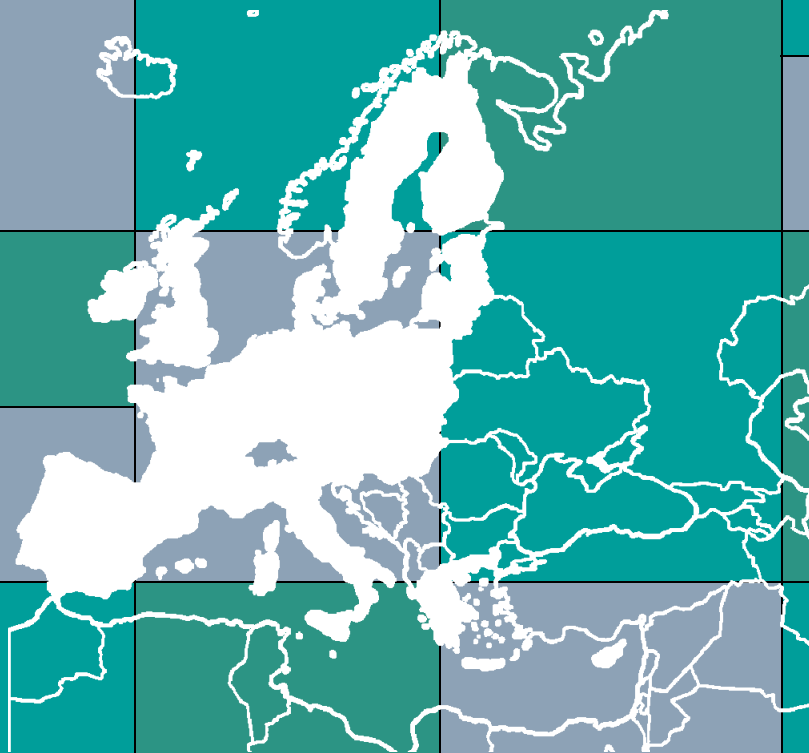


União Mundial de Mercados Grossistas

Secção Regional Europeia

**CÓDIGO COMUNITÁRIO DE BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE
ESPECÍFICO PARA A GESTÃO DE MERCADOS GROSSISTAS
na União Europeia**



WUWM
www.wuwm.org

Edição Revista

Novembro de 2009

Sob a presidência de Marc Spielrein, Presidente e Director-Geral do Paris-Rungis Wholesale Market, foi criada uma equipa de trabalho dos membros da WUWM para a redacção do presente Código de Boas Práticas (GPG). Os seus autores são:

- Rolf Brauer, Mercado Alemão, Alemanha (até Junho de 2005)
- Michel Escoffier, Federação Francesa de Mercados Grossistas (FFMIN), França
- Andreas Foidl, Mercado de Berlim, Alemanha (a partir de Junho de 2005)
- Michel Ganneau, Paris-Rungis Market, França
- Wolf Rohde, Mercado de Hamburgo, Alemanha
- Graham Wallace, Mercados de Glasgow, Escócia, Reino Unido
- Matthias Wegner, Mercado de Hamburgo, Alemanha



Publicado pela União Mundial de Mercados Grossistas (WUWM)

IOC, Molenstraat 15
2513 BH, The Hague
Países Baixos

Tel: +31 70 361 1728
Fax: +31 70 360 6908
E-mail: info@wuwm.org
URL: www.wuwm.org

PREFÁCIO

A União Mundial de Mercados Grossistas (WUWM) é uma associação sem fins lucrativos que conta com membros de todo o mundo envolvidos em todos os sectores e actividades relacionados com a promoção, desenvolvimento e intercâmbio internacional de conhecimentos e informações relativas aos mercados grossistas de géneros alimentícios. A WUWM tem actualmente 200 membros em 45 países de todo o mundo.

Com cerca de 110 membros de mercados grossistas que representam 21 países diferentes da UE, a Secção Regional Europeia da WUWM desempenha um papel de liderança na União Mundial de Mercados Grossistas. Estes mercados grossistas europeus têm mais de 1 000 000 de empregados permanentes que trabalham nas respectivas instalações e as empresas que operam no mercado apresentam um volume de negócios de aproximadamente 42 mil milhões de euros por ano.

O volume global de produtos comercializados representa cerca de 26 milhões de toneladas anuais, o que corresponde a aproximadamente 40% do fornecimento de frutos e vegetais na Europa (24 milhões de toneladas por ano), 10% de peixe e produtos derivados de peixe na Europa (1 milhão de toneladas por ano) e 2% de carne e produtos derivados de carne na Europa (1 milhão de toneladas por ano).

Paralelamente à preparação da nova legislação comunitária em matéria de produtos alimentícios, conhecida como o “pacote higiene”, a Secção Regional Europeia da WUWM decidiu, em 2001, produzir um Código de Boas Práticas relevante para a operação e gestão dos mercados grossistas no seio da Comunidade Europeia.

A primeira versão deste código foi oficialmente aprovada por todos os membros da Secção Regional da UE durante o 25º Congresso da WUWM que decorreu em Baltimore, EUA (Setembro de 2005).

Desde então e após a sua actualização:

A versão mais recente em língua inglesa deste Código é o único documento oficial que a WUWM autoriza os seus membros a utilizar.

Quaisquer traduções para outras línguas deverão ser sempre plenamente conformes a esta versão inglesa.

Todas as versões que tenham sido de alguma forma traduzidas, alteradas ou corrigidas têm de ser enviadas à WUWM para efeitos de verificação e controlo.

Quaisquer alterações aprovadas para introdução neste Código Comunitário têm de ser posteriormente traduzidas e integradas nas diferentes versões linguísticas.

Para obter informações adicionais sobre a WUWM ou este Código, contacte Maria Cavit, Secretariado-Geral da WUWM através dos contactos indicados no início desta página.

Código Comunitário de Boas Práticas de Higiene Específico para a Gestão de Mercados Grossistas na União Europeia

Índice

| | |
|--|-----------|
| PREFÁCIO | 3 |
| I – INTRODUÇÃO | 1 |
| II - OBJECTIVOS DO CÓDIGO | 3 |
| III – ÂMBITO DE APLICAÇÃO | 4 |
| IV – IDENTIFICAÇÃO DAS RESPONSABILIDADES ESPECÍFICAS DA EMPRESA DE GESTÃO DO MERCADO GROSSISTA | 6 |
| <i>DISPONIBILIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES</i> | 7 |
| <i>LIMPEZA E DESINFECÇÃO</i> | 11 |
| <i>VENTILAÇÃO</i> | 13 |
| <i>ILUMINAÇÃO</i> | 14 |
| <i>SERVIÇOS E RESPONSABILIDADES</i> | 15 |
| <i>HIGIENE PESSOAL</i> | 16 |
| <i>ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS</i> | 17 |
| <i>CONTROLO DE PRAGAS</i> | 18 |
| <i>FORMAÇÃO DE PESSOAL</i> | 19 |
| V - CÓDIGO COMUNITÁRIO PORMENORIZADO DE BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE | 20 |
| CAPÍTULO I: REQUISITOS GERAIS APLICÁVEIS ÀS INSTALAÇÕES DO SECTOR ALIMENTAR INCLUINDO ÁREAS E LOCAIS EXTERIORES | 21 |
| CAPÍTULO II: REQUISITOS ESPECÍFICOS APLICÁVEIS AOS LOCAIS EM QUE OS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS SÃO PREPARADOS, TRATADOS OU TRANSFORMADOS (EXCEPTO AS SALAS DE REFEIÇÕES E AS INSTALAÇÕES ESPECIFICADAS NO CAPÍTULO III) | 33 |
| CAPÍTULO V: REQUISITOS APLICÁVEIS AO EQUIPAMENTO | 42 |
| CAPÍTULO VI: RESÍDUOS ALIMENTARES | 44 |
| CAPÍTULO VII: ABASTECIMENTO DE ÁGUA | 48 |
| CAPÍTULO VIII: HIGIENE PESSOAL | 52 |
| CAPÍTULO XII: FORMAÇÃO | 54 |
| VI – PROCEDIMENTOS BASEADOS NO HACCP | 56 |

| | |
|---|-----------|
| ANEXO A..... | 67 |
| GESTÃO DO MERCADO GROSSISTA | 67 |
| (1) “DESINFECTANTE” É UM PRODUTO QUE SEJA ADEQUADO PARA UTILIZAÇÃO EM SUPERFÍCIES QUE ENTRAM EM CONTACTO COM GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEVE SER NÃO TÓXICOS E ANTI-MANCHAS. ... | 69 |
| (2) “PERIODICAMENTE” SIGNIFICA CONFORME NECESSÁRIO, E DEVE ESTAR RELACIONADO COM A ACUMULAÇÃO DE SUJIDADE. | 69 |
| ANEXO B.1..... | 70 |
| GLOSSÁRIO | 74 |
| REFERÊNCIAS | 79 |

Código Comunitário de Boas Práticas de Higiene Específico para a Gestão de Mercados Grossistas na União Europeia

I – Introdução

Uma definição de um mercado grossista encontra-se no Anexo 1 do Regulamento (CE) n.º 853/2004, no n.º 8 “Outras definições”, em conjunto com a definição de “produtos de origem animal”.

“Mercado grossista”: uma empresa do sector alimentar que inclui várias unidades separadas que partilham secções e instalações comuns onde são vendidos géneros alimentícios a operadores das empresas do sector alimentar.”

A definição do termo “empresa do sector alimentar” é dada no Regulamento (CE) n.º 178/2002 que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar (artigo 3º “Outras definições”):

“empresa do sector alimentar”, qualquer empresa, com ou sem fins lucrativos, pública ou privada, que se dedique a uma actividade relacionada com qualquer das fases da produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios.”

Este código **destina-se especificamente a empresas que gerem mercados grossistas**, sendo estes mercados criados para organizar e facilitar a comercialização de géneros alimentícios. A gestão pode ser assumida pelo Estado ou pelas próprias autoridades locais, ou ainda por uma empresa pública ou privada nomeada pelo Estado ou pelas autoridades locais.

Nestes mercados grossistas, existem dois tipos de empresas do sector alimentar:

- **A gestão do mercado grossista** é assumida por uma empresa do sector alimentar com o requisito específico de organizar a actividade geral de todas as empresas do sector alimentar localizadas no mercado grossista sem interferir nos seus negócios. **Embora se trate de uma empresa do sector alimentar, a empresa de gestão do mercado grossista não vende produtos.**
- **Empresas do sector alimentar separadas são directamente responsáveis pelos seus produtos alimentícios** e, em particular, são responsáveis por assegurar que estes produtos cumprem os requisitos da legislação em matéria de géneros alimentícios. Estas empresas do sector alimentar negociam principalmente com retalhistas, mas em alguns mercados grossistas, pessoas individuais poderão ser autorizadas a comprar, mediante determinadas condições, dos grossistas que têm uma actividade retalhista ou de retalhistas estabelecidos no mercado grossista.

A responsabilidade pela organização do espaço no seio de um mercado grossista é a seguinte:

- **Áreas públicas** – geridas pela empresa de gestão do mercado grossista, ou seja, mercados e áreas de vendas, sanitários públicos. Estes locais são geralmente construídos pela empresa de gestão do mercado grossista estando abertos aos operadores. Este código de boas práticas aplica-se a estas áreas sob a responsabilidade da empresa de gestão do mercado grossista;
- **Áreas privadas** – geridas por empresas individuais do sector alimentar. Quando estas áreas privadas forem construídas ou disponibilizadas pela empresa de gestão do mercado grossista, a construção deve estar em conformidade com os requisitos da

legislação relativa a géneros alimentícios. No entanto, a unidade da empresa do sector alimentar é responsável unicamente pela área definida.

Em qualquer dos casos, todas as áreas devem ter responsabilidade atribuída a uma entidade claramente definida.

As principais responsabilidades da empresa de gestão do mercado grossista são as seguintes:

- Arrendar instalações adequadas às empresas do sector alimentar de forma a permitir-lhes exercerem as suas actividades no âmbito das suas próprias áreas de responsabilidade em conformidade com os requisitos da legislação relativa a géneros alimentícios;
- Gerir todas as áreas públicas, tais como: áreas de exposição e venda, instalações públicas de armazenamento (ou seja, a gestão de todas as actividades associadas à limpeza, desinfecção, manutenção, refrigeração, aquecimento, etc.);
- Fornecer e/ou organizar algumas ou todas as instalações e serviços às empresas do sector alimentar (p. ex. água, gás, aquecimento, arrefecimento, refrigeração, ventilação, electricidade, etc.);
- Fornecer e/ou organizar um controlo apropriado da rede de esgotos e da poluição;
- Supervisionar a gestão dos resíduos do mercado, Controlo de pragas, etc., tendo em consideração tanto os aspectos ambientais como económicos;
- Conceber e fornecer os edifícios a serem ocupados pelas empresas do sector alimentar e a serem operados sob seu controlo directo, em conformidade com os requisitos da legislação relativa a géneros alimentícios;
- Organizar e gerir a circulação de tráfego dentro das instalações.

Uma vez que as legislações que regem a empresa de gestão do mercado grossista são diferentes entre Estados-Membros, não é possível fornecer uma lista de todas as suas responsabilidades. No entanto, a distinção entre áreas públicas e privadas é comum a todas as entidades.

A empresa de gestão do mercado grossista é directamente responsável por assegurar que os requisitos da legislação relativa a géneros alimentícios são observados **SOMENTE** nas áreas sob o seu controlo. As actividades realizadas nas instalações privadas de cada uma das empresas do sector alimentar **NÃO** é da sua responsabilidade.

Todavia, a empresa de gestão do mercado grossista tem o direito de informar a autoridade nacional competente apropriada pela aplicação do regulamento de forma a que possam ser tomadas acções correctivas quando uma empresa do sector alimentar violar os regulamentos em matéria de higiene nas instalações fornecidas pela empresa de gestão do mercado grossista.

