doados, seu peso (ou unidades), para além de outras informações que julgue pertinentes para aquela doação (ex: validade).

**Atenção!** partir do momento da doação a responsabilidade pela segurança dos géneros alimentícios passa a ser da entidade recetora.

# Doar os Alimentos em Segurança

Que responsabilidades são partilhadas por cada elo da cadeia de doação?



RESPONSABILIDADES DOS ELEMENTOS DA CADEIA DE DOAÇÃO

## 2. Entidade Recetora

A responsabilidade da entidade recetora (Entidades Sociais/Instituições) traduz-se:

- ü Após a recolha dos excedentes doados, a entidade recetora deverá garantir as **necessárias condições de conservação e higiene dos mesmos**, ao longo de todas as etapas da sua atividade;
- ü Quando o consumo não se realiza na Entidade Social/Instituição, mas sim através da entrega ao utente para consumo no exterior, devem ser fornecidas **todas as indicações de consumo** referentes àqueles géneros alimentícios
- ü Por exemplo
  - Refeições regeneradas na própria entidade**, - indicação para que sejam consumidas de imediato e nunca reaquecidas
  - Refeições a frio**, - indicação para que sejam aquecidas em casa a temperaturas superiores a 75°C e sejam consumidas no dia da entrega ou nas 12h seguintes

**ATENÇÃO!** A partir do momento da entrega da refeição/bens alimentares ao utente a responsabilidade pela segurança dos géneros alimentícios passa a ser do utente

# Doar os Alimentos em Segurança

Que responsabilidades são partilhadas por cada elo da cadeia de doação?



RESPONSABILIDADES DOS ELEMENTOS DA CADEIA DE DOAÇÃO

## 3. Utente/Beneficiário

A responsabilidade do Utente/Beneficiário, caso os géneros alimentícios lhe sejam entregues para consumo no exterior, traduz-se:

- ü Assegurar a segurança dos alimentos doados, **cumprindo todas as indicações que lhe foram transmitidas**, nomeadamente as regras de acondicionamento, temperatura de conservação e/ou outras transmitidas





# Doar os Alimentos em Segurança

Que Alimentos podem/devem ser doados?



SELEÇÃO DE ALIMENTOS PARA DOAÇÃO

## Alimentos que podem ser doados

Poderão ser doados todos os alimentos **produzidos de acordo com as boas práticas de higiene**

- ü **Pré-embalados** que por estarem próximo da validade ou outra alteração motivo de rejeição comercial
- ü **Não** tenham estado em **contacto direto com os consumidores**;
- ü Tenham sido **resguardados** de outras **fontes de contaminação**;
- ü Tenham sido **conservados a temperaturas adequadas**;
- ü Tendo estado sem controlo térmico, esse período não tenha sido superior a 1,5 h



# Doar os Alimentos em Segurança

Que Alimentos podem/devem ser doados?



SELEÇÃO DE ALIMENTOS PARA DOAÇÃO

## Alimentos sujeitos a maior atenção (maior risco)

- ü Alimentos **não sujeitos a tratamento térmico** (ex. sobremesas com ovos crus)
- ü Alimentos preparados/confeccionados com **ovos e cujas temperaturas de confeção não atinjam os 70-75°C** (ex. bacalhau à Brás, ovos mexidos, omeletes, ovos estrelados ou escalfados)
- ü **Alimentos altamente perecíveis** (mariscos, carne ou produtos da pesca com insuficiente tratamento térmico, como o rosbife, sushi, etc.) e seus **molhos**



# Doar os Alimentos em Segurança

Que Alimentos podem/devem ser doados?



SELEÇÃO DE ALIMENTOS PARA DOAÇÃO

## Recolha dos alimentos doados

Ao efetuar a recolha **deve-se assegurar** que:

- ü a **temperatura** dos alimentos que necessitam de condições especiais de conservação se mantém **constante**  
(são aceitáveis quebras de temperatura entre 1-3°C/h)



Ter em consideração tanto a **capacidade térmica** do material de acondicionamento usado no transporte, como o percurso (**tempo**) de transporte até à instituição ou à sua doação



Os alimentos não pré-embalados deverão ser preferencialmente **consumidos durante as 12 horas seguintes à sua recolha**

# Doar os Alimentos em Segurança

## Que Alimentos podem/devem ser doados?



### SELEÇÃO DE ALIMENTOS PARA DOAÇÃO

## Recolha dos alimentos doados

Ao efetuar a recolha os voluntários/colaboradores da entidade recetora devem também estar **atentos a alguns sinais** que alertem para a falta de requisitos de higiene e segurança dos alimentos:

- ü Mau estado de higiene das instalações, equipamentos e utensílios da entidade doadora;
- ü Mau estado de higiene dos seus colaboradores;
- ü Mau estado de higiene das caixas de acondicionamento dos bens doados;
- ü Alterações organoléticas visíveis nos produtos, com alteração de cor ou cheiro, que sejam considerados normais;
- ü Incumprimento dos tempos/temperaturas de conservação, sobretudo dos géneros alimentícios mais perecíveis;
- ü Avistamento de pragas ou seus indícios (insetos voadores ou rastejantes, murídeos ou suas fezes, etc.).



# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Manipulador?



### HIGIENE DO MANIPILADOR DE ALIMENTOS

## Estado de saúde

Todos os voluntários que entram em contato direto com os alimentos, **não devem sofrer ou ser portador de doença facilmente transmissível através dos alimentos** ou que esteja afetada por:

- ü Feridas infetadas
- ü Infeções cutâneas
- ü Inflamações
- ü diarreia



Devem **ser interditos de manipular alimentos** e entrar em locais onde se manuseiem géneros alimentícios, se houver probabilidade de contaminação direta ou indireta.



Deverá comunicar imediatamente ao responsável da Instituição, o qual deverá atribuir-lhe **outro tipo de funções** que excluam o manuseamento de alimentos.



# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Manipulador?



### HIGIENE DO MANIPILADOR DE ALIMENTOS

## Higiene pessoal

Cuidados a ter por todos os **voluntários** que entram em **contato direto com os alimentos** :

**1. Proteção cabelo-** com a finalidade de proteger os alimentos de contaminações devidas a microrganismos presentes no cabelo, todos os voluntários **afetos às zonas de preparações**, ou pessoas que entrem na respetiva área, devem ter o **cabelo protegido com toucas**.



# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Manipulador?



### HIGIENE DO MANIPILADOR DE ALIMENTOS

## Higiene pessoal

Cuidados a ter por todos os **voluntários** que entram em **contato direto com os alimentos** :

**2. Mãos**- as mãos são um dos principais veículos de contaminação dos alimentos e, como tal, devem apresentar-se sempre **limpas** e com as **unhas curtas**.

### Quando se deve lavar as mãos:

- ü Antes de iniciar o trabalho;
- ü Quando muda de tarefa;
- ü Após mexer no cabelo, nariz, ou noutra parte do corpo;
- ü Depois de utilizar as instalações sanitárias;
- ü ....
- ü Sempre que considere necessário.





# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Manipulador?



### HIGIENE DO MANIPILADOR DE ALIMENTOS

## Higiene pessoal

**2. Mãos** - as mãos são um dos principais veículos de contaminação dos alimentos e, como tal, devem apresentar-se sempre **limpas** e com as **unhas curtas**.

### Como lavar corretamente as mãos:

- Ø Molhar as mãos com água corrente, quente e de preferência em lavatório próprio, com torneira de comando não manual;
- Ø Ensaboar as mãos com sabonete líquido;
- Ø Lavar cuidadosamente todas as superfícies (costas das mãos, polegar, espaço interdigitais);
- Ø Enxaguar com água corrente para retirar todo o sabonete;
- Ø Secar as mãos a toalhetes de papel descartável;
- Ø Desinfetar com solução desinfetante própria para mãos.



# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Manipulador?



HIGIENE DO MANIPILADOR DE ALIMENTOS

## Higiene pessoal

**3. Luvas** - poderá ser necessário a utilização de luvas para **protecção de pequenas escoriações ou das unhas** (quando pintadas/gel)



**ATENÇÃO!** É sempre preferível as mãos corretamente higienizadas!!!



# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Manipulador?



HIGIENE DO MANIPILADOR DE ALIMENTOS

## Higiene pessoal

## Visitantes

Os visitantes, mesmo que permaneçam pouco tempo dentro das instalações de produção,

**devem respeitar todas as regras aplicáveis aos voluntários.**



**Estar disponíveis kits descartáveis ou toucas e batas/aventais para os visitantes.**

# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Manipulador?



BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE QUE O VOLUNTÁRIO DEVE CUMPRIR

## Normas de higiene pessoal a respeitar durante o período de laboração:

- ü A **farda** de trabalho deve apresentar-se **sempre limpa**;
- ü Manter as **mãos sempre limpas**;
- ü Manter as unhas curtas ( preferencialmente) e limpas;
- ü **Não limpar as mãos ao avental e/ou fardamento**;
- ü **Não usar adornos pessoais**, tais como, brincos, anéis, relógio, colares, entre outros;
- ü Manter o **cabelo limpo e bem protegido**;
- ü **Não comer, beber, fumar ou mascar pastilha elástica** dentro das instalações.



# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Manipulador?



BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE QUE O VOLUNTÁRIO DEVE CUMPRIR

## Normas de higiene pessoal a respeitar durante o período de laboração:

- ü Nas pausas de trabalho não deixar as superfícies e instrumentos de trabalho sujos;
- ü **Proteger feridas e golpes** com uma dedeira ou luva descartável;
- ü Prestar atenção e cumprir todas as **recomendações** em matéria de higiene pessoal afixadas nas Instituições;
- ü Utilizar **utensílios** apropriados para a manipulação de alimentos prontos a consumir;
- ü Agarrar os **talheres/utensílios** sempre pelo cabo;
- ü **Não tocar** com os dedos no interior das embalagens de acondicionamento dos alimentos;
- ü **Guardar os haveres** pessoais em local apropriado;
- ü **Não usar o telemóvel** nos locais de manipulação.





# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



### HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Recolha e acondicionamento

### 1. Material necessário para efetuar a recolha de alimentos não pré-embalados:

- ü Malas e/ou sacos térmicos ou de esferovite com tampa
- ü Caixas de recolha
- ü Luvas descartáveis
- ü Caneta de acetato (para identificação do produto, código de origem e data de recolha)





# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Recolha e acondicionamento

### 2. Requisitos de higiene a ter em conta na recolha de alimentos não pré-embalados:

- ü Garantir que todos os alimentos recolhidos são acondicionados e transportados **protegidos de possíveis contaminações**
- ü Verificar que as caixas e/ou sacos térmicos estão em **bom estado de higiene e conservação**
- ü Verificar que as **caixas** utilizadas para o acondicionamento dos alimentos são **destinadas a entrar em contato com os mesmos**



# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



### HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Recolha e acondicionamento

### 2. Requisitos de higiene a ter em conta na recolha de alimentos não pré-embalados:

- ü Verificar se as **caixas** estão bem **fechadas**, de modo a não haver possibilidades de derrames (por ex. molhos, sopa, ...)
- ü Não acondicionar na mesma mala/saco térmico, **alimentos quentes com alimentos refrigerados**
- ü Todos os alimentos devem ser transportados em malas/sacos térmicos, com exceção do **pão, bolos secos, tubérculos**
- ü Verificar que o veículo de transporte só transporta alimentos, e que desse transporte não poderá resultar qualquer tipo de **contaminação**

# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Recolha e acondicionamento

### 2. Requisitos de higiene a ter em conta na recolha de alimentos não pré-embalados:

**Rastreabilidade**- identificar na respetiva caixa, com caneta de acetato, a identificação do produto, do doador (código) e data de recolha

Identificação do produto | Sopa de Legumes

Código de Origem | E3

Data de Recolha | 22 de setembro



# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



### HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Transporte

### 1. Requisitos no transporte de géneros alimentícios:

- ü Devem ser mantidos limpos e em boas condições, a fim de protegerem os géneros alimentícios da contaminação, devendo, sempre que necessário, ser concebidos de forma a permitir uma limpeza e/ou desinfeção adequada;
- ü Se forem utilizados para o transporte de outros produtos ou para o transporte simultâneo de diferentes géneros alimentícios, deverá existir, sempre que necessário, uma efetiva separação dos produtos;



# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Transporte

### 1. Requisitos no transporte de géneros alimentícios:

- ü Proceder sempre a uma **limpeza** adequada **entre os carregamentos**, para evitar o risco de contaminação
- ü A colocação e a proteção dos géneros alimentícios dentro dos veículos e/ou contentores devem ser de modo a **minimizar o risco de contaminação**



# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Transporte

### 1. Requisitos no transporte de géneros alimentícios:

ü O tipo de transporte ou contentores requeridos **depende da natureza do alimento e das condições em que este deverá ser transportado:**

- Ø Sempre que necessário, os veículos e/ou os contentores utilizados para o transporte de géneros alimentícios **devem ser capazes de manter os géneros alimentícios a temperaturas adequadas** e permitir que essas temperaturas sejam controladas





# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



### HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Transporte

### 1. Requisitos no transporte de géneros alimentícios:

ü O tipo de transporte ou contentores requeridos **depende da natureza do alimento e das condições em que este deverá ser transportado:**

Ø No caso do transporte de bens alimentares doados ser realizado em **viaturas particulares**, devem ser utilizadas **malas/sacos térmicos ou de esferovite**, que permitam, assegurar que a temperatura dos alimentos se mantém constante

*(são aceitáveis quebras de temperatura até 1º-3ºC/h)*



# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?

### HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Transporte de refeições



Para se desenvolver, os microrganismos precisam de água, nutrientes e temperatura adequada

**Temperatura com maior crescimento microbiano**  
**04°C e 60°C**



# Doar os Alimentos em Segurança

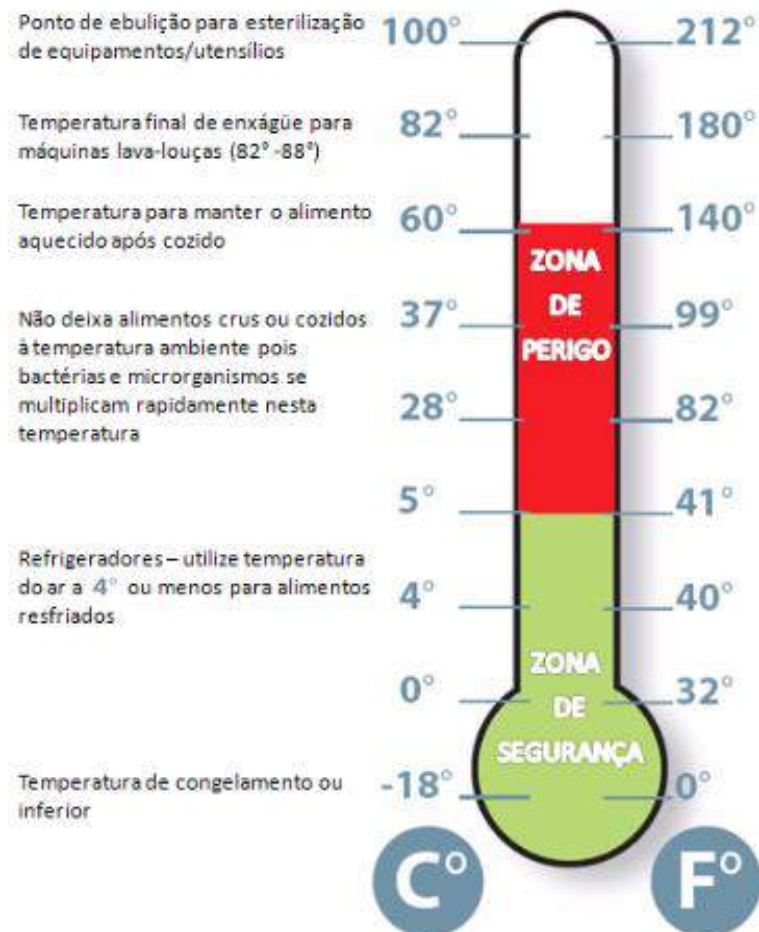
## Regras Alimentos?

### HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Transporte de refeições quentes

ü transportadas em recipientes limpos,  
devidamente fechados e a

**Temperaturas superiores a 65°C**



# Doar os Alimentos em Segurança

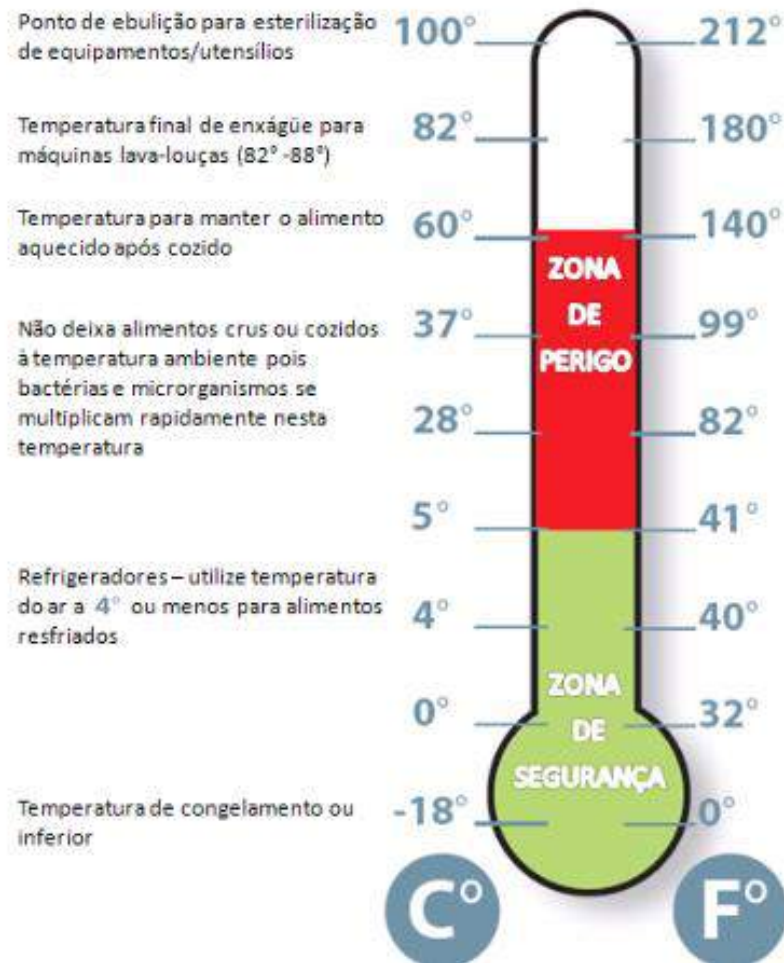
## Regras Alimentos?

### HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Transporte de refeições refrigeradas

ü transportados cumprindo os mesmos requisitos de higiene, a

**Temperaturas inferiores a 5°C**  
(com um desvio aceitável de +3°C)



# Doar os Alimentos em Segurança

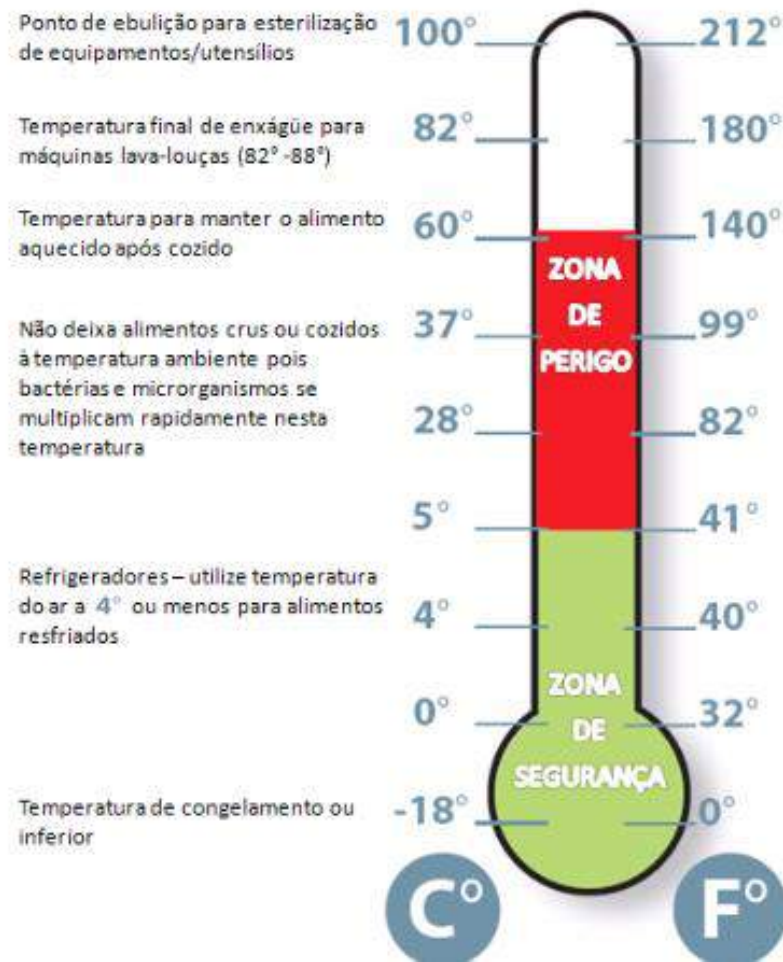
## Regras Alimentos?

### HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Transporte de refeições congeladas

ü transportados cumprindo os mesmos requisitos de higiene, a

**Temperaturas inferiores a  $-18^{\circ}\text{C}$**   
(com um desvio aceitável de  $+3^{\circ}\text{C}$ )





# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Transporte de refeições

| Produtos                           | Temperatura (recomendada) | Desvio (aceitável)   |
|------------------------------------|---------------------------|----------------------|
| Refeições confeccionadas (quentes) | $\geq 65^{\circ}\text{C}$ | $-5^{\circ}\text{C}$ |
| Refrigerados                       | $\leq 5^{\circ}\text{C}$  | $+3^{\circ}\text{C}$ |
| Congelados                         | $-12^{\circ}\text{C}$     | $+3^{\circ}\text{C}$ |
| Ultracongelados                    | $-18^{\circ}\text{C}$     | $+3^{\circ}\text{C}$ |



# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Transporte de refeições

### GARANTA UMA REFEIÇÃO SEGURA

#### Pratos Servidos Quentes

#### Pratos Servidos Frios

Quando mantidos a

↑ 65°C

60°C

↓ 60°C

10° a 21°C

10°C

Podem ser consumidos por até

12 h

6 h

3 h

2 h

4 h



**ATENÇÃO!** O tempo máximo de exposição e consumo varia de acordo com a temperatura em que o alimento é mantido

# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?

HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Receção Refeições na Entidade Recetora

**Definir de imediato quando e como/onde será efetuado o seu consumo:**

- ü É um género alimentício altamente perecível?
- ü Foi conservado até ao momento nas devidas condições (tempo/temperatura)?
- ü Até quando deverá ser consumido?
- ü Necessita de ser regenerado? Na instituição ou na casa do utente?



# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?

### HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Receção Refeições na Entidade Recetora

### Controlar os bens alimentares doados à chegada (e/ou à entrega)

- ü Verificar se as instalações de receção estão em **bom estado de higiene**
- ü Verificar se os voluntários (equipa de preparação) cumprem as regras de **higiene pessoal e de manipulação** dos alimentos na receção
- ü Assegurar que os bens alimentares doados rececionados não contactam diretamente com o **pavimento**



# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?

HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Receção Refeições na Entidade Recetora



### Controlar os bens alimentares doados à chegada (e/ou à entrega)

- ü Verificar se **possuem capacidade de armazenagem e conservação** suficientes e adequadas para os bens alimentares rececionados



**Atenção!** Se as quantidades recebidas são excessivas para a capacidade de armazenagem e conservação, deve ser **contatada outra instituição** e proceder à sua transferência o mais célere possível

# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



### HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Receção Refeições na Entidade Recetora

### Controlar os bens alimentares doados à chegada (e/ou à entrega)

- ü Verificar o **estado de higiene do termómetro** a utilizar no controlo de temperaturas
- ü Controlar a temperatura dos géneros alimentícios rececionados, e registar em impresso próprio



**Atenção!** O controlo da temperatura aplica-se apenas a alimentos que exijam condições de conservação sob temperatura controlada

q produtos ultracongelados ou congelados

q produtos refrigerados

q Refeições confeccionadas (quentes e/ou frias)



# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



### HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Receção Refeições na Entidade Recetora

### Controlar os bens alimentares doados à chegada (e/ou à entrega)

- ü Verificar as **condições de higiene do veículo de transporte**, e da pessoa responsável pela distribuição. Este requisito aplica-se no caso de doação direta por parte de empresas do setor alimentar
- ü Na situação de doação direta, devem igualmente **descartar os produtos**, e verificar o estado de higiene e conservação das embalagens interiores (que não devem estar sujas, rotas, amolgadas, com sinais de humidade ou de pragas)
- ü Verificar a **qualidade** e quantidade dos géneros alimentícios rececionados



# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Receção Refeições na Entidade Recetora

**Controlar os bens alimentares doados à chegada (e/ou à entrega)**

**ATENÇÃO!** Em relação à verificação a realizar aos bens alimentares rececionados, deve-se ter ainda em consideração, **se são produtos pré-embalados ou produtos não pré-embalados**

# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



### HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Receção Refeições na Entidade Recetora

**Género alimentício pré-embalado** - uma unidade de venda destinada a ser apresentada como tal ao consumidor final, constituída por um género alimentício e pela embalagem em que foi acondicionado antes de ser apresentado para venda, quer a embalagem o cubra na totalidade ou parcialmente, mas de tal modo que o conteúdo não possa ser alterado sem que a embalagem seja aberta ou modificada.