II - Objectivos do Código

É importante lembrar que a gestão do mercado grossista é assegurada por uma empresa do sector alimentar que tem de observar todos os Regulamentos da CE, incluindo os relativos à higiene dos géneros alimentícios. Este Código visa fornecer à empresa de gestão do mercado grossista aconselhamento sobre a matéria, em especial quando géneros alimentícios de origem animal forem comercializados nas instalações.

No que se refere a estes produtos de origem animal e conforme indicado no artigo 6º do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios, a empresa de gestão do mercado grossista tem de ser aprovada e registada sempre que tais produtos sejam comercializados nas instalações. Esta imposição é obrigatória e constitui um pré-requisito para a aprovação e o registo das outras empresas do sector alimentar que partilham instalações e secções comuns.

Uma vez que a empresa de gestão do mercado grossista não vende géneros alimentícios mas é, no entanto, responsável pelas instalações e secções comuns onde empresas do sector alimentar vendam géneros alimentícios, este código foi especificamente desenvolvido para a gestão do mercado grossista, com requisitos especiais nos casos em que produtos de origem animal sejam vendidos no mercado grossista.

Não se pretende que este código influencie ou afecte os diversos Códigos de Boas Práticas de Higiene que já possam existir ou as práticas que possam ser desenvolvidas no futuro pelas empresas do sector alimentar ou pelos profissionais que operem nos mercados grossistas. Não aborda operações a montante, tais como produção e transporte, nem operações de retalho.

Foi desenvolvido como um código comunitário, cujo estatuto foi estabelecido no Regulamento (CE) n.º 852/2004 (artigo 9º).

O documento destina-se a empresas públicas e/ou privadas responsáveis pela gestão de mercados grossistas na União Europeia, com o objectivo geral de lhes fornecer orientação em matéria de higiene e segurança alimentar e na aplicação de procedimentos baseados no HACCP (análise dos riscos e identificação dos pontos críticos de controlo), mas apenas no que se refere aos aspectos que lhes dizem directamente respeito.

Foi concebido por representantes da Secção Regional Europeia da União Mundial de Mercados Grossistas (WUWM) em consulta com representantes de outros intervenientes interessados, tais como as autoridades competentes e associações e federações relevantes nos diferentes países da UE. Tem em conta o Código de Práticas Internacionais recomendado, Princípios Gerais de Higiene Alimentar, o Codex Alimentarius e os códigos nacionais existentes.

Este Código foi desenvolvido em conformidade com os seguintes regulamentos:

- 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 e em especial os artigos 9º “Códigos comunitários” e 6º “Controlos oficiais, registo e aprovação dos estabelecimentos”;

- Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios e em especial o artigo 4º “Registo e aprovação de estabelecimentos”;
- Regulamento (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, que estabelece regras específicas de organização de controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano e em especial o artigo 3º “Aprovação de estabelecimentos”.
- Regulamento (CE) n.º 1774/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 3 de Outubro de 2002, que estabelece regras sanitárias relativas aos subprodutos animais não destinados ao consumo humano.

Nota:

Embora a loja seja referida no Regulamento (CE) n.º 853/2004 (Anexo III, Secção VIII, Capítulo II, ponto 2) em conjunto com mercados grossistas, este Código Comunitário de Boas Práticas de Higiene não abrange este tipo de actividade que é diferente das realizadas num mercado grossista.

III – Âmbito de aplicação

A actividade visada neste Código Comunitário é a organização de um sector grossista envolvido em géneros alimentícios no seio da União Europeia. Conforme anteriormente referido, a empresa de gestão do mercado grossista não vende géneros alimentícios. A sua função é facilitar o comércio livre entre fornecedores (produtores, grossistas, diversos intermediários) e compradores (retalhistas, restauração comercial ou colectiva, retalhistas de mercados de rua, etc.).

Este Código Comunitário também se aplica no caso de mercados grossistas que permitem a particulares comprarem nas instalações, seja a grossistas que exercem uma actividade retalhista ou de retalhistas presentes no mercado. Estes particulares têm de respeitar as diferentes normas aplicáveis aos compradores profissionais, conforme descrito no código, em especial no que se refere aos géneros alimentícios de origem animal (ou seja, vestuário de protecção e protecção de cabelo.)

Enquanto prestadores de serviços, as responsabilidades da empresa de gestão do mercado grossista no que se refere a higiene e qualidade dos produtos diferem consideravelmente das empresas do sector alimentar directamente envolvidas com géneros alimentícios, embora estejam intrinsecamente associadas. No entanto, podem enfrentar os mesmos tipos de riscos.

Este Código Comunitário pretende abordar os pontos em que as responsabilidades da empresa de gestão do mercado grossista podem ser identificadas e as áreas de responsabilidade que podem ser partilhadas entre as empresas independentes do sector alimentar e a gestão do mercado.

Não aborda as actividades efectivas dos operadores independentes que por sua vez devem consultar os códigos específicos do sector, geralmente desenvolvidos por tipo de produto (ou seja, códigos para a comercialização de frutos e produtos hortícolas, códigos para a transformação de carne, etc.).

Os mercados grossistas podem ser especializados num tipo de género alimentício (p. ex. frutos e produtos hortícolas, carne, peixe e produtos de peixe) ou, alternativamente, podem vender uma grande variedade de diversos géneros alimentícios.

A tabela que se segue apresenta o nível de risco sanitário para cada tipo de género alimentício e o grau de responsabilidade da empresa de gestão do mercado grossista bem como das outras empresas do sector alimentar.

| Produto | Estado | Nível de risco sanitário | Nível de responsabilidade | |
|------------------------------|-------------|--------------------------|---|--|
| | | | Da empresa de gestão do mercado grossista | De outras empresas do sector alimentar |
| Frutos e produtos hortícolas | Fresco | Baixo | Elevado | Elevado |
| | Processado | Elevado | Limitado ou inexistente | Elevado |
| Carne e produtos de carne | Frescos | Muito elevado | Elevado | Muito elevado |
| | Cortado | Muito elevado | Limitado ou inexistente | Muito elevado |
| | Embalado | Elevado | Elevado | Elevado |
| Peixe e produtos de peixe | Vivo/fresco | Muito elevado | Elevado | Muito elevado |
| | Cortado | Muito elevado | Limitado ou inexistente | Muito elevado |
| | Embalado | Elevado | Elevado | Elevado |
| Leite e lacticínios | Fresco | Elevado | Elevado | Muito elevado |
| | Processado | Elevado | Limitado ou inexistente | Muito elevado |
| | Embalado | Elevado | Elevado | Elevado |
| Produtos congelados | | Muito elevado | Limitado ou inexistente | Muito elevado |
| Produtos fumados/processados | | Elevado | Limitado ou inexistente | Elevado |

Devido ao seu carácter geral e adaptável, as recomendações deste Código são aplicáveis a todos os tipos de mercados grossistas, independentemente dos géneros alimentícios comercializados.

As análises dos riscos num mercado grossista demonstram que a principal ameaça em termos de higiene alimentar é a possibilidade de contaminação dos géneros alimentícios. Propõe-se o sistema do HACCP como uma ferramenta a ser implementada pela empresa de gestão do mercado grossista como forma de controlo dos riscos físicos, microbiológicos e químicos somente nas áreas pelas quais é responsável. Por conseguinte, este Código centra-se na abordagem do risco de contaminação, em particular no que se refere à concepção e projecção de edifícios e condições/sistemas operacionais.

No entanto e conforme estabelecido no Regulamento (CE) n.º 852/2004, Capítulo III, artigo 7º (elaboração, divulgação e utilização dos códigos), é claro que este código não é obrigatório e só pode ser utilizado voluntariamente.

IV – Identificação das responsabilidades específicas da empresa de gestão do mercado grossista

No que se refere à segurança e higiene alimentar, quando os serviços que prestam se destinam ou são em benefício de empresas independentes do sector alimentar, as responsabilidades da empresa de gestão do mercado grossista podem incluir a seguintes:

1. Disponibilização de instalações – basicamente edifícios e/ou terrenos;
2. Manutenção das instalações;
3. Responsabilidade pelos equipamentos;
4. Controlo da temperatura;
5. Limpeza das áreas “públicas”;
6. Ventilação – que inclui ar condicionado, arrefecimento, refrigeração, aquecimento, etc.;
7. Iluminação das áreas públicas no interior ou exterior dos edifícios;
8. Fornecimento de serviços básicos: tais como electricidade, gás, água quente e fria, esgotos, saneamento, etc.;
9. Higiene pessoal: incluindo instalações sanitárias, lavatórios, chuveiros, vestiários, etc., quando em áreas públicas;
10. Recolha e eliminação de resíduos;
11. Controlo de pragas;
12. Formação.

Riscos e legislação relacionada com responsabilidades

Para cada um dos serviços identificados em cima relacionados com as responsabilidades específicas da gestão do mercado grossista, as seguintes páginas fornecem:

- Identificação dos principais riscos com os quais a empresa de gestão do mercado grossista pode estar eventualmente envolvida;
- Uma breve análise dos limites das responsabilidades da gestão do mercado grossista;
- Uma síntese de referências a legislação comunitária para cada caso, com alguns comentários explicativos, quando tal for considerado necessário.

Nota: Os números indicados como referências aos regulamentos comunitários nas páginas seguintes correspondem aos capítulos e subcapítulos do Anexo II do Regulamento n.º 852/2004 relativo à higiene dos géneros alimentícios ou do Regulamento (CE) n.º 853/2004, quando necessário. As mesmas referências aplicam-se ao Capítulo VI, Código Pormenorizado às Boas Práticas de Higiene deste documento.

Actividade n.º 1

DISPONIBILIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES

a) Principais riscos:

A empresa de gestão do mercado grossista disponibiliza instalações às empresas do sector alimentar. Em geral, existem duas possibilidades:

- A empresa de gestão do mercado grossista é a proprietária das instalações que são arrendadas às empresas do sector alimentar. Neste caso, o principal risco é disponibilizar instalações cujas condições não sejam adequadas à observância dos regulamentos actuais e à obtenção da aprovação oficial (dos serviços veterinários, etc.);
- As empresas do sector alimentar são as proprietárias das instalações que ocupam. Neste caso, todos os aspectos da regulamentação relativa às instalações são da sua responsabilidade.

Quando realiza construções, adaptações e renovações, a empresa de gestão do mercado grossista tem de ter em consideração os requisitos específicos correspondentes ao tipo de empresa do sector alimentar envolvido, tanto em termos de produtos como de quantidades de produtos em questão.

b) Responsabilidade da empresa de gestão do mercado grossista

As responsabilidades da empresa de gestão do mercado grossista podem referir-se a diversos níveis, por exemplo:

- Projecto de instalações novas ou renovação realizada sob o seu controlo;
- Manutenção das instalações que sejam propriedade/responsabilidade sua;
- Controlo de operações, execução dos regulamentos, etc.

Naturalmente que o nível de responsabilidade é muito diferente entre áreas “públicas” (responsabilidade total) e áreas “privadas” (responsabilidade partilhada ou nenhuma).

c) Referência a regulamentação comunitária e comentários

| Título | Regulamento da UE 852/2004 | Comentários e requisitos para a empresa da gestão do mercado grossista |
|---|----------------------------|--|
| Requisitos gerais relativos à concepção, construção, localização e dimensões das instalações | I.2 | Aplicável a novos edifícios e renovações quando realizados por ou sob a responsabilidade da empresa de gestão do mercado grossista. Todos os aspectos são importantes e têm de ser adequados aos produtos a manusear: concepção, materiais, monitorização e registo da temperatura, etc. |
| Requisitos específicos aplicáveis aos locais de transformação em termos de disposição e concepção | II.1 (a) a (f) | As empresas do sector alimentar são geralmente as proprietárias e, por conseguinte, as responsáveis por este tipo de equipamento. A empresa de gestão do mercado grossista não é, em geral, responsável pela selecção ou manutenção do |

| | | |
|--|------|---|
| | | equipamento. As normas específicas para os locais de transformação são muito mais rigorosas do que para os locais genéricos. |
| Limpeza Ventilação Iluminação Serviços Higiene pessoal Eliminação de resíduos Controlo de pragas | | Consultar as fichas específicas |
| Instalações para a limpeza de utensílios e equipamento | II.2 | Geralmente não é relevante para a empresa de gestão do mercado grossista, excepto em alguns casos de edifícios novos, restaurados ou renovados. |

Actividade n.º 2

MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES

a) Principais riscos

- Danos nas instalações com as seguintes consequências possíveis: Exposição à atmosfera exterior, acumulação de lixo, surgimento de parasitas, bolor...;
- Fugas ou ligações impróprias a líquidos, gases, esgotos, etc.;
- Possíveis reacções químicas adversas entre materiais de construção e produtos, incluindo produtos de limpeza;
- A ventilação e o controlo da temperatura não cumprem os níveis de desempenho requeridos.

b) Responsabilidade da empresa de gestão do mercado grossista

As áreas “públicas” são da inteira responsabilidade da empresa de gestão do mercado grossista.

No que se refere às áreas “privadas”, existem em geral duas possibilidades:

- A empresa de gestão do mercado grossista é a proprietária das instalações que são arrendadas às empresas do sector alimentar. O contrato entre a empresa de gestão do mercado grossista e o operador da empresa do sector alimentar deve especificar as respectivas responsabilidades relativas à manutenção;
- As empresas do sector alimentar são as proprietárias das instalações que ocupam. Neste caso, todos os aspectos relacionados com as instalações são da sua responsabilidade.

c) Referência a regulamentação comunitária e comentários

| Título | Regulamento da UE 852/2004 | Comentários e requisitos para a empresa de gestão do mercado grossista |
|--------|-------------------------------|--|
|--------|-------------------------------|--|

| | | |
|--|---------|--|
| | | |
| Manutenção das instalações do sector alimentar bem reparadas e em bom estado | I.1 | Programas planeados de manutenção e substituição. Fichas baseadas na qualidade dos materiais, na construção, provável utilização e desgaste. |
| As instalações devem proteger contra: <ul style="list-style-type: none"> - a acumulação de sujidade - o contacto com materiais tóxicos - a queda de partículas - a formação de condensação - bolores indesejáveis | I.2 (b) | Monitorização, registo e manutenção regulares de: <ul style="list-style-type: none"> - todas as superfícies, em especial paredes e tectos; - fugas ou aparelhos soltos ligados a líquidos, gases, esgotos, etc.; - sistemas de ventilação e de controlo da temperatura. |

Actividade n.º 3

RESPONSABILIDADE PELO EQUIPAMENTO

a) Principais riscos

- Risco de poluição química/biológica

b) Responsabilidade da empresa de gestão do mercado grossista

As áreas “públicas” são da inteira responsabilidade da empresa de gestão do mercado grossista.

No que se refere às áreas “privadas”, existem em geral duas possibilidades:

- A empresa de gestão do mercado grossista é a proprietária das instalações arrendadas às empresas do sector alimentar. O contrato entre a empresa de gestão do mercado grossista e o operador da empresa do sector alimentar deve especificar as respectivas responsabilidades relativas à manutenção;
- As empresas do sector alimentar são as proprietárias das instalações que ocupam. Neste caso, todos os aspectos relacionados com as instalações são da sua responsabilidade.

c) Referência a regulamentação comunitária e comentários

| Título | Regulamento da UE 852/2004 | Comentários e requisitos para a empresa de gestão do mercado grossista |
|--|-------------------------------|--|
| O equipamento que entra em contacto com os alimentos deve ser fabricado de forma | V.1 (b) | Quando a empresa de gestão do mercado grossista é responsável pela instalação do equipamento, todos os utensílios devem estar em conformidade com os |

| | | |
|--|---------|--|
| a minimizar qualquer risco de contaminação | | regulamentos relativos a materiais autorizados para entrar em contacto com alimentos. Isto inclui aço inoxidável, plásticos e cerâmica para uso alimentar. |
| O equipamento que entra em contacto com os alimentos deve estar efectivamente limpo e, sempre que necessário, desinfectado | V.1 (a) | Consultar também a Actividade n.º 5 “Limpeza e desinfeção”. Em cada caso, deve existir um plano de limpeza/desinfeção escrito. A correspondente ficha deve ser verificada e assinada pela gestão. Isto aplica-se igualmente a actividades de limpeza, contratadas a terceiros. |

Actividade n.º 4

CONTROLO DE TEMPERATURA

a) Principais riscos

- Risco de crescimento de bactérias que provoque intoxicação alimentar;
- Formação de toxinas devido ao crescimento de bactérias que provocam intoxicação alimentar.

b) Responsabilidade da empresa de gestão do mercado grossista

As áreas “públicas” são da inteira responsabilidade da empresa de gestão do mercado grossista.

No que se refere às áreas “privadas”, existem em geral duas possibilidades:

- Um sistema comum de controlo da temperatura é assegurado como serviço por parte da empresa de gestão do mercado grossista pelo qual será inteiramente responsável.
- As empresas do sector alimentar dispõem do seu próprio sistema de controlo da temperatura. Neste caso, todos os aspectos relacionados com as instalações são da sua responsabilidade.

c) Referência a regulamentação comunitária e comentários

| Título | Regulamento da UE 852/2004 | Comentários e requisitos para a empresa de gestão do mercado grossista |
|---|-------------------------------|--|
| A disposição, concepção, construção, localização e dimensões das instalações do sector alimentar devem proporcionar condições adequadas de manuseamento e armazenagem a temperatura controlada, com uma capacidade suficiente para manter os géneros alimentícios a temperaturas adequadas e ser concebidas de forma a permitir que essas temperaturas sejam controladas, e se necessário, registadas | I.2 (d) | <p>Os géneros alimentícios devem ser conservados a temperaturas adequadas ao tipo de produto correspondente e em conformidade com os regulamentos oficiais, caso existam.</p> <p>Os sistemas de produção de frio devem ser calibrados de forma a proporcionar estas temperaturas de forma eficaz, reconhecendo que os requisitos de energia são diferentes para refrigeração e congelação.</p> <p>Deve ser instalado um dispositivo/sistema de monitorização e registo da temperatura, com alarmes integrados, (registáveis, audíveis e visíveis) em todas as áreas refrigeradas e/ou de congelação. Todo o equipamento utilizado para a monitorização e registo de temperaturas deve ser regularmente calibrado e verificado.</p> |

Actividade n.º 5

LIMPEZA E DESINFECÇÃO

a) Principais riscos:

Contaminação dos géneros alimentícios devido a:

- Limpeza inapropriada ou insuficiente das instalações, áreas comuns, equipamentos, etc;
- Concepção inapropriada das instalações que torna a limpeza ineficiente;
- Utilização incorrecta de produtos químicos para limpeza e desinfeção.

b) Responsabilidade da empresa de gestão do mercado grossista

Áreas públicas: responsabilidade total. Isto significa que a empresa de gestão do mercado tem de definir:

- Onde realizar a limpeza e a desinfeção, no interior e no exterior, de acordo com o tipo de utilização;
- Como proceder à limpeza e desinfeção: frequência, qualidade;
- Selecção de materiais que facilitem a limpeza e a desinfeção, no interior e no exterior;
- Concepção das instalações de forma a facilitar uma limpeza e desinfeção eficientes;
- Rastreabilidade, auditoria, etc.

Áreas privadas: Nenhuma responsabilidade directa da empresa de gestão do mercado grossista. A responsabilidade partilhada poderá existir, em particular em função da concepção das instalações, medidas de controlo, etc.

O formato e teor normal de uma ficha de limpeza e desinfeção estão enumerados no capítulo 5 (ver a secção I.1).

Em todos os casos, é importante salientar que deve ser obtida a aprovação da autoridade competente relativamente à selecção dos produtos químicos, a sua utilização e as condições do respectivo armazenamento.

Esta aprovação é um dos pré-requisitos ao registo das empresas do sector alimentar – incluindo a empresa de gestão do mercado grossista – conforme estabelecido no artigo 6º do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho que estabelece as regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios.

c) Referência a regulamentação comunitária e comentários

| Título | Regulamento da UE 852/2004 | Comentários e requisitos para a empresa de gestão do mercado grossista |
|---|-----------------------------------|---|
| Limpeza geral do mercado | I.1. | A manutenção de instalações limpas, com um nível apropriado de desinfeção é um requisito aplicável a todos os operadores de empresas do sector alimentar. |
| Disposição / concepção | I.2 / VI.3 | Aplicável a edifícios novos e alterações ou trabalhos de renovação organizados pela empresa de gestão do mercado grossista, em que a limpeza e desinfeção devem ser tidas em conta. |
| Armazenamento de produtos de limpeza e desinfetantes | I.10 | Estes produtos devem ser armazenados num recipiente que possa ser fechado ou num local de armazenamento específico, afastado das áreas onde são manuseados géneros alimentícios. As instalações/locais de armazenamento de produtos e materiais de limpeza devem ser identificados por sinalética adequada. |
| Solo | II.1.a | Refere-se a requisitos específicos para a área de transformação de alimentos. Aplicável somente em edifícios novos, restaurados ou renovados. Aplicável igualmente para <u>controlos</u> . |
| Paredes | II.1.b | |
| Tectos | II.1.c | |
| Portas | II.1.d | |
| Janelas | II.1.e | |
| Superfícies | II.1.f | |
| Instalações para a limpeza e desinfeção de utensílios e equipamento | II.2 | Geralmente não é relevante para a empresa de gestão do mercado grossista, excepto nalguns casos de edifícios novos, restaurados ou renovados. |
| Aparelhos, utensílios e equipamento | V. 1, 2, 3 | Em geral, não é relevante para a empresa de gestão do mercado grossista. |
| Contentores para resíduos alimentares | VI.2 | Refere-se aos requisitos relativos aos contentores para resíduos alimentares, subprodutos não comestíveis e demais resíduos. As responsabilidades da empresa de gestão do mercado grossista são |

| | | |
|----------------------------------|------|---|
| | | importantes a este nível. |
| Lavatórios e outros equipamentos | II.3 | Refere-se aos requisitos de limpeza e desinfecção de todos os lavatórios e outros equipamentos destinados à lavagem de alimentos. As responsabilidades da empresa de gestão do mercado grossista aplicam-se somente às áreas públicas. |

Actividade n.º 6

VENTILAÇÃO

a) Principais riscos:

O risco para a empresa de gestão do mercado grossista reside na contaminação dos géneros alimentícios ou do pessoal devido a ventilação inapropriada.

O conceito de “ventilação” inclui o seguinte:

- Ventilação mecânica / não mecânica
- Ar ambiente / arrefecido / refrigerado / aquecido
- Ar filtrado / não filtrado
- Áreas públicas / privadas
- Sustentabilidade (relativamente à utilização) do equipamento
- Manutenção
- Condensação de vapor
- Líquidos dos compressores
- Tubos, filtros, etc.

b) Responsabilidade da empresa de gestão do mercado grossista

As responsabilidades da empresa de gestão do mercado grossista podem incluir:

- Concepção de áreas públicas (nova construção, restauro ou renovação) e áreas privadas (quando forem responsáveis pela concepção e/ou os edifícios);
- Funcionamento, controlo, auditorias.

c) Referência a regulamentação comunitária e comentários

| Título | Regulamento da UE 852/2004 | Comentários e requisitos para a empresa de gestão do mercado grossista |
|---|-------------------------------|---|
| Disposição e concepção das instalações | I.2 (a), I.2 (c) e I.2 (d) | Quando estiver sob o controlo da empresa de gestão do mercado grossista, a concepção do abastecimento de ar tem de ser realizada em conformidade com os regulamentos. Os filtros e outros componentes do sistema têm de ser acessíveis para manutenção. |
| Funcionamento da ventilação, fornecimento de ar | I.5 | Quando assegurado pela empresa de gestão do mercado grossista, a ventilação, ar condicionado ou refrigeração devem ser regularmente verificados, realizando/mantendo os respectivos registos. |
| Ventilação das | I.6 | A sua concepção deve ser apropriada. |

Actividade n.º7**ILUMINAÇÃO****a) Principais riscos:**

Contaminação física e/ou microbiológica dos géneros alimentícios devido a instalações com iluminação inapropriada e/ou manutenção inapropriadas.

b) Responsabilidade da empresa de gestão do mercado grossista

As responsabilidades da empresa de gestão do mercado grossista podem incluir:

- Concepção de áreas públicas (nova construção, restauro ou renovação) e áreas privadas quando forem responsáveis pela concepção e/ou os edifícios (localização, nível de iluminação, tipo de equipamento, etc.);
- Limpeza;
- Manutenção.

c) Referência a regulamentação comunitária e comentários

| Título | Regulamento da UE 852/2004 | Comentários e requisitos para a empresa de gestão do mercado grossista |
|-----------------------------|---------------------------------------|--|
| Luz natural adequada | I.7 | Todas as janelas localizadas em áreas onde sejam manuseados alimentos e que podem ser abertas devem estar equipadas com redes de protecção contra insectos. |
| Luz artificial adequada | | Quando forem manuseados géneros alimentícios não acondicionados, as luzes devem dispor de uma protecção para evitar a contaminação dos alimentos em caso de danos na luminária e para facilitar a limpeza. |
| Luz natural e/ou artificial | | Alguns exemplos ao nível da concepção: <ul style="list-style-type: none"> • As luminárias de luz fluorescente devem ser colocadas com difusores ou montadas com tubos de protecção. • As luminárias devem ser, sempre que possível, encastradas e não suspensas. • As ligações eléctricas devem passar no interior das paredes ou do tecto. As condições de limpeza nas áreas públicas devem ser definidas e verificadas. |

| | | |
|--|--|--|
| | | Em todos os casos, a iluminação deve ser suficiente para permitir um manuseamento seguro dos alimentos e uma limpeza eficaz. |
|--|--|--|

Actividade n.º 8

SERVIÇOS E RESPONSABILIDADES

a) Principais riscos:

O risco para a empresa de gestão do mercado grossista é a contaminação dos géneros alimentícios devido a um fornecimento inapropriado dos serviços aos operadores.

O conceito de “serviços” inclui o seguinte:

- Electricidade
- Gás
- Água (quente e fria, gelo, potável ou não, para limpeza, combate a incêndios, refrigeração, extintores de incêndios, etc.)
- Esgotos (concepção, manutenção)
- Saneamento (concepção, manutenção)

b) Responsabilidade da empresa de gestão do mercado grossista

Embora se possa presumir que a água potável seja fornecida pelas empresas de águas, deve ser dada uma atenção especial para assegurar que se dispõe de um fornecedor de água adequado que corresponda às respectivas necessidades do serviço.

c) Referência a regulamentação comunitária e comentários

| Título | Regulamento da UE 852/2004 | Comentários e requisitos para a empresa de gestão do mercado grossista |
|---|----------------------------|---|
| Disposição e concepção das instalações | I.2 (d) | A concepção do abastecimento de água, quando da responsabilidade da empresa de gestão do mercado grossista, deve garantir água em quantidade suficiente para todas as finalidades e potável para todas as operações directa ou indirectamente em contacto com os alimentos. |
| Saneamento | I.8 | Os sistemas de esgoto devem ser concebidos, construídos e mantidos de forma a evitar o risco de contaminação dos géneros alimentícios. |
| Água para a limpeza e desinfecção de utensílios e equipamento de trabalho | II.2 | Deve ser potável e sujeita a controlo e auditoria regulares. Em geral, é da responsabilidade dos operadores. |
| Água para a lavagem dos alimentos | II.3 | Deve ser potável e sujeita a controlo e auditoria regulares. Em geral, é da responsabilidade dos |

| | | |
|--|-------|--|
| | | operadores. |
| Abastecimento de água | VII.1 | É boa prática assegurar um abastecimento apropriado de água potável, por exemplo, garantindo que a qualidade da água é testada anualmente por um laboratório aprovado. |
| Água reciclada | VII.3 | } Em geral, é da responsabilidade dos operadores. |
| Gelo | VII.4 | |
| Vapor | VII.5 | |
| Água não potável (combate a incêndios, etc.) | VII.2 | |
| Tratamento térmico | VII.6 | |

Actividade n.º 9

HIGIENE PESSOAL

a) Principais riscos:

O risco inaceitável de contaminação dos géneros alimentícios devido ao pessoal ou outras pessoas, em particular quando estão doentes ou com feridas infectadas, doenças de pele, etc.