# Doar os Alimentos em Segurança

## Menções Obrigatórias

Nome ou firma e Endereço do Responsável pela informação

Denominação do género alimentício  
Lista de Ingredientes

Ingredientes/Auxiliares que provoquem alergias ou intolerâncias alimentares

Condições Especiais de Conservação

Data limite de consumo

Data durabilidade mínima

Quantidade Líquida

Declaração Nutricional

Indicação de lote

**PRODUTO CONTROLADO POR TESTES EM LABORATÓRIO**

SERVIÇO DE INFORMAÇÃO AO CONSUMIDOR  
Apartado 60111, 2701-997 Amadora  
E-mail: [liga.as.cores@sonaemc.com](mailto:liga.as.cores@sonaemc.com)

DISTRIBUÍDO POR:  
Modelo Continente Hipermercados, S.A.  
Rua João Mendonça, 505  
4464-503 Senhora da Hora

**SONAE**

**BISCOITO COM MUESLI E FRUTOS.**

INGREDIENTES: CEREAIS (54%) (FARINHA DE TRIGO, FLOCOS DE AVEIA, FLOCOS DE TRIGO, FARELO DE TRIGO), AÇÚCAR, ÓLEOS VEGETAIS (ÓLEO VEGETAL DE PALMA, ÓLEO VEGETAL DE GIRASSOL), UVAS PASSAS (7,5%) (UVAS PASSAS, ÓLEO VEGETAL DE ALGODÃO), AMIDO DE TRIGO, RASPA DE LARANJA (3,5%) (CASCAS DE LARANJA, XAROPE DE GLUCOSE-FRUCTOSE, SACAROSE, SUMO CONCENTRADO DE LIMÃO), CEREAIS CROCANTES (3%) (FARINHA DE ARROZ, SACAROSE, SAL, MANTEIGA DE CACAU), LEVEDANTES (E503, E500, E450), EMULSIONANTE (E322), SAL, LEITE MAGRO EM PÓ, AROMA, SORO DE LEITE EM PÓ. PODE CONTER VESTÍGIOS DE OVOS, FRUTOS DE CASÇA RUJA E SOJA.

CONSERVAR EM LOCAL FRESCO E SECO.  
DEVE SER CONSUMIDO NUM CURTO ESPAÇO DE TEMPO DEPOIS DE ABERTA A EMBALAGEM, DE MODO A GARANTIR QUE O BISCOITO SE MANTÉM CROCANTE.  
CONSUMIR DE PREFERÊNCIA ANTES DO FIM DE: / LOTE: (VER EMBALAGEM)

PESO LÍQUIDO:  
**400g e**

| DECLARAÇÃO NUTRICIONAL  | POR 100g DE PRODUTO | POR PORÇÃO (50g ~ 4 BOLACHAS) | %DR* | DR*                 |
|-------------------------|---------------------|-------------------------------|------|---------------------|
| ENERGIA                 | 1899kJ<br>452kcal   | 950kJ<br>226kcal              | 11   | 8400 kJ<br>2000kcal |
| LÍPIDOS                 | 16g                 | 8,0g                          | 11   | 70g                 |
| DOS QUAIS:              |                     |                               |      |                     |
| ÁCIDOS GORDOS SATURADOS | 6,5g                | 3,3g                          | 16   | 20g                 |
| HIDRATOS DE CARBONO     | 68g                 | 34g                           | 13   | 260g                |
| DOS QUAIS:              |                     |                               |      |                     |
| AÇÚCARES                | 25g                 | 13g                           | 14   | 90g                 |
| FIBRA                   | 4,0g                | 2,0g                          |      |                     |
| PROTEÍNAS               | 7,0g                | 3,5g                          | 7    | 50g                 |
| SAL                     | 0,75g               | 0,38g                         | 6    | 6g                  |

\* DOSE DE REFERÊNCIA (DR) - DOSES DE REFERÊNCIA PARA UM ADULTO MÉDIO (8 400 kJ/ 2 000 kcal).

ESTA EMBALAGEM CONTÉM 8 PORÇÕES.



# Características a verificar nos produtos pré-embalados

| Alimento                                                                          | Características a verificar/controlar                                                                                                                                               | Características de Alerta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Procedimento    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Produtos enlatados</b><br>(Grão, feijão, atum, ...)                            | Estado de higiene e conservação das latas<br><br>Rotulagem<br><br>Data de validade                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Latas opadas, enferrujadas, danificadas, sujas ou abertas.</li> <li>▪ Presença de sinais de pragas (fezes e/ou urina) ou resíduos de pragas mortas.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Rejeitar</b> |
| <b>Produtos de Charcutaria</b><br>(Enchidos, fiambre, queijos)                    | Estado de higiene e conservação das embalagens<br><br>Características dos produtos (quando possível)<br><br>Rotulagem<br><br>Data de validade<br><br>Temperatura (quando aplicável) | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Enchidos</b> - Sinais evidentes de deterioração do produto, nomeadamente com camada superficial de bolores, não suscetível de beneficiação</li> <li>▪ <b>Fiambre</b> - Sinais evidentes de alteração do produto, nomeadamente com presença de manchas verdes e perda da sua cor natural.</li> <li>▪ <b>Queijo</b> - Sinais evidentes de deterioração do produto, nomeadamente com bolores no interior.</li> </ul> |                 |
| <b>Produtos Secos</b><br>(Leguminosas secas, farinha, açúcar, arroz, massas, ...) | Estado de higiene e conservação das embalagens<br><br>Características dos produtos (quando possível)<br><br>Rotulagem<br><br>Data de validade                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Falta de integridade da embalagem;</li> <li>▪ Presença de sinais de pragas (fezes e/ou urina) ou resíduos de pragas mortas na embalagem.</li> <li>▪ Sinais evidentes de deterioração do produto.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                          |                 |

# Características a verificar nos produtos pré-embalados

| Alimento                                                 | Características a verificar/controlar                                                                                                                         | Características de Alerta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Procedimento    |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Hortofrutícolas</b>                                   | Estado de higiene e conservação das embalagens (se aplicável)<br><br>Características dos produtos<br><br>Rotulagem<br><br>Data de validade<br><br>Temperatura | <ul style="list-style-type: none"> <li>Presença de sinais de pragas (fezes e/ou urina) ou resíduos de pragas mortas na embalagem.</li> <li>Presença de quaisquer corpos estranhos, nomeadamente madeira, parasitas, cordas.</li> <li>Características não próprias dos produtos ou com sinais de deteriorização do produto (podridão).</li> <li>Temperatura do produto inadequada.</li> </ul> | <b>Rejeitar</b> |
| <b>Produtos Lácteos</b><br>(Leite, iogurtes, natas, ...) | Estado de higiene e conservação das embalagens<br><br>Características dos produtos<br><br>Rotulagem<br><br>Data de validade<br><br>Temperatura                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Características não próprias dos produtos, nomeadamente embalagens opadas e/ou abertas.</li> <li>Presença de sinais de pragas (fezes e/ou urina) ou resíduos de pragas mortas na embalagem.</li> <li>Temperatura do produto inadequada.</li> </ul>                                                                                                    |                 |
| <b>Ovos</b><br>(em natureza)                             | Estado de higiene e conservação das embalagens<br><br>Características dos produtos<br><br>Rotulagem<br><br>Data de validade                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Presença de sinais de pragas (fezes e/ou urina) ou resíduos de pragas mortas na embalagem.</li> <li>Características não próprias dos produtos, partidos ou sujos.</li> </ul>                                                                                                                                                                          |                 |
| <b>Bacalhau</b>                                          | Estado de higiene e conservação das embalagens<br><br>Características dos produtos<br><br>Rotulagem<br><br>Data de validade                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Características não próprias do produto, nomeadamente: aspeto empoado (manchas pretas), rouge (manchas vermelhas), excesso de humidade à superfície e odor anormal.</li> <li>Presença de sinais de pragas (fezes e/ou urina) ou resíduos de pragas mortas na embalagem.</li> </ul>                                                                    |                 |
| <b>Produtos Congelados/ Ultracongelados</b>              | Estado de higiene e conservação das embalagens<br><br>Características dos produtos<br><br>Rotulagem<br><br>Data de validade                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Indícios de descongelação ou recongelação (embalagem mole, húmida, cristais de gelo no interior).</li> <li>Embalagem não integra.</li> <li>Características não próprias do produto, nomeadamente sinais evidentes de queimaduras pelo gelo.</li> </ul>                                                                                                |                 |



# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Receção Refeições na Entidade Recetora

### Género alimentício não pré-embalado.

- ü Alimentos comercializados avulso
- ü Alimentos embalados no local de venda a pedido do consumidor
- ü Pré-embalados para venda direta





## Características a verificar nos produtos pré-embalados

| Alimento                                      | Características a verificar/controlar  | Características de Alerta                                                                                                                                            | Procedimento |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Sopa                                          | Cor                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Características não próprias do produto, nomeadamente espuma, viscosidade alterada e odor a azedo.</li> </ul>                 | Rejeitar     |
| Refeição confeccionadas<br>(quentes ou frias) | Odor                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Características não próprias do produto, nomeadamente alteração da cor e odor a azedo.</li> </ul>                             |              |
| Salgados                                      | Textura                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Características não próprias do produto, nomeadamente cor ou textura alterada, odor a azedo.</li> </ul>                       |              |
| Produtos de pastelaria<br>(frescos ou secos)  | Corpos estranhos                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Características não próprias do produto, nomeadamente alteração da cor, odor a azedo e bolores.</li> </ul>                    |              |
| Pão                                           | Viscosidade                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Características não próprias do produto, nomeadamente presença de bolores.</li> </ul>                                         |              |
| Produtos hortofrutícolas                      | Temperatura                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Características não próprias do produto, nomeadamente presença de bolores e/ou deterioração do produto (podridão).</li> </ul> |              |
|                                               | Estado do material de acondicionamento |                                                                                                                                                                      |              |

# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



### HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Receção Refeições na Entidade Recetora

### Validade dos alimentos

### Data de durabilidade mínima de um género alimentício

a data até à qual o género alimentício conserva as suas propriedades específicas nas condições de conservação adequadas- aplicável aos géneros alimentícios pouco perecíveis

***“Consumir de preferência antes de ...”***, quando a data indique o dia;

***“ Consumir de preferência antes do fim de ...”***, nos restante casos

Lote: / Consumir de preferência  
antes do fim de: (ver embalagem)



# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



### HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Receção Refeições na Entidade Recetora

### Validade dos alimentos



***“Consumir de preferência antes de ...”,*** quando a data indique o dia;  
***“ Consumir de preferência antes do fim de ...”,*** nos restante casos

# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



### HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Receção Refeições na Entidade Recetora

### Validade dos alimentos

- ü Produtos de padaria ou de pastelaria consumidos no prazo de vinte e quatro horas após o fabrico;
- ü Vinagres;
- ü Sal de cozinha;
- ü Açúcares no estado sólido;
- ü Produtos de confeitaria compostos essencialmente de açúcares aromatizados ou coloridos;
- ü Pastilhas elásticas e produtos similares para mascar;
- ü Frutas e produtos hortícolas frescos
- ü Vinhos e produtos similares obtidos a partir de fruta que não sejam uvas
- ü Bebidas com mais de 10%vol ( licores, etc)





# Doar os Alimentos em Segurança

Regras Alimentos? HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS



## Receção Refeições na Entidade Recetora

### Validade dos alimentos

**Data limite de consumo-** aplica-se aos géneros alimentícios microbiologicamente muito perecíveis, e que por essa razão, sejam susceptíveis de apresentar, após um curto período, um perigo imediato para a saúde humana

**“Consumir até...”**, dia, mês e eventualmente o ano;





# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



### HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Receção Refeições na Entidade Recetora

### Validade dos alimentos

## I. Géneros alimentícios pré-embalados que se encontram dentro da data de durabilidade mínima ou data limite de consumo:

Devem ser **cumpridas as informações legais** constantes da rotulagem obrigatória, dando especial destaque às **condições de conservação** e ao seu **prazo limite para consumo**, que deverá ser respeitado



# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



### HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Receção Refeições na Entidade Recetora

### Validade dos alimentos

## II. Géneros alimentícios pré-embalados que se encontram com a data de durabilidade mínima ultrapassada:

São produtos que no final deste prazo, não apresentam problemas de segurança alimentar, **podem ser consumidos**



**ATENÇÃO!** A responsabilidade da sua segurança é transferida do operador que os produziu para o operador que os detêm.

# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



### HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Receção Refeições na Entidade Recetora

### Validade dos alimentos

## II. Géneros alimentícios pré-embalados que se encontram com a data de durabilidade mínima ultrapassada:

**Podem ser doados**, devendo-se fazer uma avaliação visual aquando receção

**Atenção!** Dúvidas quanto à qualidade e segurança dos mesmos :

1. **Rejeitar, como medida cautelar**, de forma a assegurar a saúde dos consumidores
2. Em caso de **necessidade efetiva** do produto ou de valor comercial relevante:
  - a) Separar os produtos ou lotes dos restantes produtos alimentares; e
  - b) Contactar as entidades competentes (DGAV,ASAE,MVM)- Perícia

# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



### HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Receção Refeições na Entidade Recetora

### Validade dos alimentos

## II. Géneros alimentícios pré-embalados que se encontram com a data de durabilidade mínima ultrapassada:



### Latas ou embalagens:

- ü opadas
- ü enferrujadas
- ü danificadas
- ü sujas
- ü Abertas
- ü Sinais evidentes de deterioração do produto



# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?

### HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS



## Receção Refeições na Entidade Recetora

### Validade dos alimentos

## II. Géneros alimentícios pré-embalados que se encontram com a data de durabilidade mínima ultrapassada:

O leite pode ser consumido após a data de validade inscrita no pacote ?





# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



### HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

**Receção Refeições na Entidade Recetora**  
**Validade dos alimentos**

**III. Géneros alimentícios pré-embalados que se encontram com a data limite de consumo ultrapassada:**

**Não devem ser doados**, mas...

- ü Saladas 4ª gama
- ü Fruta
- ü ....



# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?

### HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS



## Receção Refeições na Entidade Recetora

### Validade dos alimentos

## IV. Géneros alimentícios não pré-embalados -sem indicação da data de durabilidade mínima ou data limite de consumo:

- ü O operador económico que os produziu poderá atribuir um prazo limite para o seu consumo, uma vez que conhece as condições em que foram produzidos e mantidos no estabelecimento até à sua doação  
(essa informação pode constar do documento/recibo de doação)
- ü Caso esse operador não o tenha definido, deverá a instituição que o entrega ao utente definir essa data limite de consumo

**ATENÇÃO!** Sugere-se que os alimentos perecíveis ou que apresentam maior risco devam ser consumidos no prazo máximo de 12 horas após a recolha

# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?

### HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS



## Receção Refeições na Entidade Recetora

### Validade dos alimentos

## IV. Géneros alimentícios não pré-embalados -sem indicação da data de durabilidade mínima ou data limite de consumo:



### Alimentos menor risco:

- ü Não perecíveis
  - ü Leguminosas secas
  - ü Frutos secos
- ü Perecíveis
  - ü Hortícolas
  - ü Fruta

**Exame visual**

# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



### HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Receção Refeições na Entidade Recetora Armazenagem e conservação

### I. Armazenagem em ambiente fresco e seco

#### Produtos não perecíveis:

- ü Conservas
- ü Massas,
- ü leguminosas secas,
- ü Produtos desidratados,
- ü Pão,
- ü Leite UHT,
- ü etc..



**ATENÇÃO!** Ambiente fresco e seco, bem ventilado; instalações em bom estado de higiene e conservação; limpo e arrumado; dotado de estrados e prateleiras; prateleiras ligeiramente afastadas das paredes, promovendo a ventilação e evitando o acesso de pragas; estrados afastados do pavimento cerca de 20cm.

# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



### HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Receção Refeições na Entidade Recetora

### Armazenagem e conservação

#### I. Armazenagem em ambiente fresco e seco

1. Organizados por famílias (massas, farinhas, enlatados, óleos e gorduras, etc.)
2. Arrumados tendo em consideração a regra do *“primeiro a expirar é o primeiro a sair”*, ficando em primeiro lugar aqueles com data da validade mais curta
3. Separação espacial de produtos alimentares e não alimentares (ex. materiais de embalagem e de limpeza)
4. Separação física de produtos alimentares e produtos químicos tóxicos ou nocivos (ex. produtos químicos de limpeza)



# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



### HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Receção Refeições na Entidade Recetora Armazenagem e conservação

### I. Armazenagem em ambiente fresco e seco

**ATENÇÃO! Os OVOS** guardados em **local fresco e seco**, nas embalagens **de origem**, mas suficientemente separados, não contactando diretamente com nenhuma outra mercadoria

**Na ausência** de um local fresco e seco poderão ser guardados em **refrigeração**, fora dos alvéolos de cartão, em recipiente lavável, tendo em atenção a preservação do rótulo



# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?

HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Receção Refeições na Entidade Recetora Armazenagem e conservação



## II. Armazenagem em equipamentos de refrigeração

### Produtos perecíveis:

- ü Refeições cozinhadas refrigeradas
- ü Queijos, manteiga
- ü Iogurtes
- ü etc..



# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



### HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Receção Refeições na Entidade Recetora

### Armazenagem e conservação

## II. Armazenagem em equipamentos de refrigeração

1. Devidamente acondicionados, em **recipientes estanques**, com tampa, de forma a não permitir escorrências, transmissão de cheiros ou contaminação entre si;
2. Recipientes deverão estar **identificados** com o conteúdo e data de consumo;
3. **Evitar as oscilações de temperatura** verificando que o equipamento fica bem fechado e que é aberto pelo período de tempo estritamente necessário.

**ATENÇÃO!** seguir o princípio do “*primeiro a expirar é o primeiro a sair*”

# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?

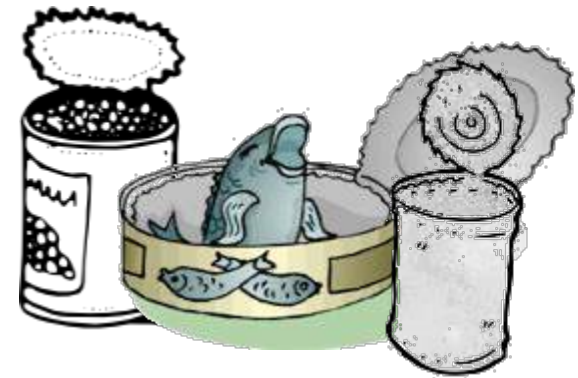
HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Receção Refeições na Entidade Recetora Armazenagem e conservação

*Não encher  
o frigorífico*



*Atenção ao  
prazo de  
validade*



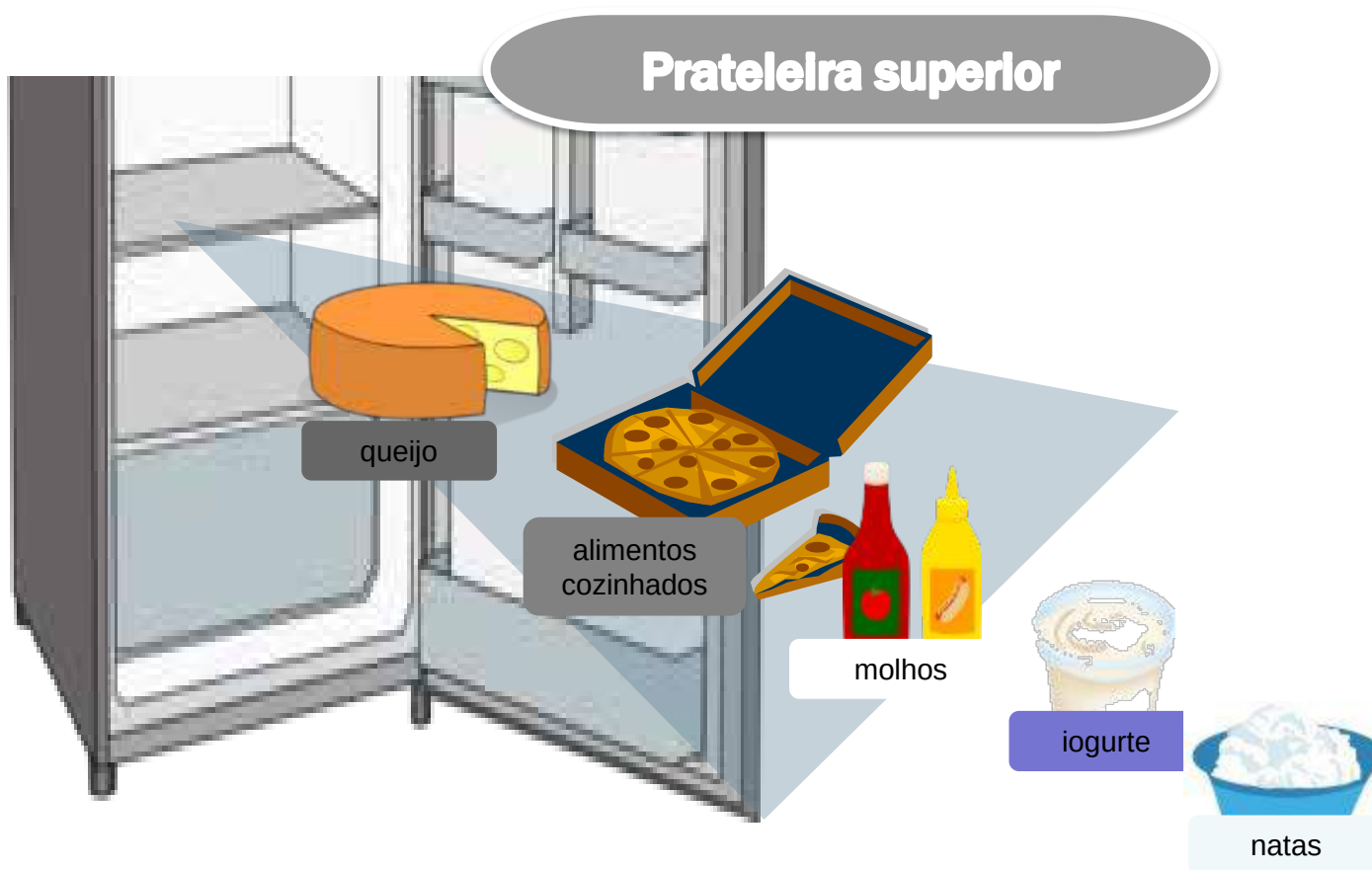
*Não colocar  
latas abertas no  
frigorífico*

# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?

HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Receção Refeições na Entidade Recetora Armazenagem e conservação