As questões de higiene pessoal incluem: instalações sanitárias, lavatórios, chuveiros, vestiários, jóias, etc.

b) Responsabilidade da empresa de gestão do mercado grossista

As responsabilidades da empresa de gestão do mercado grossista limitam-se às áreas públicas (instalações sanitárias em particular).

Podem igualmente incluir a concepção e/ou a construção (construções novas e alterações ou renovações), limpeza, manutenção, controlo, auditoria, etc.

c) Referência a regulamentação comunitária e comentários

| Título | Regulamento da UE 852/2004 | Comentários e requisitos para a empresa de gestão do mercado grossista |
|--|-------------------------------|--|
| Limpeza pessoal e vestuário de protecção | VIII. 1 | Política de higiene da empresa de gestão do mercado relativa à limpeza e higiene pessoal dos empregados. |
| Doenças dos empregados e feridas infectadas | VIII.2 | Política da empresa de gestão do mercado relativa à comunicação de qualquer doença ou problema passível de transmissão. |
| Concepção e disposição das instalações | I.2 (c) | Quando for da responsabilidade da empresa de gestão do mercado grossista, a concepção e a disposição das instalações devem ser realizadas em conformidade com os regulamentos (para evitar contaminação cruzada, por exemplo). |
| Número, localização de lavatórios, instalações sanitárias, | I.3, I.4 | O número e a localização dos lavatórios devem ser estabelecidos no momento da construção, restauro ou renovação, tendo em conta o número de funcionários, |

| | | |
|--|-----|---|
| ... | | a concepção das instalações, o tipo de géneros alimentícios, etc. |
| Lavatórios com água quente | I.4 | A temperatura da água é importante (apropriada para utilização e para evitar a contaminação dos canos). |
| Vestiários disponíveis para todo o pessoal | I.9 | Áreas de circulação do pessoal com separação entre a rua e as salas/instalações; vestuário de protecção (alimentos de origem animal). |

Actividade n.º 10

ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS

a) Principais riscos:

Acumulação de resíduos e contaminação dos géneros alimentícios.

A eliminação de resíduos inclui resíduos alimentares, subprodutos não comestíveis e outros resíduos.

b) Responsabilidade da empresa de gestão do mercado grossista

A empresa de gestão do mercado grossista não está directamente envolvida com os resíduos alimentares ou outros resíduos mantidos nas instalações privadas. No entanto, é geralmente da responsabilidade da empresa de gestão do mercado grossista providenciar instalações para a remoção de resíduos alimentares e outros resíduos.

Para os resíduos que não sejam resíduos alimentares de origem animal, a empresa de gestão do mercado grossista deve especificar o âmbito das suas responsabilidades às empresas do sector alimentar existentes nas instalações:

- A forma de recolha dos resíduos (por tipo de resíduo: animal, vegetal e outros; sólidos e líquidos, etc.);
- Tipos de contentores a utilizar;
- Limpeza e desinfeção;
- Organização da recolha de resíduos (método de recolha, frequência, horas);
- Alocação dos custos.

Em qualquer dos casos, os resíduos e/ou lixo não podem ser armazenados de forma a que possam constituir uma atracção de parasitas.

c) Referência a regulamentação comunitária e comentários

| Título | Regulamento da UE 852/2004 | Comentários e requisitos para a empresa de gestão do mercado grossista |
|---|----------------------------|--|
| Recolha de resíduos | VI.1 | Os resíduos alimentares de origem animal são, em geral, da responsabilidade das empresas do sector alimentar presentes nas instalações e requerem empresas especializadas. |
| Tipo de contentores e evacuação de resíduos | VI.2 | Devem existir diferentes contentores para os diferentes tipos de produtos, que possam ser lavados e |

| | | |
|---|------|---|
| alimentares | (1) | mantidos em bom estado. |
| Instalações para o armazenamento de outros resíduos: concepção e gestão | VI.3 | A gestão, limpeza e funcionamento têm de ser adequadamente organizados. |
| Limitações ambientais | VI.4 | Limitar o risco para o ambiente (cartão reciclado, caixas de madeira e paletes, materiais compostos). Tratamento especial de resíduos líquidos. |

(1) Consultar também o **Regulamento (CE) n.º 1774/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 3 de Outubro de 2002, que estabelece regras sanitárias relativas aos subprodutos animais não destinados ao consumo humano.**

Actividade n.º 11

CONTROLO DE PRAGAS

a) Principais riscos:

Proliferação de parasitas e infestação que criem problemas de higiene e contaminação dos géneros alimentícios.

b) Responsabilidade da empresa de gestão do mercado grossista

Limitado a áreas públicas.

Eventual controlo e monitorização das áreas privadas.

O tipo de Controlo de pragas, frequência e monitorização devem ser claramente definidos.

c) Referência a regulamentação comunitária e comentários

| Título | Regulamento da UE 852/2004 | Comentários e requisitos para a empresa de gestão do mercado grossista |
|--|-------------------------------|---|
| Disposição e concepção das instalações | I.2 (c) | A empresa de gestão do mercado grossista deve elaborar um plano geral para todo o mercado de combate a infestação por parasitas, incluindo todas as áreas públicas sob a sua responsabilidade. |
| Gestão de resíduos | VI.3 | Em qualquer dos casos, os resíduos e/ou lixo não podem ser armazenados de forma a que possam constituir uma atracção de parasitas. O plano deve abranger a limpeza geral do mercado (resíduos alimentares bem como outros resíduos). |

Conselho útil:

Embora a entidade responsável pelo Controlo de pragas seja diferentes no que se refere às áreas públicas e privadas, é geralmente aconselhável dispor de uma ficha comum no mercado.

Essa ficha evita a migração de parasitas de uma área controlada para uma área não controlada e confere uma maior eficácia às medidas tomadas contra a infestação por parasitas.

Actividade n.º 12

FORMAÇÃO DE PESSOAL

a) Principais riscos:

Violação das regras de higiene e segurança alimentar devido a pessoal com formação insuficiente.

Riscos de higiene pessoal que conduzem à contaminação dos géneros alimentícios.

b) Responsabilidade da empresa de gestão do mercado grossista

Os funcionários pertencentes à empresa de gestão do mercado grossista ou aos seus agentes contratados não devem manusear géneros alimentícios. Por conseguinte, estes requisitos jurídicos não se aplicam directamente a essas pessoas.

No entanto, têm de estar cientes que estão a trabalhar em instalações onde se manuseiam produtos frescos e que as suas acções podem influenciar a segurança alimentar. Todos os empregados devem receber formação em matéria de higiene específica à sua actividade, especificamente em relação aos riscos alimentares e medidas de controlo identificados pela análise de riscos.

c) Referência a regulamentação e comentários

| Título | Regulamento da UE 852/2004 | Comentários e requisitos para a empresa de gestão do mercado grossista |
|---|---------------------------------------|---|
| Formação de todos os operadores de empresas do sector alimentar em matéria de higiene alimentar | XII | Todos os empregados têm de receber formação em matéria de higiene específica às suas actividades. |

V - Código Comunitário Pormenorizado de Boas Práticas de Higiene

Esta parte do código de Boas Práticas de Higiene aborda detalhadamente sete questões, cada uma das quais objecto de um capítulo específico no Anexo II do Regulamento CE n.º 852/2004 de 29 de Abril de 2004.

Estes sete capítulos são pormenorizadamente abordados uma vez que se referem directamente à gestão do mercado grossista.

- Requisitos gerais aplicáveis às instalações do sector alimentar incluindo áreas e locais exteriores (capítulo I)
- Requisitos específicos aos locais em que os géneros alimentícios são preparados, tratados ou transformados (capítulo II)
- Requisitos aplicáveis ao equipamento (capítulo V)
- Resíduos alimentares (capítulo VI)
- Abastecimento de água (capítulo VII)
- Higiene pessoal (capítulo VIII)
- Formação (capítulo XII)

CÓDIGO DE BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE PARA A GESTÃO DE MERCADOS GROSSISTAS

Este código foi elaborado em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 852/2004 relativo à higiene dos géneros alimentícios e, quando aplicável, com o Regulamento (CE) n.º 853/2004 que estabelece as regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios. O seu objectivo é fornecer à empresa de gestão de mercados grossistas um código de conformidade com a legislação no contexto da sua relação com as empresas do sector alimentar que trabalham nas instalações, quer sejam empresas que comercializam ou empresas que preparam e transformam géneros alimentícios.

Os diferentes capítulos deste código referem-se ao Anexo II do Regulamento n.º 852/2004 “Requisitos gerais de higiene aplicáveis a todos os operadores das empresas do sector alimentar (excepto produção primária)”, que é constituído por 12 capítulos. No entanto, somente os capítulos directamente relacionados com a empresa de gestão do mercado grossista serão pormenorizadamente abordados neste código.

CAPÍTULO I: REQUISITOS GERAIS APLICÁVEIS ÀS INSTALAÇÕES DO SECTOR ALIMENTAR INCLUINDO ÁREAS E LOCAIS EXTERIORES

| Requisito jurídico | Orientação para a observância | Conselho para uma boa prática |
|---|--|---|
| <p><i>1. As instalações do sector alimentar devem ser mantidas limpas e em boas condições</i></p> | <p>Todas as áreas devem ser colocadas sob a responsabilidade de uma empresa específica do sector alimentar, quer seja a empresa de gestão do mercado grossista ou outra empresa. Não é possível dispor uma área que não esteja sob a responsabilidade de uma empresa do sector alimentar.</p> <p>Quando duas ou mais empresas do sector alimentar utilizam uma mesma área, uma destas terá de ser responsável pela área. Os regulamentos do mercado grossista e/ou os contratos entre o mercado grossista e as empresas do sector alimentar devem especificar as respectivas responsabilidades nas instalações do sector alimentar.</p> <p>Todas as zonas das instalações do sector alimentar (superfícies do solo, paredes, tectos, luminárias, sistemas de ventilação, equipamento fixo, lavatórios e instalações sanitárias) devem estar visivelmente limpas e em bom estado.</p> | <p>Recomenda-se vivamente que sejam implementadas fichas de limpeza e desinfeção de rotina para garantir que todas as áreas das instalações e os equipamentos são efectiva e eficientemente limpos numa base regular.</p> <p>A ficha de limpeza / desinfeção, quer seja da responsabilidade da empresa de gestão do mercado grossista ou de um terceiro contratado, deve ser escrita e incluir o seguinte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Área: definição clara das áreas a limpar/desinfectar, dos métodos a utilizar, das normas prescritas e quaisquer precauções de segurança aplicáveis a cada uma. - Frequência e duração do processo de limpeza / desinfeção, apropriadas ao risco, para cada área definida. - Produtos e materiais a utilizar em cada área definida, incluindo pormenores sobre a agressividade química, instruções de utilização e a sua adequação para utilização com, ou na proximidade de, géneros alimentícios. - Verificação e registo da frequência de |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>aplicação e a eficácia do modelo de limpeza / desinfecção em cada área.</p> <p>- Responsabilidades: registo da pessoa responsável pela realização da limpeza / desinfecção e pela verificação do processo.</p> <p>A gestão deve verificar e assinar a ficha de limpeza/desinfecção (ver o modelo de ficha no Anexo A) e encorajar o pessoal a “limpar à medida que sujam”.</p> |
| | <p>A empresa do sector alimentar responsável deve assegurar inspecções regulares às instalações para identificar eventuais defeitos estruturais ou equipamento avariado e garantir a implementação de medidas correctivas.</p> | <p>É uma boa prática evitar interrupções do funcionamento devido a equipamento com defeito ou avariado através de uma manutenção planeada e programas de substituição quer das instalações quer do equipamento. As fichas de manutenção e substituição devem basear-se na qualidade dos materiais, na construção, provável utilização e desgaste. As instalações e o equipamento devem ser mantidos bem reparados e em boas condições, em bom estado de funcionamento, seguros e passíveis de limpeza.</p> |
| <p>2. A disposição, concepção, construção, localização e dimensões das instalações do sector alimentar devem:</p> | <p>A empresa de gestão do mercado grossista deve ter em consideração os requisitos específicos correspondentes ao tipo de empresa do sector alimentar envolvido, tanto em termos de produtos como de quantidades a manusear.</p> | |

| | | |
|---|---|---|
| <p>(a) Permitir a manutenção e a limpeza e/ou desinfeção adequadas, evitar ou minimizar a contaminação por via atmosférica e facultar um espaço de trabalho adequado para permitir a execução higiénica de todas as operações;</p> | <p>Os materiais utilizados na construção devem permitir o tipo de limpeza adequado ao local. A disposição e a concepção das instalações do sector alimentar devem permitir o acesso para a limpeza de todas as áreas das instalações. A concepção, a construção e os acabamentos das superfícies nas instalações do sector alimentar determinam a facilidade com que a limpeza pode ser realizada.</p> <p>É fundamental garantir uma selecção correcta dos materiais dos acabamentos de todos os tectos, paredes e superfícies do solo, bem como a sua fixação ou aplicação adequadas.</p> <p>A ventilação, ar condicionado ou refrigeração devem ser regularmente verificados e mantidos os respectivos registos.</p> <p>O fluxo da ventilação, ar condicionado ou de refrigeração deve estar em conformidade com a dimensão das instalações e o volume dos materiais a manusear pelo operador da empresa do sector alimentar.</p> | <p>A empresa de gestão do mercado grossista e/ou as empresas do sector alimentar responsáveis devem assegurar que estão implementados sistemas e precauções apropriados para evitar reacções químicas adversas entre os produtos de limpeza e/ou materiais de construção.</p> <p>Deve existir uma separação efectiva entre processos limpos e sujos para reduzir a contaminação cruzada.</p> <p>As cores e os materiais devem ser adequados para utilização com géneros alimentícios.</p> |
| <p>(b) Permitir evitar a acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos géneros alimentícios e a formação de condensação e de bolores indesejáveis nas superfícies;</p> | <p>A concepção interior das instalações deve evitar a acumulação de sujidade em locais inacessíveis à limpeza. Os edifícios existentes devem ser mantidos de forma adequada, p. ex. minimizando os peitoris.</p> <p>Os materiais de construção não devem conter quaisquer substâncias que possam adicionar, directa ou indirectamente, materiais tóxicos aos géneros alimentícios.</p> <p>A concepção e a construção, em especial de superfícies elevadas, devem evitar acabamentos que possam conduzir à queda de partículas, tais como lascas de tinta, reboco e similares.</p> | <p>As juntas das paredes e dos pavimentos devem ser côncavas (com frisos côncavos) para facilitar uma limpeza intensiva. Quando proceder a restauros ou renovações, todos os peitoris devem ser suprimidos, se possível.</p> <p>As instalações devem ser regularmente verificadas quanto a fugas, ligações impróprias, etc., para reduzir a possibilidade de surgimento de parasitas. A utilização de paredes duplas com câmara-de-ar deve ser evitada uma vez que estas criam áreas para o surgimento de parasitas –</p> |

| | | |
|---|---|---|
| | <p>A construção, a concepção e as dimensões das instalações devem ser projectadas tendo em conta o tipo de sistema de ar, p. ex. ar condicionado, ventilação ou refrigeração, a ser instalado para evitar a formação de condensação.</p> | <p>deverá assegurar-se que essas áreas são inspeccionadas pela empresa responsável pelo Controlo de pragas.</p> <p>Nas áreas onde se gere vapor e humidade, as superfícies, tais como tectos, devem ser instaladas e isoladas para reduzir a formação de gotas de condensação. As superfícies pintadas devem adequadas para uso com géneros alimentícios. O equipamento destinado a géneros alimentícios, superfícies de trabalho, aparelhos e materiais são normalmente da propriedade do operador da empresa do sector alimentar e, por conseguinte, da sua exclusiva responsabilidade.</p> |
| <p>(c) Possibilitar a aplicação de boas práticas de higiene, incluindo a protecção contra contaminação e, em especial, o controlo dos parasitas;</p> | <p>A maioria das instalações do sector alimentar realiza muitas actividades diferentes, tais como limpeza, armazenamento, transformação e eliminação de resíduos. Deverá existir espaço suficiente nas instalações do sector alimentar que permita a separação de processos “limpos” dos “sujos” e a transformação de géneros alimentícios de baixo e de alto risco.</p> <p>Deverá ser designado um local específico para manter os materiais de embalagem separados da área onde os géneros alimentícios são transformados.</p> <p>O abastecimento de água, quando da responsabilidade da empresa de gestão do mercado grossista, deve ser potável para todas as operações directamente associadas aos géneros alimentícios.</p> | <p>O contrato entre a empresa de gestão do mercado grossista e a empresa do sector alimentar deve especificar quem é o responsável pela manutenção e limpeza do sistema de abastecimento de ar (secções comuns e/ou privadas).</p> <p>As empresas do sector alimentar devem recorrer a todas as defesas secundárias possíveis contra parasitas nas instalações (engodos, aparelhos eléctricos anti-mosquitos, etc.).</p> <p>As instalações e o equipamento devem ser concebidos, construídos e mantidos para controlar o risco de contaminação de produtos e observar</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | <p>A ventilação deve ser adequada, eficiente e concebida de forma a que o ar contaminado (p. ex. das instalações sanitárias ou das instalações para o armazenamento de resíduos) não penetre nas áreas onde se encontram os géneros alimentícios. Os filtros e outros componentes do sistema devem ser acessíveis directamente ou através de painéis de acesso.</p> <p>Os filtros devem ser sujeitos a manutenção e limpeza. Devem existir meios adequados e suficientes de ventilação das instalações do sector alimentar.</p> <p>As instalações devem assegurar uma boa higiene do pessoal (ver o n.º 3 e 9).</p> <p>As instalações devem ser concebidas para evitar o acesso e a propagação de parasitas. As portas, persianas e outras aberturas devem ser de tipo aproximadamente hermético.</p> <p>Todas as janelas localizadas em áreas onde sejam manuseados géneros alimentícios e que podem ser abertas devem estar equipadas com redes de protecção contra insectos.</p> <p>Além disso, a empresa de gestão do mercado grossista deve elaborar um plano geral para impedir a infestação por parasitas em todas as áreas públicas das instalações do mercado pelas quais é responsável. Este plano deve também ter em consideração a limpeza geral do mercado (resíduos alimentares bem como outros resíduos). Esse plano e respectivos desenhos devem procurar registar as responsabilidades atribuídas aos operadores das empresas do sector alimentar.</p> | <p>toda a legislação relevante.</p> <p>Nos casos em que as portas exteriores para o manuseamento, transformação, embalagem e armazenamento de matérias-primas estejam abertas, deverão ser tomadas precauções adequadas para impedir a entrada de parasitas.</p> <p>A disposição dos engodos tem de ser documentada. A localização de todas as medidas de Controlo de pragas deve ser identificada num plano/diagrama da instalação.</p> <p>As inspecções devem ser documentadas.</p> <p>Se o Controlo de pragas for contratado a terceiros é essencial que o contrato inclua os requisitos acima mencionados.</p> <p>A formação do pessoal deve identificar os parasitas comuns e as indicações de infestações de parasitas.</p> |
|--|---|---|

| | | |
|--|---|---|
| <p>(d) Sempre que necessário, proporcionar condições adequadas de manuseamento e armazenagem a temperatura controlada, com uma capacidade suficiente para manter os géneros alimentícios a temperaturas adequadas e concebidas de forma a permitir que essas temperaturas sejam controladas e, se necessário, registadas.</p> | <p>Quando a concepção e a construção dos locais de armazenamento, áreas de refrigeração e de congelação for da responsabilidade da empresa de gestão do mercado grossista, estes devem ser capazes de manter os géneros alimentícios a temperaturas adequadas ao produto e em conformidade com os regulamentos legais, quando existam. A concepção e construção de instalações para transformação de alimentos devem prevenir a formação de temperaturas excessivas.</p> <p>Deve ser instalado um dispositivo/sistema automático de monitorização e registo da temperatura, com alarmes integrados, (registáveis, audíveis e visíveis) em todas as áreas refrigeradas, incluindo todos os frigoríficos e congeladores de apoio. Todo o equipamento utilizado para a monitorização e registo de temperaturas deve ser regularmente calibrado e verificado.</p> | <p>O contrato entre a empresa de gestão do mercado grossista e a empresa do sector alimentar deve especificar de quem é a responsabilidade pela monitorização, registo e manutenção das instalações.</p> <p>Deve realizar-se a distinção entre áreas públicas e privadas.</p> |
| <p>3. Devem existir instalações sanitárias em número suficiente, munidas de autoclismo e ligadas a um sistema de esgoto eficaz. As instalações sanitárias não devem dar directamente para os locais onde se manuseiam os alimentos.</p> | <p>Deve existir um espaço de separação entre as instalações sanitárias e quaisquer locais onde se manuseiem géneros alimentícios não acondicionados.</p> <p>As instalações sanitárias devem estar ligadas a um sistema de esgoto através de um sifão eficaz. As instalações sanitárias (sanitários ou urinóis) não devem dar directamente para qualquer local onde existam géneros alimentícios não acondicionados.</p> <p>Nas empresas com um elevado número de visitas de clientes é recomendável disponibilizar instalações sanitárias em separado das utilizadas pelos empregados.</p> | <p>Devem ser colocadas notas solicitando aos utilizadores que lavem as suas mãos depois de usarem os sanitários numa posição adequada junto a cada sanitário utilizado pelas pessoas que manuseiam géneros alimentícios.</p> <p>A empresa do sector alimentar é, em geral, responsável pela parte dos esgotos situada dentro de áreas privadas. A empresa de gestão do mercado grossista é, em geral, responsável pelos esgotos fora das áreas privadas e até à sua ligação ao sistema das autoridades locais ou ao sistema público de esgotos. Estas responsabilidades</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>devem ser especificadas nos contratos.</p> <p>Em ambos os casos, deverá ter-se um cuidado especial para assegurar que todo o sistema funciona perfeitamente.</p> |
| <p>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.</p> | <p>Todo o pessoal que trabalhe em empresas do sector alimentar deve ter sempre acesso a lavatórios.</p> <p>Se o pessoal não puder abandonar as instalações para lavar as mãos, estes deverão ser directamente montados nas instalações.</p> <p>O número e localização dos lavatórios devem ser determinados tendo em conta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - O número de pessoas que trabalham nas diferentes empresas do sector alimentar (p. ex. 1 lavatório para 7 pessoas); - A concepção das instalações; - O tipo de alimentos; - A extensão da transformação dos alimentos. <p>Os lavatórios devem estar localizados na proximidade das instalações sanitárias e em locais estratégicos das instalações, de forma a que qualquer trabalhador tenha acesso a eles. Os lavatórios devem ser, preferencialmente, utilizados somente para lavagem das mãos. Quando existir um risco inaceitável de contaminação alimentar, as instalações para lavagem dos alimentos devem ser separadas das instalações que se destinam à lavagem das mãos.</p> <p>Os lavatórios devem estar localizados na entrada de todas as áreas de transformação de alimentos.</p> | <p>O contrato entre a empresa de gestão do mercado grossista e o operador da empresa do sector alimentar deve especificar quem é responsável pela limpeza e manutenção dos diversos lavatórios disponíveis, quer em áreas privadas, quer nas públicas.</p> <p>A frequência da limpeza deverá ser registada.</p> <p>Os materiais adequados aos lavatórios incluem aço inoxidável, plásticos e cerâmica para uso alimentar. Recomenda-se vivamente que nos casos em que se manuseiem géneros alimentícios não acondicionados, os lavatórios estejam localizados nas instalações e não nas áreas comuns.</p> <p>Em geral, a empresa de gestão do mercado grossista é responsável pelo abastecimento de água (quente e fria), bem como pela análise geral da qualidade da água. No entanto, as empresas do sector alimentar devem monitorizar e controlar a lavagem das mãos, uma vez que está demonstrado que a contaminação alimentar pode ocorrer muito rapidamente se as regras e normas</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | <p>Podem ser igualmente instaladas unidades adicionais localizadas nos cais de carga e descarga.</p> <p>É aceitável uma única torneira misturadora, bem como água fornecida a temperatura regulada de uma fonte suplementar ou unidade de aquecimento. No entanto, deverá ser tido em conta o facto de, no caso de água quente, um tubo demasiado comprido poder provocar contaminação bacteriana a longo prazo.</p> <p>De preferência, os lavatórios não devem ser operados manualmente.</p> <p>Recomenda-se que, se o equipamento ou os alimentos tiverem de ser lavados, tal seja realizado em lavatórios específicos que não sejam os de lavagem de mãos. Este tipo de equipamento específico deve ser considerado durante a construção, restauro ou renovação.</p> | <p>não forem observadas.</p> <p>As empresas do sector alimentar são responsáveis, em geral, pelas seguintes questões:</p> <ul style="list-style-type: none"> - o tipo de sabão utilizado (bactericida, se possível, e sem perfume, em especial nas áreas de transformação de alimentos); - caixotes de lixo (preferencialmente de pedal, se se utilizarem toalhas de papel descartáveis); - os secadores a ar ou toalhas de rolo não devem ser utilizados nas áreas de transformação de alimentos, uma vez que a sua instalação pode induzir a contaminação (risco de propagação de germes através do movimento do ar dos secadores, por exemplo), recomenda-se o uso de toalhas de papel. |
| | | |

| | | |
|---|--|---|
| <p>5. Deve ser prevista uma ventilação natural ou mecânica adequada e suficiente. Deve ser evitado o fluxo mecânico de ar de zonas contaminadas para zonas limpas. Os sistemas de ventilação devem ser construídos de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição.</p> | <p>Deve ser assegurada uma ventilação natural ou mecânica para garantir que o calor e a humidade não atingem níveis que possam comprometer a segurança alimentar.</p> <p>O grau de ventilação dependerá da estrutura, da instalação, da localização e da utilização do local.</p> <p>Os filtros e outros componentes do sistema devem ser acessíveis, de substituição e manutenção fáceis, directamente ou através de painéis de acesso.</p> | <p>A empresa de gestão do mercado grossista é, em geral, responsável pelo controlo da ventilação quando estiver instalada para todo um edifício. As empresas do sector alimentar têm de estar conscientes de que não podem alterar os sistemas dos canais de ventilação nas instalações privadas, uma vez que pode influenciar todo o sistema de ventilação.</p> <p>A limpeza da ventilação é também, regra geral, da responsabilidade da empresa de gestão do mercado grossista, uma vez que necessita de ser realizada por uma empresa especializada.</p> <p>Os contratos com as empresas do sector alimentar devem indicar quem é responsável pela limpeza, a frequência dessa limpeza, pela manutenção de registos e os pagamentos efectuados pelos diferentes utilizadores. A ventilação mecânica e os filtros devem ser sujeitos a um plano de limpeza/desinfecção.</p> |
| <p>6. As instalações sanitárias devem ter ventilação adequada, natural ou mecânica.</p> | <p>As instalações sanitárias devem dispor de ventilação natural ou mecânica para impedir que odores e aerossóis indesejados penetrem nas áreas onde se encontram géneros alimentícios.</p> <p>Nas áreas interiores das instalações, as instalações sanitárias requerem ventilação mecânica. A concepção deve assegurar que a descarga do sistema se encontra afastada das áreas onde existam géneros alimentícios.</p> | |