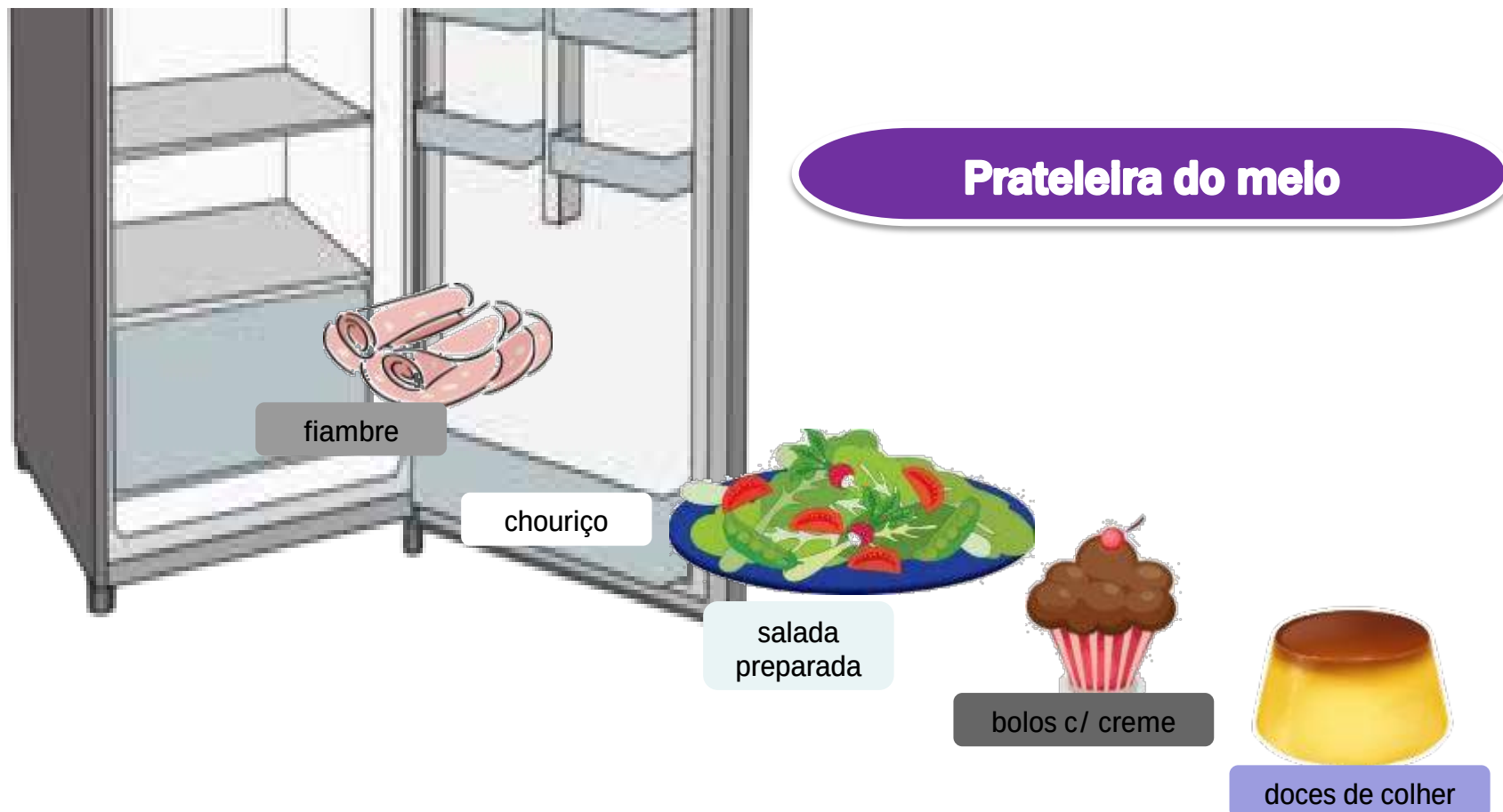
# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?

HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Receção Refeições na Entidade Recetora

### Armazenagem e conservação

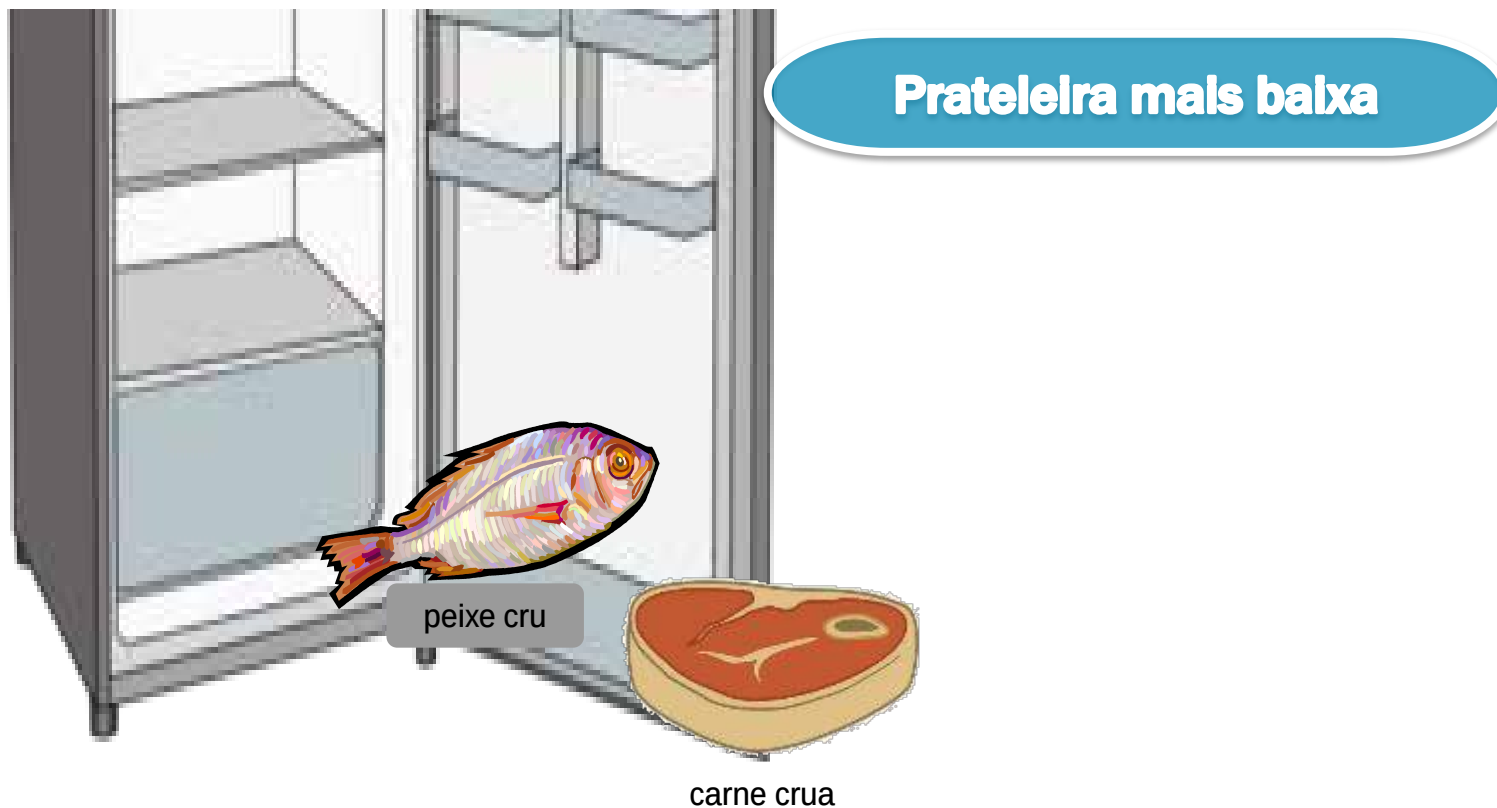


# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?

HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Receção Refeições na Entidade Recetora Armazenagem e conservação



# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?

HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

**Receção Refeições na Entidade Recetora**  
**Armazenagem e conservação**



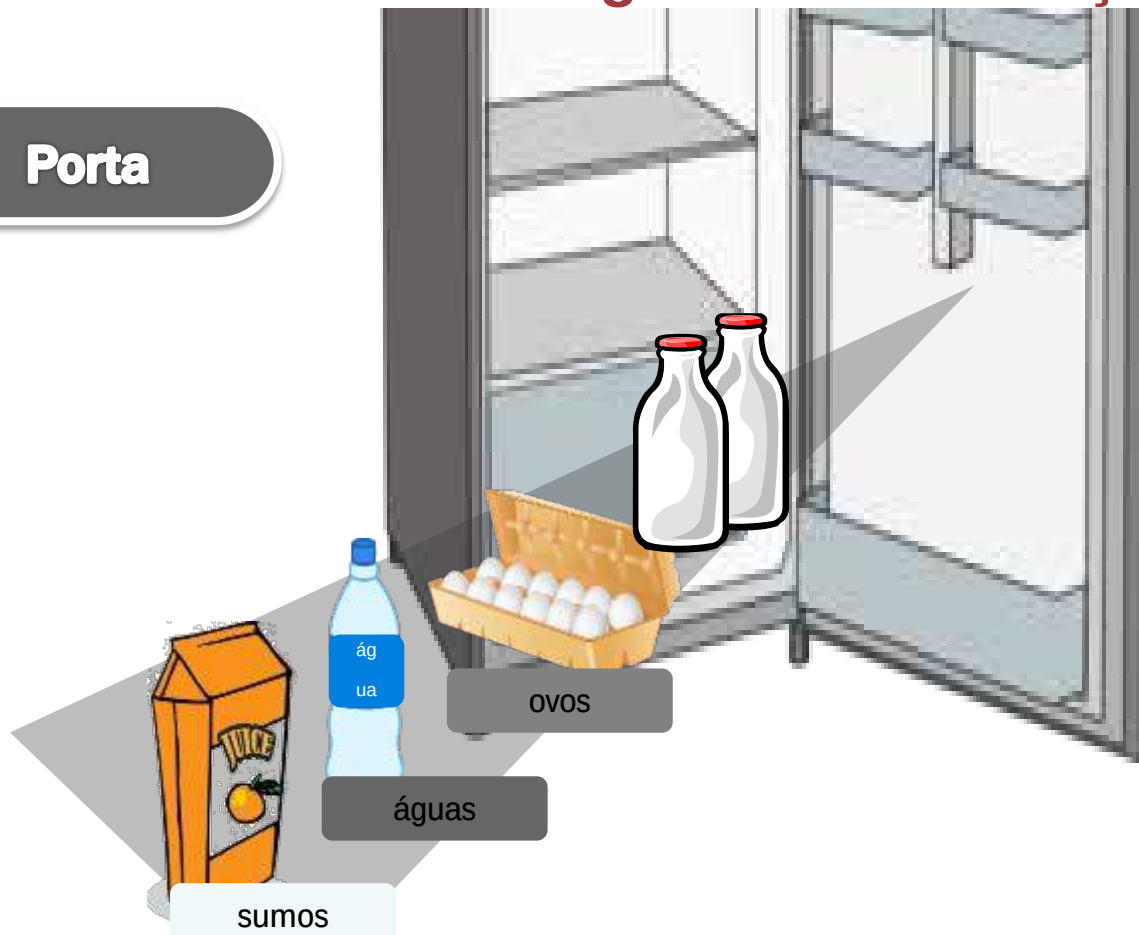
# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?

HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Receção Refeições na Entidade Recetora Armazenagem e conservação

Porta



# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Receção Refeições na Entidade Recetora Armazenagem e conservação

### II. Armazenagem em equipamentos de conservação de congelados

1. Encontrar-se em **bom estado de conservação e higiene**
2. Serem preferencialmente dotados de **termómetro**
3. Não superar a **capacidade** máxima
4. Arrumar os produtos de forma a não impedir a **circulação de ar**
5. **Separar fisicamente** produtos que possam contaminar ou transmitir cheiros a outros
6. **Acondicionar adequadamente**, de forma a proteger da desidratação e queimaduras pelo frio
7. **Evitar as oscilações de temperatura** verificando que o equipamento fica bem fechado e que é aberto pelo período de tempo estritamente necessário
8. **Descongelar periodicamente** o equipamento





# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Receção Refeições na Entidade Recetora Armazenagem e conservação

### II. Armazenagem em equipamentos de conservação congelados

**ATENÇÃO!** seguir o princípio do  
*“primeiro a expirar é o primeiro a sair”*



# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



### HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Receção Refeições na Entidade Recetora

### Armazenagem e conservação

## III. Armazenagem em equipamentos refrigeração e de conservação de congelados

| Produto                                                                                                | Temperatura<br>(recomendada) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Refrigerados<br>(refeições prontas para consumo, produtos lácteos, produtos de pastelaria fresca, ...) | 2°C-5°C                      |
| Congelados/Ultracongelados                                                                             | 18°C                         |



O controlo de temperaturas dos equipamentos de frio deverá preferencialmente ser realizado **duas vezes ao dia**, antes do início da laboração e no fim

# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



### HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Preparação, regeneração e distribuição

- ü A preparação de géneros alimentícios deve ser efetuada num **local próprio, limpo e arrumado**
- ü O **manipulador** de alimentos deverá estar devidamente **fardado**, com as **mãos lavadas** e recorrendo ao uso de luvas sempre que necessário
- ü Devem-se efetuar as **tarefas em contínuo**, sem interrupção e caso isso suceda lavar de novo as mãos
- ü Os **utensílios e materiais que contactam com os alimentos** devem ser seguros, próprios para uso alimentar, tendo também em atenção as temperaturas e locais onde vão ser utilizados: podem ser colocados no microondas? podem ir ao forno?

# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



### HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Preparação, regeneração e distribuição

- ü Assegurar que as condições de regeneração (reaquecimento) permitem reduzir a carga microbiana a níveis seguros:
  - ü **Mínimo de 70°C no centro térmico do alimento durante pelo menos 2 minutos**
  - ü No caso de alimentos líquidos (ex. sopa) **aquecer até chegarem à ebulição**

**ATENÇÃO!** Não reaquecer os alimentos mais que uma vez!

# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



### HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Preparação, regeneração e distribuição

## Efetuada na Instituição

## Manutenção a quente

- ü Servir de **imediato** as refeições após o reaquecimento ou colocar no banho-maria (regulado a uma temperatura que a água atinja cerca de 90°C; assegurar que a bandeja com o alimento contacta com a água do banho-maria)
- ü Os alimentos colocados nos banhos-maria/expostos devem ser **cobertos com tampas** ou protegidos de forma a não terem contaminação exterior
- ü Os alimentos devem ser mantidos a temperaturas **superiores a 70°C**
- ü **Rejeitar** os alimentos que não foram consumidos depois de reaquecidos (já não devem ser sujeitos a reaproveitamento)



# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Preparação, regeneração e distribuição

Efetuada na Instituição

### Manutenção a frio

- ü Os alimentos expostos devem ser **cobertos com tampas ou protegidos** de forma a não terem contaminação exterior
- ü Manter as **sobremesas frias em refrigeração até serem consumidas**
- ü Os alimentos e sobremesas refrigeradas devem ser mantidos a **temperaturas inferiores a 5°C**

# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Preparação, regeneração e distribuição

Efetuada na Instituição

**ATENÇÃO**

Quando não seja possível assegurar as temperaturas de manutenção a quente e manutenção a frio indicadas, os alimentos **não deverão ser expostos por um período de tempo superior a 1,5 horas**, tendo posteriormente de ser eliminados

# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Preparação, regeneração e distribuição

Pratos cozinhados reaquecidos na instituição e entregues aos utentes para consumo em casa

**ATENÇÃO**

**Informar os utentes que os alimentos foram reaquecidos** e que deverão ser **consumidos o mais rapidamente possível**, não devendo ser arrefecidos ou novamente reaquecidos

# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Preparação, regeneração e distribuição

Pratos cozinhados refrigerados e entregues aos utentes para consumo em casa

**ATENÇÃO**

Informar os utentes que os alimentos **devem ser aquecidos a altas temperaturas** e que deverão ser consumidos o mais rapidamente possível, não devendo ser arrefecidos ou novamente reaquecidos

# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



### HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Congelação dos géneros alimentícios doados

**ATENÇÃO!** Não existe um diploma legal que proíba a congelação de alimentos, ainda em natureza ou já transformados, seja em estabelecimentos de restauração, seja noutras unidades de preparação de alimentos



# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



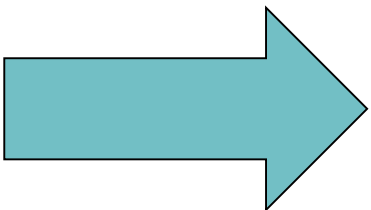
### HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Congelação dos géneros alimentícios doados

Na cadeia de doação de alimentos pretende-se que os bens alimentares doados sejam colocados à disposição do utente o mais brevemente possível

*Intervalo temporal ideal de 12 a 24 horas, entre a doação e o consumo*

Assegurar que os alimentos **preservem o máximo da sua qualidade**, nomeadamente do ponto de vista organoléptico (cor, cheiro, sabor), nutritivo (preservação de nutrientes e vitaminas) e de **segurança alimentar** (desenvolvimento microbiano, contaminações, etc.).



**A congelação de alimentos  
deverá ser exceção e não regra!!**



# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



### HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Congelação dos géneros alimentícios doados

### Que condições são necessárias para uma adequada congelação de alimentos?

- ü **A congelação deve ser imediata após a compra/doação.** Quanto mais precoce for o momento da congelação, melhor será o estado de conservação após o processo de congelação. Nesse sentido não é correto congelar alimentos, apenas porque estiveram vários dias em refrigeração e não foram consumidos, sendo então congelados
- ü **Não voltar a congelar géneros alimentícios que já tenham sido descongelados.** Uma vez descongelados os alimentos deverão ser consumidos ou confeccionados num intervalo máximo de 12 a 24 horas;

# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



### HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Congelação dos géneros alimentícios doados

### Que condições são necessárias para uma adequada congelação de alimentos?

- Os géneros alimentícios devem ser **devidamente acondicionados de forma a evitar a contaminação de outros, a transmissão de odores e serem protegidos da desidratação e queimaduras pelo frio.**



A Congelação deverá ser **efetuada em recipientes próprios, fechados ou acondicionados individualmente com película aderente.**

**ATENÇÃO!** Não devem ser reutilizados sacos de supermercado ou outros, como embalagens de pão, etc.

# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



### HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Congelação dos géneros alimentícios doados

### Que condições são necessárias para uma adequada congelação de alimentos?

- ü **Todos os alimentos congelados deverão estar rotulados.** Na rotulagem deverá constar a identificação do conteúdo, peso (recomendado), data de congelação, data limite de consumo e entidade doadora



*O prazo limite de consumo, quando este não foi definido pela entidade doadora deverá a instituição defini-lo, no âmbito dos seus procedimentos internos de segurança alimentar*

# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



### HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Congelação dos géneros alimentícios doados

### Que condições são necessárias para uma adequada congelação de alimentos?

- Os géneros alimentícios deverão sofrer um processo de congelação rápida.

Os equipamento de frio devem nas suas características técnicas mencionar que permitem efetuar a congelação de géneros alimentícios.

Nesses equipamentos é indicado no manual de instruções um local próprio (gaveta ou cesto), bem como o procedimento a ter para a congelação de alimentos



# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



### HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Congelação dos géneros alimentícios doados

### Que condições são necessárias para uma adequada congelação de alimentos?

- ü O equipamento deverá estar em boas condições de conservação e higiene, sendo feita uma estiva adequada e respeitando a capacidade máxima de carga



**ATENÇÃO!** Os tempos de abertura deverão ser os mais breves possíveis, de forma a evitar flutuações térmicas e o registo de temperaturas deverá preferencialmente ser efetuado duas vezes ao dia.

# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



### HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Congelação dos géneros alimentícios doados

### Que condições são necessárias para uma adequada congelação de alimentos?

**ATENÇÃO!** Se durante o transporte se deu início ao processo de descongelação de um produto, ao chegar à instituição o mesmo deverá seguir o processo de descongelação em ambiente refrigerado e ser consumido nas 12 a 24 horas seguintes, não voltando a ser congelado





# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?



HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## Rastreabilidade

A entidade recetora **deverá ter documentos que identifiquem a doação dos bens alimentares**, no entanto não é obrigada a assegurar a rastreabilidade interna, nem a identificar o utente final

Entidade Doadora | Utente

Data de Doação | Data de entrega

Código de origem | Código de origem

Identificação do produto | Identificação do Produto

Prazo de Validade | Data da entrega\*

Peso/unidade | Peso/unidades

\* e condições de utilização, quando aplicável



# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?

SISTEMA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E CONTROLO DOCUMENTAL

## SISTEMA DE SEGURANÇA ALIMENTAR

REGULAMENTO (CE) N.º 853/2004 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO

de 29 de Abril de 2004

relativo à higiene dos géneros alimentícios

### Pré-requisitos

Controlam os perigos associados ao meio envolvente ao processo de produção do GA

### Sistema HACCP

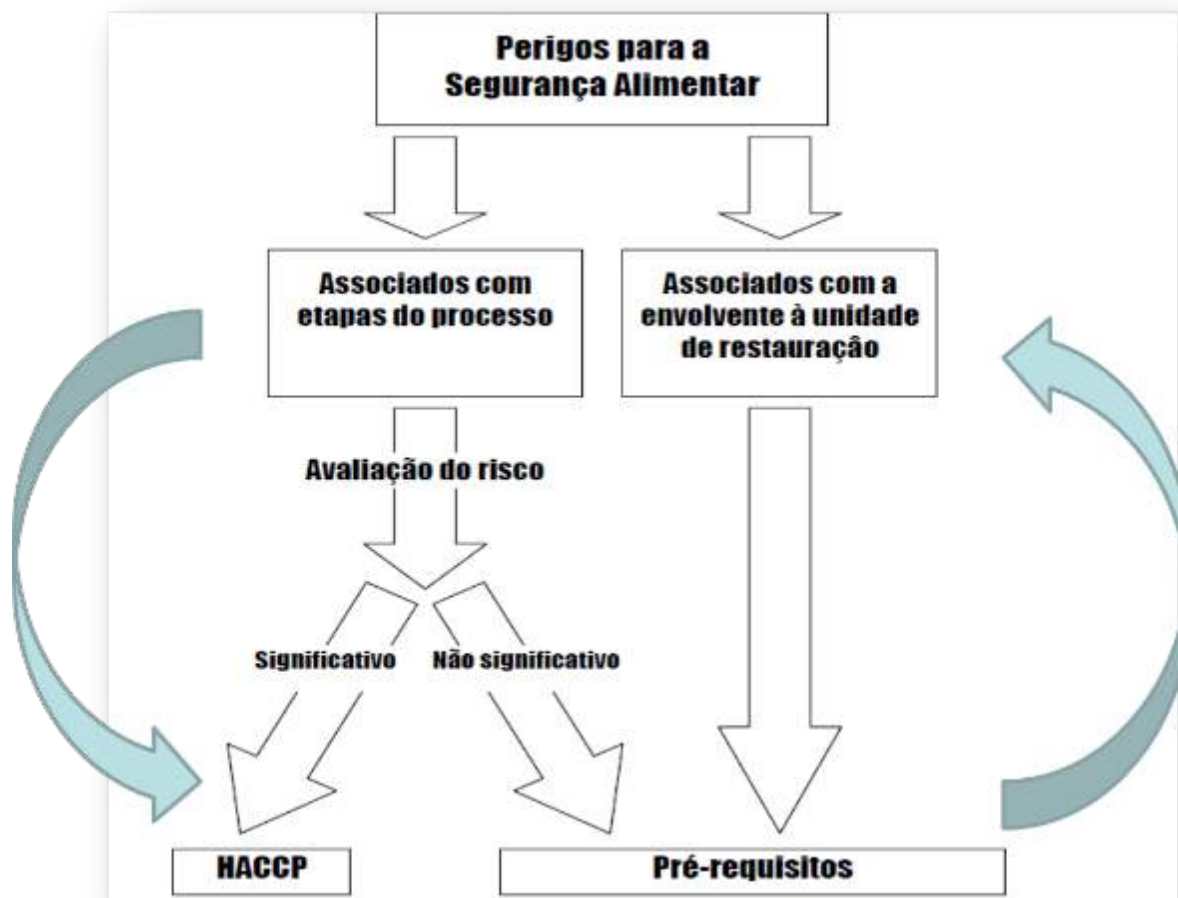
Controla os perigos associados ao processo de produção do GA

# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?

SISTEMA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E CONTROLO DOCUMENTAL

## SISTEMA DE SEGURANÇA ALIMENTAR

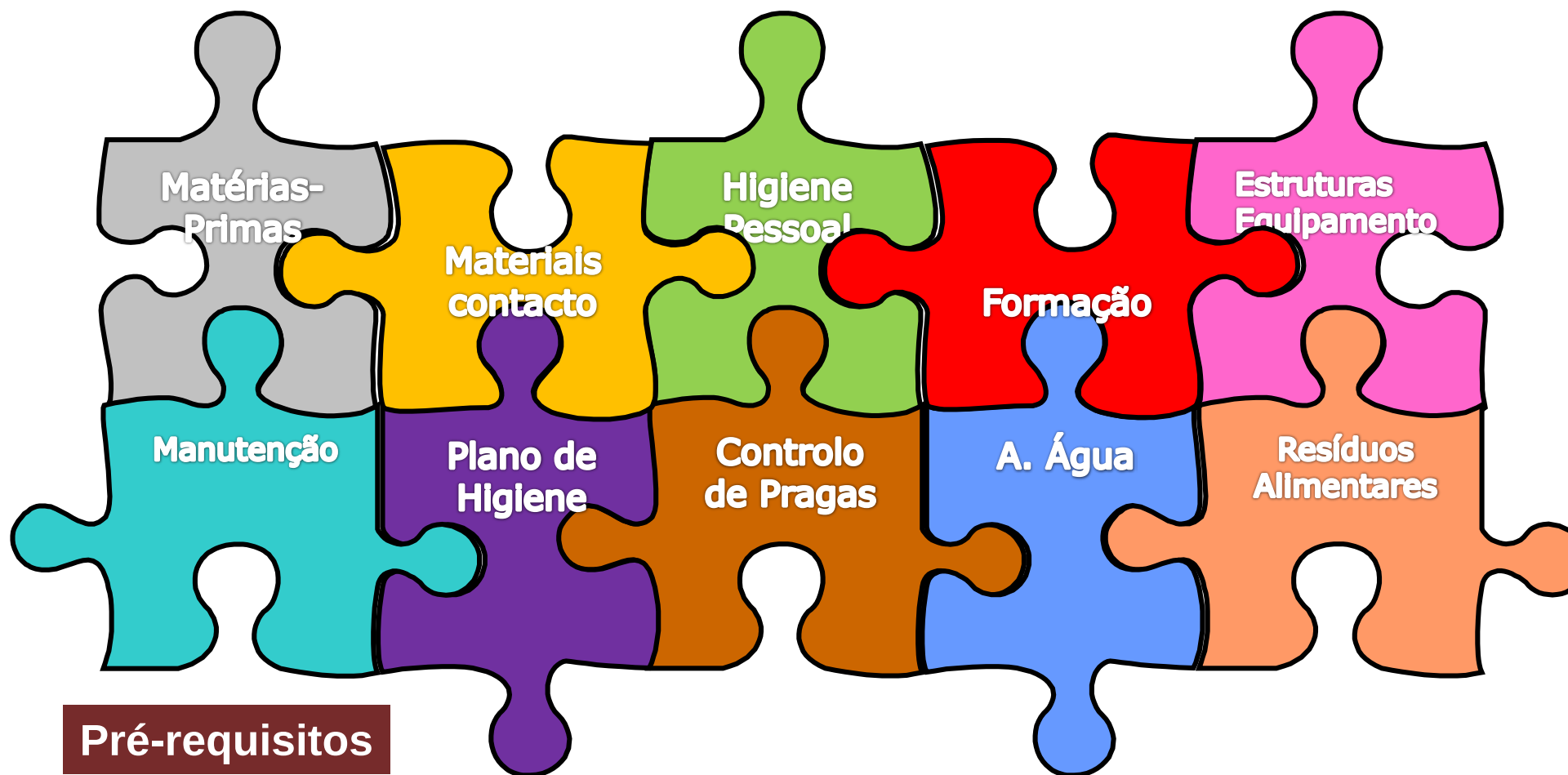


# Doar os Alimentos em Segurança

## Regras Alimentos?

SISTEMA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E CONTROLO DOCUMENTAL