| | | |
|--|--|--|
| <p>7. As instalações do sector alimentar devem dispor de luz natural e/ou artificial adequada.</p> | <p>A iluminação deve ser suficiente para permitir um manuseamento seguro dos alimentos e uma limpeza eficaz.</p> <p>Os níveis de iluminação devem estar em conformidade com o tipo de sala e não influenciar o nível de temperatura nas instalações.</p> <p>As luzes devem ser protegidas por difusores inquebráveis em todas as instalações, excepto nos escritórios.</p> | <p>Quando se manusearem géneros alimentícios não acondicionados, as luzes devem dispor de uma protecção para evitar a contaminação dos alimentos em caso de danos na lâmpada e para facilitar a limpeza. Por exemplo, as luminárias de luz fluorescente devem ser colocadas com difusores ou montadas com tubos de protecção.</p> <p>Recomenda-se a utilização de lâmpadas inquebráveis.</p> <p>As luminárias devem ser, sempre que possível, encastradas e não suspensas, uma vez que constituem um potencial local de acumulação de sujidade.</p> <p>Quando for viável, as ligações eléctricas devem passar no interior das paredes ou do tecto. A utilização de condutas e caixas de derivação montadas sobre superfícies deve ser evitada.</p> |
| <p>8. Os sistemas de esgoto devem ser adequados ao fim a que se destinam. Devem ser projectados e construídos de forma a evitar o risco de contaminação. Se os canais de evacuação forem total ou parcialmente abertos, devem ser concebidos de forma a assegurar que não haja fluxos de resíduos de zonas contaminadas</p> | <p>A empresa de gestão do mercado grossista deve assegurar que os esgotos dispõem de uma queda suficiente para permitir o fluxo de resíduos sólidos e líquidos.</p> <p>A direcção do fluxo deve ser sempre na direcção das áreas limpas para as áreas sujas.</p> <p>As instalações sanitárias devem dispor de um sistema separado dos esgotos das áreas de transformação de alimentos.</p> <p>Todas as descargas para os esgotos devem passar por um sifão</p> | <p>Os contratos entre a empresa de gestão do mercado grossista e as empresas do sector alimentar devem especificar as respectivas responsabilidades em termos de cuidado e manutenção dos sistemas de esgoto.</p> <p>Em todos os casos, recomenda-se uma manutenção regular e boas práticas de limpeza para evitar descargas excessivas de gorduras ou óleos no sistema.</p> |

| | | |
|--|---|---|
| <p><i>para zonas limpas, em especial para zonas onde sejam manuseados alimentos susceptíveis de apresentarem um elevado risco para o consumidor final.</i></p> | <p>eficaz.</p> <p>Os canais e coberturas de esgotos devem ser preferencialmente em aço inoxidável.</p> <p>Devem estar disponíveis pontos de inspecção, adequadamente selados de forma a permitir o acesso apenas às empresas de limpeza especializadas. Podem ser instalados separadores de gordura nas áreas onde se encontram géneros alimentícios se a sua instalação no exterior não for possível.</p> <p>Os canais devem ser concebidos de forma a evitar o acesso por parte de parasitas provenientes do sistema principal de esgoto.</p> | <p>Os filtros e crivos devem ser regularmente inspeccionados e mantidos.</p> |
| <p>9. Sempre que necessário, o pessoal deverá dispor de vestiários adequados.</p> | <p>Em todos os casos, deverá assegurar-se que o pessoal dispõe de uma área para trocar e guardar a sua roupa e objectos pessoais. Isto é importante para funcionários e visitantes.</p> <p>Quando o pessoal tem de usar vestuário de protecção, a concepção dos vestiários, em geral da responsabilidade da empresa de gestão do mercado grossista, deve assegurar áreas de circulação separadas para o pessoal com roupas de uso normal e o pessoal com vestuário de protecção.</p> <p>Quando for obrigatório, o acesso às áreas de venda deverá ser recusado a clientes sem vestuário de protecção.</p> | <p>O pessoal deve dispor de cacifos adequados para guardar a sua roupa de uso normal e objectos pessoais.</p> <p>A localização da área dos cacifos deverá ser num local de passagem obrigatória aquando da entrada e saída das áreas onde se encontram géneros alimentícios.</p> <p>As áreas dos cacifos devem estar equipadas com zonas adequadas de lavatórios.</p> |
| <p>10. Os produtos de limpeza e os desinfetantes não devem ser armazenados em áreas onde são manuseados géneros</p> | <p>Estes produtos devem ser armazenados num recipiente que possa ser fechado ou num local de armazenamento específico, afastados das áreas onde são manuseados géneros alimentícios. Este aspecto deve ser considerado na concepção do edifício, tanto pelos</p> | <p>As instalações/locais de armazenamento de produtos e materiais de limpeza devem ser identificados por sinalética adequada.</p> |

| | | |
|----------------------|---|--|
| <i>alimentícios.</i> | operadores das empresas do sector alimentar como pela empresa de gestão do mercado grossista, sempre que esses produtos tenham de ser utilizados. | |
|----------------------|---|--|

CAPÍTULO II: REQUISITOS ESPECÍFICOS APLICÁVEIS AOS LOCAIS EM QUE OS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS SÃO PREPARADOS, TRATADOS OU TRANSFORMADOS (excepto as salas de refeições e as instalações especificadas no capítulo III)

| Requisito jurídico | Orientação para a observância | Conselho para uma boa prática |
|---|--|---|
| <p>1. <i>A disposição relativa à concepção dos locais em que os géneros alimentícios são preparados, tratados ou transformados (excepto as salas de refeições e as instalações especificadas no capítulo III, mas incluindo os locais que fazem parte de meios de transporte) devem permitir a aplicação de boas práticas de higiene, incluindo a protecção contra a contaminação entre e durante as operações, devendo nomeadamente ser cumpridos os seguintes requisitos:</i></p> | <p>A empresa de gestão do mercado grossista tem de ter em conta os requisitos específicos correspondentes ao tipo de produto envolvido.</p> | <p>O contrato entre a empresa de gestão do mercado grossista e as empresas do sector alimentar tem de especificar quem é responsável pela:</p> <ul style="list-style-type: none"> - limpeza e desinfeção; - manutenção; - reparação. |
| <p>(a) <i>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</i></p> | <p>A empresa de gestão do mercado grossista deve utilizar materiais e técnicas que estejam em conformidade com este regulamento.</p> <p>Todas as superfícies deverão ser antiderrapantes. Os materiais tais como tijoleira, pavimento de segurança em vinil sem juntas, mosaico, resina epoxi, granito artificial, etc., podem ser utilizados, mas sempre perfeitamente vedados.</p> | <p>Em termos de limpeza, é evidente que alguns tipos de operações requerem uma frequência de limpeza e desinfeção muito elevada. Tal aplica-se em particular ao caso das áreas de transformação de carne e peixe.</p> <p>A ficha de limpeza / desinfeção, quer seja da responsabilidade da empresa de gestão do mercado grossista ou de um terceiro contratado,</p> |

| | | |
|---|--|--|
| <p><i>materiais utilizados são adequados. Se for caso disso, a superfície dos solos deve permitir um escoamento adequado;</i></p> | <p>Os pavimentos devem ser concebidos de forma a impedir a acumulação de água. Nos casos em que se possam verificar derrames consideráveis ou se recorra a uma limpeza húmida deverão ser instalados canais no pavimento. A cota do pavimento deverá ser superior à dos canais. Os canais deverão ser vidrados, em cerâmica ou aço inoxidável com as juntas em relação ao pavimento bem vedadas.</p> <p>As coberturas de esgotos devem ser, idealmente, em aço inoxidável, com uma vedação dupla e fixada.</p> <p>Os esgotos podem estar equipados com separadores de gordura ou óleo para apanhar as partículas de maiores dimensões. Esses separadores devem ser montados no exterior dessas áreas.</p> <p>Os canais devem ser concebidos de forma a evitar o acesso por parte de parasitas provenientes do sistema principal de esgoto.</p> | <p>deve estar registada por escrito e incluir o seguinte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Área: definição clara das áreas a limpar/desinfectar, dos métodos a utilizar, das normas prescritas e quaisquer precauções de segurança aplicáveis a cada uma. - Frequência e duração do processo de limpeza / desinfectação, apropriadas ao risco, para cada área definida. - Produtos e materiais a utilizar em cada área definida, incluindo pormenores sobre a agressividade química, instruções de utilização e a sua adequação para utilização com, ou na proximidade de, géneros alimentícios. - Verificação e registo da frequência de aplicação e a eficácia do modelo de limpeza / desinfectação em cada área. - Responsabilidades: registo da pessoa responsável pela realização da limpeza / desinfectação e pela verificação do processo. <p>A gestão deve verificar e assinar a ficha de limpeza/desinfectação (ver o modelo de ficha no Anexo A) e encorajar o pessoal a “limpar à medida que sujam”.</p> |
| <p>(b) <i>As superfícies das paredes devem ser mantidas em boas condições e poder ser</i></p> | <p>As superfícies das paredes devem ser de uma qualidade que esteja em conformidade com este</p> | <p>Consultar os comentários constantes nas alíneas a) e b) dos parágrafos I. e II.</p> |

| | | |
|---|---|---|
| <p><i>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 materiais utilizados são adequados.</i></p> | <p>requisito. Tal inclui reboco pintado, resina epoxi, PVC, plástico reforçado com fibra de vidro e outros revestimentos patenteados similares, azulejos, revestimento de aço inoxidável e plastisol, painéis isolados, etc. Superfícies danificadas ou partidas devem ser reparadas ou substituídas imediatamente ou logo que possível.</p> <p>Todas as juntas entre o pavimento e as paredes devem ser côncavas (com frisos côncavos) e vedadas eficazmente de forma a facilitar a limpeza.</p> <p>Quando se utilizar um revestimento, é necessário ter cuidado para assegurar que as juntas são bem vedadas.</p> <p>Todas as superfícies e, em particular, os ângulos verticais devem ser protegidos contra danos físicos.</p> | |
| <p><i>(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 bolores indesejáveis e a libertação de partículas;</i></p> | <p>Os tectos devem ser concebidos de forma a permitir uma limpeza periódica eficaz e uma manutenção adequada.</p> <p>Todas as superfícies devem ser passíveis de serem limpas.</p> <p>Os materiais que observam este requisito incluem reboco pintado, sistemas de tectos fixos, tectos suspensos, plastisol e painéis isolados.</p> <p>Não são recomendados azulejos de poliestireno</p> | <p>Os mesmos comentários constantes na alínea a) dos parágrafos I. e II.</p> <p>Os tectos e luminárias de tecto devem ser sujeitos a um plano de limpeza/desinfecção.</p> <p>As superfícies pintadas devem adequadas para uso com géneros alimentícios.</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>ou fibra devido à dificuldade da sua vedação. As estruturas abertas em aço devem ser adequadamente vedadas.</p> <p>Deverá assegurar-se o acesso a todos os tectos suspensos para efeitos de Controlo de pragas.</p> <p>A selecção dos materiais, a concepção do tecto e as características do isolamento podem constituir factores importantes para a redução da condensação.</p> <p>Na maioria dos casos, os materiais indicados em cima asseguram uma superfície aceitável, desde que estejam em bom estado.</p> <p>Uma ventilação adequada combinada com uma utilização correcta dos materiais deve ser da maior importância na concepção de uma estrutura.</p> <p>Os tectos devem ser sujeitos a uma manutenção regular para remover qualquer formação de bolor ou outras partículas ou resíduos que possam cair sobre os géneros alimentícios. Qualquer crescimento de bolor deve ser retirado à medida que for necessário.</p> <p>As luminárias devem estar equipadas com difusores. Deve ser disponibilizado equipamento adequado à manutenção e limpeza dos tectos sempre que necessário. Nas áreas de transformação de alimentos recomenda-se a utilização de janelas fixas.</p> | <p>(Consultar também os comentários constantes na alínea b) do n.º 2 do capítulo I.).</p> <p>As instalações devem ser regularmente verificadas quanto a fugas, ligações impróprias, etc., para reduzir a possibilidade de surgimento de parasitas.</p> <p>Deve assegurar-se que estas áreas são inspeccionadas pela empresa responsável pelo Controlo de pragas.</p> |
| <p>(d) <i>As janelas e outras aberturas devem ser construídas de modo a evitar a acumulação de sujidade. As que puderem abrir para o</i></p> | <p>Todas as janelas que abrem nas áreas de transformação de alimentos devem ser adequadamente protegidas com redes quando</p> | <p>Consulte os comentários constantes na alínea a) dos parágrafos I. e II.</p> |