## SISTEMA DE SEGURANÇA ALIMENTAR



# Doar os Alimentos em Segurança

## Pré-requisitos

### ➤ Estruturas e Equipamentos

Exemplos de **Lavatórios para lavagem das mãos** que contrariam o estipulado no Reg. (CE) n.º852/2004

## Anexo II – Cap. I

4. Deve existir um número adequado de lavatórios devidamente localizados e indicados para a lavagem das mãos. Os lavatórios para a lavagem das mãos devem estar equipados com água corrente quente e fria, materiais de limpeza das mãos e dispositivos de secagem higiénica. Sempre que necessário, as instalações de lavagem dos alimentos devem ser separadas das que se destinam à lavagem das mãos.



# Doar os Alimentos em Segurança

## Pré-requisitos

### ➤ Estruturas e Equipamentos

- Exemplos de **superfícies de solo** (pavimento) que contrariam o estipulado no Reg. (CE) n.º852/2004

## Anexo II – Cap. II



- a) As superfícies do solo devem ser mantidas em boas condições e poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfectadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados. Se for caso disso, a superfície dos solos deve permitir um escoamento adequado;





# Doar os Alimentos em Segurança

## Pré-requisitos

### ➤ Estruturas e Equipamentos

- Exemplos de **superfícies das paredes** que contrariam o estipulado no Reg. (CE) n.º852/2004

## Anexo II – Cap. II



- b) As superfícies das paredes devem ser mantidas em boas condições e poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, devendo as superfícies ser lisas até uma altura adequada às operações, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados;



# Doar os Alimentos em Segurança

## Pré-requisitos

### ➤ Estruturas e Equipamentos

- Exemplos de **tectos** que contrariam o estipulado no Reg. (CE) n.º852/2004

## Anexo II – Cap. II

c) Os tectos (ou caso não haja tectos, a superfície interna do telhado) e equipamentos neles montados devem ser construídos e preparados por forma a evitar a acumulação de sujidade e reduzir a condensação, o desenvolvimento de bolor indesejáveis e o desprendimento de partículas;



# Doar os Alimentos em Segurança

## Pré-requisitos

### ➤ Estruturas e Equipamentos

- Exemplos de **janelas** que contrariam o estipulado no Reg. (CE) n.º852/2004

## Anexo II – Cap. II



d) As janelas e outras aberturas devem ser construídas de modo a evitar a acumulação de sujidade. As que puderem abrir para o exterior devem estar equipadas, sempre que necessário, com redes de protecção contra insectos, facilmente removíveis para limpeza. Se da sua abertura puder resultar qualquer contaminação, as janelas devem ficar fechadas com ferrolho durante a produção;





# Doar os Alimentos em Segurança

## Pré-requisitos

### ➤ Estruturas e Equipamentos

- Exemplos de **portas** que contrariam o estipulado no Reg. (CE) n.º852/2004

## Anexo II – Cap. II

- e) As portas devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfectadas. Para o efeito, deverão ser utilizadas superfícies lisas e não absorventes, a menos que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados;



# Doar os Alimentos em Segurança

## Pré-requisitos

### ➤ Estruturas e Equipamentos

- Exemplos de **superfícies (incluindo equipamentos)** que contrariam o estipulado no Reg. (CE) n.º852/2004

## Anexo II – Cap. II



f) As superfícies (incluindo as dos equipamentos) das zonas em que os géneros alimentícios são manuseados, nomeadamente as que entram em contacto com os géneros alimentícios, devem ser mantidas em boas condições e devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfectadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados.





## ➔ Pré-Requisitos





# Doar os Alimentos em Segurança

## Pré-requisitos

Ø Formação

**Plano**

**Programa:**

**Registo**

| Módulo                                                                                                                                                                         | Carga Horária |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Noções de Microbiologia                                                                                                                                                        | 3h            |
| Higiene dos Alimentos<br>- Higiene Pessoal<br>- Regras de Recepção e Armazenamento<br>- Limpeza e Desinfecção<br>- Regras na Preparação, Confeção e Distribuição dos Alimentos | 12h           |
| HACCP                                                                                                                                                                          | 5h            |

## Pré-requisitos

Ø Formação

### A formação deve ser vista num contexto alargado



Não significa que tenha de haver uma participação em cursos de formação

Pode ser feita através de campanhas de informação por parte de organismos profissionais ou das autoridades competentes, guias de boas práticas, etc.

A formação HACCP do pessoal de empresas do sector alimentar deve ser proporcional à dimensão e à natureza da empresa

# HACCP

## Ø Análise dos Perigos e Controlo dos Pontos Críticos

### **REGULAMENTO (CE) N.º 852/2004 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO**

**de 29 de Abril de 2004**

**relativo à higiene dos géneros alimentícios**

#### *Artigo 5.º*

#### **Análise dos perigos e controlo dos pontos críticos**

1. Os operadores das empresas do sector alimentar criam, aplicam e mantêm um processo ou processos permanentes baseados nos princípios HACCP.

# HACCP

## Ø Princípios

### 1. Identificação dos perigos

Que devam ser evitados, eliminados, ou reduzidos para níveis aceitáveis (análise dos perigos)

### 2. Identificação dos pontos críticos de controlo

Na fase ou fases em que o controlo é essencial para evitar ou eliminar um perigo ou para o reduzir para níveis aceitáveis

### 3. Estabelecimento de limites críticos

Que separem a aceitabilidade da não aceitabilidade com vista à prevenção, eliminação ou redução dos perigos identificados

### 4. Estabelecimento e aplicação de processos eficazes de vigilância

Que separem a aceitabilidade da não aceitabilidade com vista à prevenção, eliminação ou redução dos perigos identificados

### 5. Estabelecimento de medidas correctivas

Que separem a aceitabilidade da não aceitabilidade com vista à prevenção, eliminação ou redução dos perigos identificados

### 6. Verificação do sistema

Verificar se as medidas referidas nos números 1 a 5 estão a funcionar eficazmente

### 7. Elaboração de documentos e registos

Adequados à natureza e dimensão das empresas

# HACCP

## Ø Implementação do Sistema

### ETAPAS PRELIMINARES

1. DEFINIR O ÂMBITO DO ESTUDO
2. SELECIONAR A EQUIPA HACCP
3. DESCREVER O PRODUTO E O PROCESSO
4. IDENTIFICAR O USO PRETENDIDO DO PRODUTO
5. ELABORAR O FLUXOGRAMA
6. VERIFICAR O FLUXOGRAMA



### APLICAÇÃO DOS PRINCÍPIOS HACCP

7. IDENTIFICAR PERIGOS E MEDIDAS PREVENTIVAS
8. IDENTIFICAR OS PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLO (PCC)
9. ESTABELECEER OS LIMITES CRÍTICOS PARA CADA PCC
10. ESTABELECEER UM SISTEMA DE MONITORIZAÇÃO
11. ESTABELECEER UM PLANO DE ACÇÕES CORRECTIVAS
12. ESTABELECEER PROCEDIMENTOS DE VERIFICAÇÃO
13. ESTABELECEER OS REGISTOS E DOCUMENTAÇÃO



### AVALIAÇÃO DO SISTEMA

14. REVISÃO DO SISTEMA





# HACCP

## Ø Implementação do Sistema

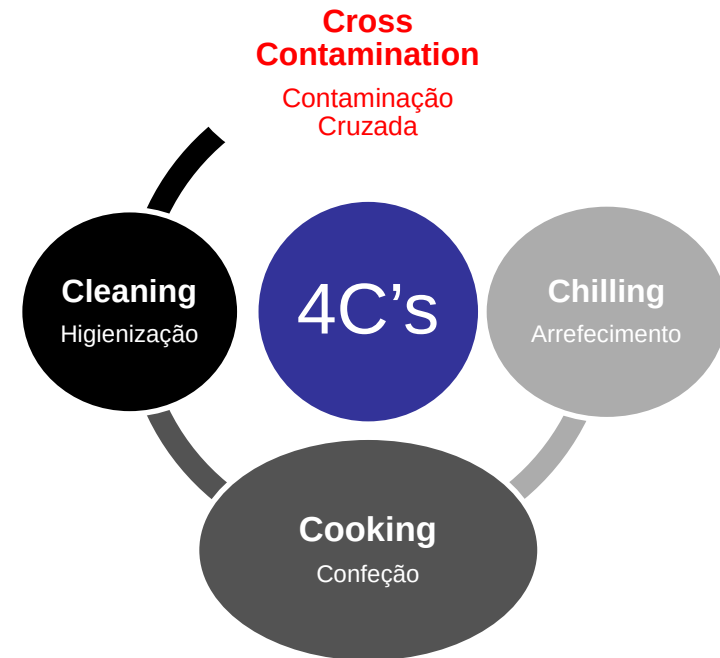
- Em determinados casos, nomeadamente onde não há preparação, produção ou transformação de alimentos, todos os perigos podem ser controlados através da aplicação dos pré-requisitos
- Nestes casos, pode considerar-se que a primeira fase do procedimento HACCP (a análise dos perigos) foi executada e que já não há necessidade de desenvolver e aplicar os demais princípios HACCP

# HACCP

Ø Food Standards Agency (FSA)

Criou uma metodologia para **aplicação dos princípios do HACCP** para micro e pequenas empresas, baseada no princípio Alimento Seguro, Melhor Negócio (“Safer food, better business”).