| | | |
|---|--|---|
| <p><i>exterior devem estar equipadas, sempre que necessário, com redes de protecção contra insectos, facilmente amovíveis para limpeza. Se da sua abertura puder resultar qualquer contaminação, as janelas devem ficar fechadas e fixas durante a produção;</i></p> | <p>forem abertas durante a transformação de alimentos. Estas redes são necessárias para impedir um risco de infecção e/ou contaminação.</p> <p>As redes devem ser fabricadas num material durável adequado, idealmente uma moldura em plástico ou alumínio com rede de plástico ou aço inoxidável.</p> <p>Quando as redes apresentam sujidade/resíduos, tal pode constituir um risco de contaminação alimentar devendo, por conseguinte, as redes ser de remoção fácil para limpeza.</p> | <p>As redes mosquiteiras devem ser sujeitas a um plano de limpeza/desinfecção.</p> <p>As janelas de vidro das áreas de transformação e embalagem de alimentos devem ser protegidas contra a quebra dos vidros.</p> |
| <p>(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 materiais utilizados são adequados.</p> | <p>Qualquer porta que possa ser utilizada pelo pessoal que manuseie alimentos não acondicionados deve ser passível de ser facilmente limpa e desinfectada. Isto aplica-se igualmente aos acessórios das portas, nomeadamente aos espelhos e maçanetas das portas.</p> <p>As portas devem ser embutidas para evitar cantos ou concavidades onde se possa acumular sujidade. As portas oscilantes, fabricadas num material que não seja PVC ou num material patenteado similar, devem dispor de áreas/placas específicas para a facilitação da abertura por impulso em vez de maçanetas.</p> | <p>Os mesmos comentários constantes na alínea a) dos parágrafos I e II.</p> <p>As portas devem ser sujeitas a um plano de limpeza/desinfecção.</p> <p>As portas devem dispor de superfícies adequadas, impermeáveis e de fácil limpeza que permitam mantê-las em boas condições.</p> <p>A utilização de todos os materiais e acabamentos deve ser sujeita a uma consideração cuidadosa relativa à adequação das suas características técnicas aos fins a que se destinam.</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>Os acabamentos de portas que estão em conformidade com este requisito incluem madeira pintada, metal pintado, plástico e PVC.</p> <p>Pode ser igualmente utilizado um material impermeável adequado como PVC, plástico reforçado com fibra de vidro ou outro revestimento patenteado. Madeira não isolada não está em conformidade. Não se recomenda também a utilização de madeira envernizada.</p> <p>A moldura da porta deve ser igualmente construída com o acabamento necessário, p. ex. suave e não absorvente. Se as portas dispuserem de painéis em vidro, o material usado deve ser inquebrável. O vidro, quando utilizado, deve ser reforçado.</p> <p>Se se utilizar um revestimento de porta, este deve ser adequadamente vedado para evitar a contaminação.</p> | |
| <p>(f) <i>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,</i></p> | <p>Este regulamento inclui as áreas de transformação e os equipamentos que entram em contacto com os alimentos.</p> <p>Este equipamento é da exclusiva propriedade do arrendatário.</p> <p>A empresa de gestão do mercado grossista será</p> | <p>As superfícies que estão em conformidade com este requisito incluem aço inoxidável, plásticos e cerâmica para uso alimentar.</p> <p>Não devem ser utilizados plásticos tais como polipropileno quando estiverem riscados ou lascados, uma vez que não será possível garantir uma limpeza e desinfeção eficiente.</p> |

| | | |
|---|---|--|
| <p><i>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 materiais utilizados são adequados.</i></p> | <p>responsável pelo tipo de equipamento instalado ou as superfícies ou componentes de equipamento que entra em contacto com os alimentos somente quando especificamente indicado.</p> | <p>Não deve ser utilizada madeira não isolada (excepto as tábuas de corte, que podem ser efectivamente limpas) para nenhuma operação.</p> <p>As superfícies (incluindo as superfícies dos equipamentos) nas áreas onde são manuseados géneros alimentícios, em particular as que entram em contacto com os alimentos, devem ser sujeitas a um plano de limpeza/desinfecção.</p> <p>A ficha de limpeza/desinfecção deve ser escrita e incluir o seguinte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - definição da área a limpar/desinfectar, - o produto e os materiais a utilizar e a sua agressividade química, - instruções de utilização, - adequação à utilização com géneros alimentícios, - frequência e duração dos programas de limpeza e de desinfecção, - método e padrão necessários, - verificação da eficácia da limpeza e da frequência adequadas ao risco, - quaisquer precauções em termos de saúde e segurança, - quem é responsável pela limpeza, - quem é responsável pela verificação, <p>Se as actividades de limpeza forem contratadas a terceiros é essencial que o contrato inclua os requisitos acima enumerados.</p> |
|---|---|--|

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>A gestão deve verificar e assinar a ficha de limpeza/desinfecção (ver o modelo de ficha no Anexo A) e encorajar o pessoal a “limpar à medida que sujam”.</p> |
| <p>2. <i>Sempre que necessário, devem existir instalações adequadas para a limpeza, desinfecção e armazenagem dos utensílios e equipamento de trabalho. Essas instalações devem ser constituídas por materiais resistentes à corrosão, ser fáceis de limpar e dispor de um abastecimento adequado de água quente e fria.</i></p> | <p>Conforme indicado no parágrafo anterior, o equipamento e utensílios são geralmente propriedade das empresas do sector alimentar.</p> <p>No entanto, as instalações de lavagem de mãos são, normalmente, da responsabilidade da empresa de gestão do mercado grossista. Quando for esse o caso, recomenda-se a utilização de aço inoxidável.</p> <p>É aceitável uma única torneira misturadora ou água fornecida a temperatura regulada de uma fonte suplementar ou unidade de aquecimento.</p> <p>Em alguns casos, a empresa de gestão do mercado grossista poderá disponibilizar esterilizadores de utensílios e/ou secadores a ar. Este equipamento deve ser de construção durável e resistente à corrosão.</p> | <p>Os protocolos de limpeza são geralmente da responsabilidade das empresas do sector alimentar, excepto quando for indicado que é da responsabilidade da empresa de gestão do mercado grossista no âmbito de um contrato ou dos próprios regulamentos do mercado.</p> <p>A ficha de limpeza / desinfecção, quer seja da responsabilidade da empresa de gestão do mercado grossista ou de um terceiro contratado, deve ser escrita e incluir o seguinte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Área: definição clara das áreas a limpar/desinfectar, dos métodos a utilizar, das normas prescritas e quaisquer precauções de segurança aplicáveis a cada uma. - Frequência e duração do processo de limpeza / desinfecção, apropriadas ao risco, para cada área definida. - Produtos e materiais a utilizar em cada área definida, incluindo pormenores sobre a agressividade química, instruções de utilização e a sua adequação para utilização com, ou na proximidade de, géneros alimentícios. |

| | | |
|--|---|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - <u>Verificação e registo</u> da frequência de aplicação e a eficácia do modelo de limpeza / desinfeção em cada área. - <u>Responsabilidades:</u> registo da pessoa responsável pela realização da limpeza / desinfeção e pela verificação do processo. <p>As instalações devem ser concebidas, construídas e mantidas para evitar o risco de contaminação dos produtos.</p> |
| <p><i>Sempre que necessário, devem ser previstos meios adequados para a lavagem dos alimentos. Todos os lavatórios ou outros equipamentos do mesmo tipo destinados à lavagem de alimentos devem dispor de um abastecimento adequado de água potável quente e/ou fria conforme com os requisitos do capítulo VII e devem ser mantidos limpos e, sempre que necessário, desinfectados.</i></p> | <p>Deverão ser disponibilizados lavatórios em separado para a transformação de alimentos e lavagem de equipamento.</p> <p>Em instalações pequenas, um lavatório pode ser utilizado tanto para a lavagem do equipamento como dos alimentos desde que as duas actividades possam ser realizadas eficazmente e sem prejuízo da segurança alimentar (o lavatório deve ser cuidadosamente limpo e desinfectado antes de ser utilizado para a transformação de alimentos).</p> <p>É aceitável uma única torneira misturadora ou água fornecida a temperatura regulada de uma fonte suplementar ou unidade de aquecimento.</p> | <p>Os lavatórios devem ser sujeitos a um plano de limpeza/desinfeção.</p> |

CAPÍTULO V: REQUISITOS APLICÁVEIS AO EQUIPAMENTO

| Requisito jurídico | Orientação para a observância | Conselho para uma boa prática |
|---|--|--|
| <p><i>1. Todos os utensílios, aparelhos e equipamento que entrem em contacto com os alimentos devem:</i></p> <p>(a) <i>Estar efectivamente limpos e, sempre que necessário, desinfectados. Deverão ser limpos e desinfectados com uma frequência suficiente para evitar qualquer risco de contaminação;</i></p> <p>(b) <i>Ser fabricados com materiais adequados e mantidos em boas condições de arrumação e bom estado de conservação, de modo a minimizar qualquer risco de contaminação;</i></p> <p>(c) <i>Exceptuando os recipientes e embalagens não recuperáveis, ser fabricados com materiais adequados e mantidos em boas condições de arrumação e bom estado de conservação, de modo a permitir a sua limpeza e,</i></p> | <p>A empresa de gestão do mercado grossista não é, em geral, responsável por este tipo de equipamento.</p> <p>No caso de responsabilidade por equipamentos, conforme indicado no contrato entre a empresa de gestão do mercado grossista e outras empresas do sector alimentar, devem aplicar-se os conselhos da coluna à direita.</p> | <p>Em geral, as empresas do sector alimentar presentes no mercado são as únicas responsáveis por este equipamento.</p> <p>Todo o equipamento relevante deve ser sujeito a um plano de limpeza/desinfecção.</p> <p>A frequência de limpeza e desinfecção depende do grau de risco.</p> <p>A ficha de limpeza / desinfecção, quer seja da responsabilidade da empresa de gestão do mercado grossista ou de um terceiro contratado, deve ser escrita e incluir o seguinte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Área: definição clara das áreas a limpar/desinfectar, dos métodos a utilizar, das normas prescritas e quaisquer precauções de segurança aplicáveis a cada uma. - Frequência e duração do processo de limpeza / desinfecção, apropriadas ao risco, para cada área definida. - Produtos e materiais a utilizar em cada área definida, incluindo pormenores sobre a agressividade química, instruções de utilização e a sua adequação para utilização com, ou na proximidade de, géneros |

| | | |
|--|--|--|
| <p><i>sempre que necessário, a sua desinfeção; e</i></p> <p>(d) <i>Ser instalados de forma a permitir a limpeza adequada do equipamento e da área circundante.</i></p> | | <p>alimentícios.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Verificação e registo</u> da frequência de aplicação e a eficácia do modelo de limpeza / desinfeção em cada área. - <u>Responsabilidades:</u> registo da pessoa responsável pela realização da limpeza / desinfeção e pela verificação do processo. <p>A gestão deve verificar e assinar a ficha de limpeza/desinfeção (ver o modelo de ficha no Anexo A) e encorajar o pessoal a “limpar à medida que suja”.</p> <p>O equipamento deve ser inserido em fichas de manutenção.</p> |
| <p><i>2. Sempre que necessário, o equipamento deve conter dispositivos de controlo capazes de assegurar o cumprimento dos objectivos do presente regulamento.</i></p> | <p>A empresa de gestão do mercado grossista não é, em geral, responsável por este tipo de equipamento.</p> | <p>Em geral, as empresas do sector alimentar presentes no mercado são as únicas responsáveis por este equipamento.</p> |
| <p><i>3. Sempre que devam ser utilizados aditivos químicos para prevenir a corrosão de equipamento e de contentores, deverão ser seguidas as boas práticas de aplicação.</i></p> | <p>A empresa de gestão do mercado grossista não é, em geral, responsável por este tipo de equipamento.</p> | <p>Em geral, as empresas do sector alimentar presentes no mercado são as únicas responsáveis por este equipamento.</p> |

CAPÍTULO VI: RESÍDUOS ALIMENTARES

| Requisito jurídico | Orientação para a observância | Conselho para uma boa prática |
|---|---|--|
| <p><i>1. Os resíduos alimentares, os subprodutos não comestíveis e os outros resíduos deverão ser retirados das salas em que se encontrem alimentos o mais depressa possível de forma a evitar a sua acumulação.</i></p> | <p>A empresa de gestão do mercado grossista está directamente envolvida com os resíduos existentes em áreas públicas. Por conseguinte, os contentores de resíduos devem ser colocados em locais estratégicos do mercado e estar adequadamente marcados com a indicação da sua utilização para “resíduos alimentares <u>de origem não animal</u>” ou simplesmente “resíduos”.</p> <p>É geralmente da responsabilidade da empresa de gestão do mercado grossista providenciar instalações para a remoção de resíduos alimentares e outros resíduos gerados em áreas privadas.</p> <p>No entanto, os resíduos alimentares de origem animal produzidos pelas empresas do sector alimentar são da sua responsabilidade directa.</p> <p>Em qualquer dos casos, os resíduos e/ou lixo não devem ser armazenados de forma a que possam constituir uma atracção de parasitas (consultar a alínea c) do n.º 2 do capítulo I).</p> <p>Para resíduos que não sejam de origem animal, o contrato entre as empresas do sector alimentar e a empresa de gestão do mercado grossista deve especificar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a forma como os resíduos são recolhidos (directamente das empresas do sector alimentar, de pontos de recolha centrais específicos, etc.); - o nome do proprietário se tiverem de ser utilizados tipos | <p>Os resíduos alimentares de origem animal e outros tipos de resíduos devem ser eliminados em contentores separados.</p> <p>Nos termos dos regulamentos actuais, os resíduos alimentares de origem animal são da responsabilidade directa do operador da empresa do sector alimentar. Os resíduos alimentares de origem animal devem ser eliminados pelo operador da empresa do sector alimentar em contentores especiais e removidos, conforme necessário, mas no mínimo uma vez por dia.</p> <p>A remoção de resíduos alimentares de origem animal deve ser realizada directamente pelo operador da empresa do sector alimentar usando empresas especializadas.</p> <p>A ficha de limpeza / desinfecção, quer seja da responsabilidade da empresa de gestão do mercado grossista ou de um terceiro contratado, deve ser escrita e incluir o seguinte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Área: definição clara das áreas a limpar/desinfectar, dos métodos a utilizar, das normas prescritas e quaisquer precauções de segurança aplicáveis a cada uma. |