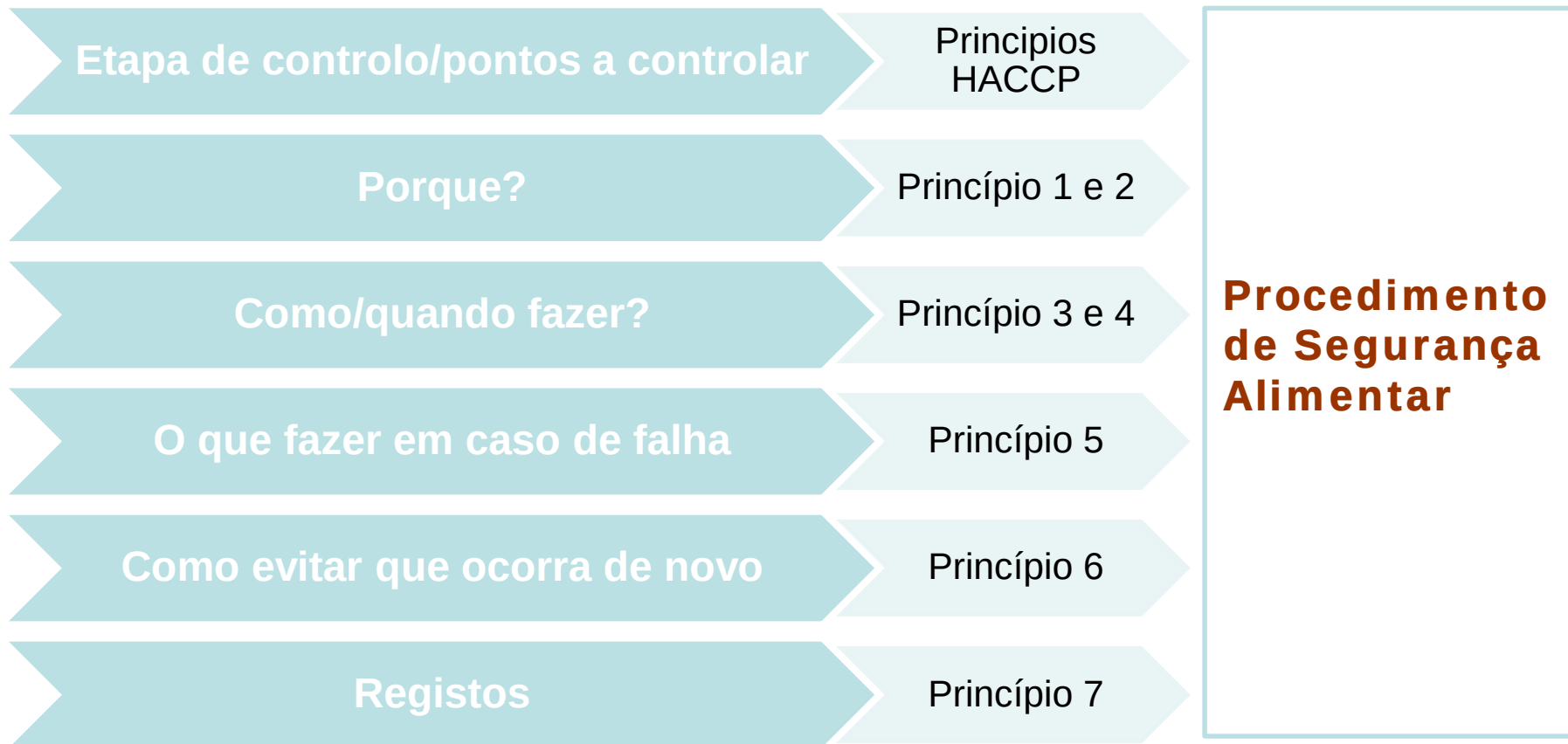
A implementação dos princípios HACCP é feita pelas práticas que evitam/eliminam contaminações com perigos biológicos, químicos e físicos, considerando como áreas de controlo:



# HACCP

Ø Procedimento de Segurança Alimentar

## Questões e respostas operacionais



| Etapa                                                  | Que perigos?                                                                                                                                                                                            | Como/Quando fazer?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | O que fazer em caso de falha?                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Como evitar que ocorra de novo?                                                                                                                                                                                                           | Registos                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                        | Princípios 1 e 2 do sistema HACCP                                                                                                                                                                       | Medidas preventivas, Princípios 3 e 4 do sistema HACCP                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Princípio 5 do sistema HACCP                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Princípio 6 do sistema HACCP                                                                                                                                                                                                              | Princípio 7                                                                                                                               |
| Recolha e acondicionamento dos bens alimentares doados | Contaminação dos alimentos: entre si ou através do material de recolha ou dos manipuladores                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cumprir as boas práticas de higiene na recolha e acondicionamento</li> <li>Separar alimentos crus de confeccionados (e quentes/frios) - <b>Contaminação cruzada</b></li> <li>Verificar o estado de higiene e conservação dos equipamentos/utensílios – <b>Higienização</b></li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Se os alimentos cozinhados entram em contato com os alimentos crus, reaquecer os alimentos cozinhados a temperaturas elevadas ou rejeitar em caso de dúvidas ou impossibilidade de reaquecimento.</li> <li>Atribuir códigos de rastreabilidade.</li> </ul>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Reorganizar o plano de recolha</li> <li>Formação dos voluntários</li> <li>Rever procedimentos de higienização</li> </ul>                                                                           | Preenchimento de mapa de rotas e elementos de rastreabilidade                                                                             |
| Transporte                                             | Contaminação dos alimentos: entre si ou através do material de transporte ou dos manipuladores<br><b>Multiplicação</b> microbiana por incumprimento dos tempos/temperaturas de transporte               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Verificar o estado de higiene e conservação dos equipamentos de transporte (malas/sacos isotérmicos/caixas de esferovite) e do veículo de transporte- <b>Higienização</b></li> <li>Controlar tempo/temperatura dos alimentos transportados</li> <li>Repetir estes procedimentos em cada transporte de bens doados.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Avaliar e em caso de suspeita rejeitar os bens doados sempre que se verifiquem anomalias nos produtos.</li> </ul>                                                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Reorganizar o plano de transporte</li> <li>Formação aos voluntários Melhorar as características técnicas do material de transporte</li> </ul>                                                      |                                                                                                                                           |
| Receção                                                | Contaminação dos alimentos: entre si ou através das instalações ou dos manipuladores<br><b>Multiplicação</b> microbiana: por incumprimento das temperaturas de conservação/manutenção da cadeia de frio | <ul style="list-style-type: none"> <li>Controlar a temperatura dos alimentos e registar - Os alimentos que necessitam de frio devem ser armazenados de imediato - <b>Manutenção da cadeia de frio.</b></li> <li>Verificar o estado das embalagens - As embalagens não podem estar deterioradas, abauladas, opadas - <b>Contaminação cruzada.</b></li> <li>Verificar a rotulagem - datas de durabilidade, indicações obrigatórias, condições de conservação, entre outras.</li> <li>Verificar o estado de frescura dos alimentos.</li> <li>Verificar o estado de limpeza da zona de receção e do veículo de transporte - <b>Higienização.</b></li> <li>Repetir estes procedimentos em cada receção de bens doados.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Avaliar e em caso de suspeita rejeitar os bens doados sempre que se verifiquem anomalias nos produtos.</li> <li>Atribuir prazos de consumo aos produtos rececionados.</li> <li>Atribuir códigos de rastreabilidade.</li> </ul>                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Formação aos voluntários sobre as boas práticas de higiene na receção e procedimentos técnicos e operativos instituídos nas Entidades Sociais/Instituições.</li> </ul>                             | <p>Registo de temperaturas dos bens doados</p> <p>Atribuir elementos de rastreabilidade</p> <p>Registo do controlo integral de pragas</p> |
| Armazenagem/ Conservação                               | Contaminação dos alimentos por acondicionamento<br><b>Multiplicação</b> microbiana por incumprimento da temperatura de conservação a frio                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Controlar a temperatura dos equipamentos de conservação (refrigerados e congelados) e registar - <b>Manutenção da cadeia de frio</b></li> <li>Verificar se os alimentos estão colocados no frio e protegidos - <b>Contaminação cruzada</b></li> <li>Garantir arrumação/utilização dos bens alimentares de acordo com perecibilidade</li> <li>Verificar o estado de higiene e conservação dos equipamentos de frio – <b>Higienização</b></li> <li>Repetir estes procedimentos pelo menos em cada turno.</li> </ul>                                                                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Se o equipamento de frio avariar transferir para outro equipamento</li> <li>Verificar quanto tempo os alimentos estiveram expostos a temperatura não controlada - avaliar a qualidade do produto, regenerar de imediato e distribuir o mais rápido possível aos utentes.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Rever o procedimento de armazenagem</li> <li>Manutenção dos equipamentos de frio</li> <li>Assegurar capacidade de armazenagem para os bens recolhidos</li> <li>Formação dos voluntários</li> </ul> | Registo de temperatura dos equipamentos de frio                                                                                           |



| Etapa                  | Que perigos?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Como/Quando fazer?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | O que fazer em caso de falha?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Como evitar que ocorra de novo?                                                                                                                                                                                                                   | Registos                                                                                                                                     |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | Princípios 1 e 2 do sistema HACCP                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Medidas preventivas, Princípios 3 e 4 do sistema HACCP                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Princípio 5 do sistema HACCP                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Princípio 6 do sistema HACCP                                                                                                                                                                                                                      | Princípio 7                                                                                                                                  |
| Preparação/Regeneração | <p><b>Multiplicação:</b> se os alimentos perecíveis estiverem muito tempo à temperatura ambiente pode ocorrer desenvolvimento microbiano</p> <p><b>Contaminação dos alimentos:</b> entre si ou através do material e utensílios de preparação, das instalações ou dos manipuladores</p> <p><b>Sobrevivência:</b> algumas bactérias perigosas podem sobreviver se a temperatura de reaquecimento não for adequada.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Separar alimentos confeccionados de alimentos crus - <b>Contaminação cruzada</b></li> <li>Garantir o reaquecimento adequado (atingir temperaturas superiores a 75°C no centro térmico/verificar ebulição)</li> <li>Cumprir as boas práticas de higiene e manipulação dos alimentos</li> <li>Manipulação dos alimentos com utensílios adequados - <b>Contaminação cruzada/Higienização/Implementar Plano de Controlo de Pragas</b></li> <li>Verificar o estado de higiene e conservação dos equipamentos/utensílios – <b>Higienização</b></li> <li>Realizar estes procedimentos no decorrer das tarefas</li> </ul>                                                                                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Verificar quanto tempo os alimentos estiveram expostos à temperatura ambiente- avaliar a qualidade do produto, regenerar de imediato e distribuir o mais rápido possível aos utentes</li> <li>Rejeitar os alimentos confeccionados que tenham estado à temperatura ambiente por um período de tempo excessivo</li> <li>Rejeitar os alimentos que no final deste processo (regeneração/distribuição) não foram consumidos.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Formação aos voluntários sobre as boas praticas de higiene na preparação/regeneração dos bens alimentares e procedimentos técnicos e operativos instituídos nas Entidades Sociais/Instituições.</li> </ul> | <p>Registo da temperatura de reaquecimento</p> <p>Registo de higienização das instalações</p> <p>Registo do controlo integrado de pragas</p> |
| Distribuição           | <p><b>Multiplicação microbiana:</b> alimentos perecíveis que não são distribuídos aos utentes imediatamente, necessitam de ser mantidos a quente ou no frio</p> <p><b>Contaminação dos alimentos:</b> entre si ou através do material e utensílios, das instalações ou dos manipuladores</p>                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Colocar os alimentos a servir a quente em banho-maria/estufas pré-aquecidos a temperatura de cerca de 90°C, de forma a garantir que os alimentos estejam a temperaturas superiores a 65 °C - <b>Contaminação cruzada</b></li> <li>Colocar os alimentos a servir a frio (temperaturas entre 0 a 5°C) - <b>Manutenção da cadeia de frio</b></li> <li>Manipulação dos alimentos com utensílios adequados - <b>Contaminação cruzada/Higienização</b></li> <li>Verificar o estado de higiene e conservação dos equipamentos de frio e banho-maria/estufa – <b>Higienização</b></li> </ul> <p>Verificar a temperatura do equipamento de frio pelo menos 2 vezes por dia e banho-maria/estufa aquando da utilização</p> <p>Dar instruções claras aos beneficiários para uma boa utilização dos bens alimentares doados</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Verificar o funcionamento do banho-maria/estufa sempre que a temperatura for inferior a 90°C</li> <li>Manutenção periódica dos equipamentos e reparação em caso de avaria</li> <li>Rejeitar os alimentos confeccionados que tenham estado à temperatura ambiente por um período de tempo excessivo</li> </ul> <p>Em caso de avaria transferir os produtos para outro equipamento de frio similar</p>                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Manutenção dos equipamentos de manutenção a quente (banho-maria/estufa) e a frio</li> <li>Formação aos voluntários</li> </ul>                                                                              | <p>Registo de temperatura dos equipamentos de manutenção a quente e a frio</p> <p>Registo do mapa de rastreabilidade</p>                     |



# MANUAL DE FORMAÇÃO



## HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR NA DOAÇÃO DE ALIMENTOS

Bárbara Pinto de Araújo

Carla Trindade

2015

### Objetivos Pedagógicos do curso “ Higiene e Segurança Alimentar na Doação de Alimentos”

#### Objetivo Geral:

Dotar os formandos de um conjunto de saberes/procedimentos capazes de lhes conferir um conhecimento reforçado acerca das boas práticas de higiene e segurança alimentar inerentes à doação de géneros alimentícios.

#### Objetivos Específicos:

No final do curso, os formandos deverão ser capazes de:

- Compreender a importância da segurança sanitária dos alimentos no incremento da doação de bens alimentares;
- Relacionar os conhecimentos de higiene e segurança alimentar com a ação do voluntariado na área alimentar;
- Reconhecer a importância do cumprimento de normas e aplicação de boas práticas de higiene e segurança alimentar na doação de géneros alimentícios.



# Obrigada pela atenção

[mgmariano@dgav.pt](mailto:mgmariano@dgav.pt)

[www.dgav.pt](http://www.dgav.pt)