| | | |
|---|---|--|
| | <p>específicos de contentores;</p> <ul style="list-style-type: none"> - quem fornece os contentores; - quem deve limpar e desinfetar os contentores; - no caso da recolha de resíduos seleccionados, o método de recolha e a cor dos contentores a utilizar, para além da frequência e horários da recolha; - a forma como os custos desta actividade serão imputados às empresas do sector alimentar e à gestão do mercado grossista. | <ul style="list-style-type: none"> - <u>Frequência e duração</u> do processo de limpeza / desinfecção, apropriadas ao risco, para cada área definida. - <u>Produtos e materiais a utilizar</u> em cada área definida, incluindo pormenores sobre a agressividade química, instruções de utilização e a sua adequação para utilização com, ou na proximidade de, géneros alimentícios. - <u>Verificação e registo</u> da frequência de aplicação e a eficácia do modelo de limpeza / desinfecção em cada área. - <u>Responsabilidades:</u> registo da pessoa responsável pela realização da limpeza / desinfecção e pela verificação do processo. |
| <p>2. <i>Os resíduos alimentares, os subprodutos não comestíveis e os demais resíduos devem ser depositados em contentores que se possam fechar, a menos que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que outros tipos de contentores ou de sistemas de evacuação utilizados são adequados. Esses contentores devem ser de fabrico conveniente, ser mantidos em boas condições e ser fáceis de limpar e, sempre</i></p> | <p>Os resíduos e/ou lixo não devem ser armazenados de forma a que possam constituir uma atracção de parasitas.</p> <p>As superfícies interiores e exteriores de contentores de resíduos não descartáveis devem poder ser lavadas e mantidas em boas condições.</p> <p>As empresas que apenas produzam resíduos secos, tais como embalagens, não precisam de ter contentores de resíduos fechados.</p> <p>No caso de resíduos líquidos não ligados directamente aos sistemas de esgotos, deverão ser utilizados tanques de retenção (os contentores e tanques de resíduos devem ser claramente marcados como tal). Nestes casos deverão ser tomadas todas as medidas apropriadas para não poluir o ambiente.</p> | <p>Os sacos plásticos tornam a remoção do lixo e a limpeza dos caixotes mais fácil. Quando o lixo é removido para uma área de armazenamento central, os sacos plásticos devem ser colocados em contentores fechados e à prova de roedores e de pássaros.</p> <p>Quando se manusear géneros alimentícios não acondicionados, para além de frutos e produtos hortícolas, todos os caixotes devem ter tampas operadas por pedal, pelo joelho ou o cotovelo.</p> |

| | | |
|---|---|--|
| <p><i>que necessário, de desinfectar.</i></p> | | |
| <p>3. <i>Devem ser tomadas as medidas adequadas para a recolha e a eliminação dos resíduos alimentares, dos subprodutos não comestíveis e dos outros resíduos. Os locais de recolha dos resíduos devem ser concebidos e utilizados de modo a que possam ser mantidos limpos e, sempre que necessário, livres de animais e parasitas.</i></p> | <p>Quando o mercado grossista disponibiliza armazéns centrais de resíduos, estes devem ser:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mantidos limpos e arrumados, através da lavagem regular das aberturas dos canais e das áreas envolventes dos canais, baldes, caixotes e outras superfícies do solo e equipamento; - geridos e supervisionados de forma a assegurar a sua limpeza e utilização correctas; - mantidos livres de parasitas, tais como roedores, pássaros, predadores, artrópodes, etc. Os caixotes devem ser fechados e as áreas do compactador devem estar fisicamente separadas das áreas onde os géneros alimentícios são armazenados ou transformados. Todas as localizações devem ser novamente verificadas relativamente ao acesso de parasitas. Deve ser realizada uma limpeza regular. | <p>Os armazéns centrais de resíduos devem ser sujeitos a um plano de limpeza/desinfecção.</p> <p>(Consultar também as notas constantes no capítulo I n.º 1 Limpeza).</p> |
| <p>4. <i>Todas as águas residuais devem ser eliminadas de um modo higiénico e respeitador</i></p> | <p>A empresa de gestão do mercado grossista, quando responsável pela remoção de resíduos e/ou lixo, deve tomar todas as precauções possíveis para limitar o risco de poluição do ambiente.</p> | |

| | | |
|---|---|--|
| <p><i>do ambiente, em conformidade com a legislação comunitária aplicável para o efeito, e não devem constituir uma fonte directa ou indirecta de contaminação.</i></p> | <p>A reciclagem de resíduos (cartão, caixas de madeira, paletes, compostagem de resíduos de produtos hortícolas, etc.) é preferível à queima, sempre que tal seja viável.</p> <p>Quando os resíduos são queimados nas instalações, as emissões gasosas devem estar em conformidade com a legislação comunitária.</p> <p>Os resíduos líquidos não devem ser vertidos directamente no sistema de esgotos sem o acordo prévio da autoridade relevante.</p> | |
|---|---|--|

CAPÍTULO VII: ABASTECIMENTO DE ÁGUA

| Requisito jurídico | Orientação para a observância | Conselho para uma boa prática |
|--|---|--|
| <p>1. <i>a) Deve ser providenciado um abastecimento adequado de água potável, a qual deve ser utilizada sempre que necessário para garantir a não contaminação dos géneros alimentícios;</i></p> <p><i>b) Pode ser utilizada água limpa nos produtos da pesca inteiros. Pode ser utilizada água do mar limpa nos moluscos bivalves vivos, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos; pode igualmente ser utilizada água limpa para a lavagem externa. Nos casos em que essa água seja utilizada, deverão existir instalações adequadas para o seu fornecimento.</i></p> | <p>Quando o abastecimento de água às empresas do sector alimentar for da responsabilidade da empresa de gestão do mercado grossista, deverá ser dada atenção para assegurar um abastecimento apropriado de água potável.</p> <p>Deve ser realizada uma monitorização da qualidade da água para verificar que a água disponibilizada às empresas do sector alimentar está em conformidade com os requisitos da Directiva 98/83/CE.</p> <p>Água potável deve ser utilizada para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lavar as mãos; - lavar alimentos, quando necessário; - adicionar a géneros alimentícios e bebidas; - cozinhar alimentos; - limpar o equipamento destinado a géneros alimentícios; - limpar as superfícies que entram em contacto com os géneros alimentícios ou as mãos das pessoas que manuseiam géneros alimentícios; - qualquer operação em que exista um risco de contaminação dos géneros alimentícios. <p><i>Note que por derrogação, pode ser utilizada água limpa nos produtos da pesca inteira até 31 de Dezembro de 2009 (Regulamento (CE) n.º 2076/2005 que estabelece disposições transitórias.</i></p> <p>Na maioria dos casos, o abastecimento de água do mar aos operadores das empresas do sector alimentar não é da</p> | <p>Embora se possa assumir que a água potável, conforme especificado na Directiva do Conselho 98/83/CE, seja fornecida por todas as empresas de águas, é boa prática assegurar que a qualidade da água é analisada todos os anos num laboratório aprovado. Poderá ser necessário testar a sua potabilidade com maior frequência se se verificarem interrupções ou alterações no abastecimento.</p> <p>As amostras devem ser recolhidas em locais específicos, determinados pela importância do abastecimento de água e de forma a serem representativas da qualidade da água consumida ao longo do ano.</p> <p>Quando a empresa de gestão do mercado grossista for responsável, deverá ser implementado um programa de manutenção apropriado para assegurar que os sistemas de aquecimento e mistura da água são sujeitos a uma manutenção apropriada.</p> <p>Quando forem utilizados amaciadores da água e/ou filtros de água, deve ser realizada uma</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | responsabilidade da empresa de gestão do mercado grossista. | monitorização e manutenção regulares em conformidade com as instruções do fabricante, incluindo a substituição dos filtros. |
| 2. <i>Quando for utilizada água não potável para, por exemplo, o combate a incêndios, a produção de vapor, a refrigeração ou outros objectivos similares, a água deve circular em sistemas separados, devidamente identificados. A água não potável não poderá ter qualquer ligação com os sistemas de água potável, nem possibilidade de refluxo para esses sistemas.</i> | <p>O abastecimento de água não potável às áreas de transformação de géneros alimentícios é proibido.</p> <p>Determinadas aplicações, tais como mangueiras de incêndios e sistemas de pulverização de água que podem utilizar água não potável devem estar claramente identificadas como tal.</p> <p>Recomenda-se a utilização de códigos de cor para identificar os sistemas de água potável e água não potável.</p> | Se o mesmo tubo de abastecimento de água potável for utilizado para a limpeza e serviços auxiliares, tais como sistemas de pulverização de água, mangueiras de incêndios, etc., então deverá ser instalada uma válvula de retenção adequada nesses sistemas para impedir um refluxo de água. Deve estar bem visível sinalética adequada indicando a limitação da utilização desses sistemas. |
| 3. <i>A água reciclada utilizada na transformação, ou como ingrediente, não deve acarretar um risco de contaminação. Deve obedecer aos mesmos padrões que a água potável, a não ser que a autoridade competente tenha garantias de que a qualidade da água não pode afectar a integridade do género alimentício na sua forma final.</i> | <p>No caso de os operadores do sector alimentar utilizarem água reciclada, a empresa de gestão do mercado grossista deve especificar que essa água é da inteira responsabilidade das empresas do sector alimentar envolvidas.</p> <p>Em todos os casos, não deve existir a possibilidade de ligar a água reciclada aos tubos de abastecimento.</p> | <p>Embora se assuma que essa água seja de qualidade potável, a água reciclada utilizada na transformação ou como ingrediente está carregada de componentes biológicos, químicos e físicos, cuja concentração aumenta com o tempo.</p> <p>A empresa de gestão do mercado grossista deve dar uma atenção especial quando pretender que esta água reciclada seja novamente enviada para o sistema de esgotos, uma vez que é um potencial poluidor. Por conseguinte, as empresas do sector alimentar devem tratar estes resíduos de água de</p> |

| | | |
|---|--|---|
| | | forma adequada e às suas custas antes da sua introdução no sistema de esgotos. Se esse tratamento não for possível, deverá ser aplicada uma taxa pela poluição extra gerada. O contrato entre as empresas do sector alimentar e a empresa de gestão do mercado grossista deve especificar estes pontos. |
| 4. <i>O gelo que entre em contacto com alimentos ou que possa contaminar os alimentos deve ser fabricado com água potável ou, quando utilizado para refrigerar produtos da pesca inteiros, com água limpa. Esse gelo deve ser fabricado, manuseado e armazenado em condições que o protejam de qualquer contaminação.</i> | <p>Isto significa que o gelo deve ser fabricado com água potável.</p> <p>A empresa de gestão do mercado grossista não está, normalmente, directamente envolvida no fabrico de gelo, mas se no mercado for produzido gelo, deverá ser assegurado o acesso a água potável.</p> | No caso de o gelo ser fabricado no mercado, a empresa de gestão do mercado grossista deve assegurar que o processo de fabrico está em conformidade com todos os regulamentos relevantes. Recomenda-se a implementação de um acordo oficial para assegurar essa conformidade. |
| 5. <i>O vapor utilizado em contacto directo com os alimentos não deve conter substâncias que representem um risco para a saúde ou que possam contaminar os alimentos.</i> | Se vapor, normalmente proveniente do equipamento de limpeza, entrar em contacto com os alimentos, então o vapor deve ser fabricado a partir de água potável (ver o parágrafo 1). | |
| 6. <i>Quando o tratamento térmico for aplicado a géneros</i> | A água utilizada para aquecer ou refrigerar géneros alimentícios em recipientes hermeticamente fechados deve ser de qualidade potável | |

| | | |
|--|-----------------------------|--|
| <p><i>alimentos em recipientes hermeticamente fechados, deve assegurar-se que a água utilizada para o arrefecimento dos recipientes após o tratamento térmico não constitui uma fonte de contaminação para o género alimentício.</i></p> | <p>(ver o parágrafo 1).</p> | |
|--|-----------------------------|--|

CAPÍTULO VIII: HIGIENE PESSOAL

| Requisito jurídico | Orientação para a observância | Conselho para uma boa prática |
|--|--|--|
| <p><i>1. Qualquer pessoa que trabalhe num local em que sejam manuseados alimentos deve manter um elevado grau de higiene pessoal e deverá usar vestuário adequado, limpo e, sempre que necessário, que confira protecção.</i></p> | <p>Os empregados da empresa de gestão do mercado grossista e os seus contratados não têm, normalmente, que manusear géneros alimentícios.</p> <p>Por conseguinte, não existe contacto físico entre essas pessoas e os géneros alimentícios ou a sua embalagem, pelo que os regulamentos específicos relativos às empresas do sector alimentar não se aplicam neste caso.</p> <p>No entanto, uma vez que estas pessoas podem entrar nas instalações quando estão em funcionamento, devem aplicar-se as regras básicas relativas à higiene pessoal, independentemente do tipo de produtos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Usar vestuário pessoal limpo; - Abster-se de práticas não higiénicas, incluindo fumar, comer ou beber. <p>Nas instalações onde o risco sanitário seja elevado, p. ex. onde produtos de origem animal sejam transformados, deverá utilizar-se vestuário de protecção e protecção de cabelo em conformidade com os regulamentos específicos aplicáveis a estes produtos.</p> | <p>A empresa de gestão do mercado grossista deve dispor de uma política em matéria de higiene e/ou normas de higiene pessoal e todo o pessoal deve estar ciente e compreender o seu significado.</p> <p>As regras devem ser bem visíveis para assegurar que actuam como um lembrete constante ao pessoal.</p> <p>Os sinais a indicar a lavagem de mãos devem estar bem visíveis para assegurar que actuam como um lembrete constante ao pessoal.</p> <p>Devem ser disponibilizadas instalações para comer e beber.</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>O vestuário de protecção e a protecção de cabelo devem ser lavados regularmente.</p> | |
| <p>2. Qualquer pessoa que sofra ou seja portadora de uma doença facilmente transmissível através dos alimentos ou que esteja afectada, por exemplo, por feridas infectadas, infecções cutâneas, inflamações ou diarreia será proibida de manipular géneros alimentícios e entrar em locais onde se manuseiem alimentos, seja a que título for, se houver probabilidades de contaminação directa ou indirecta. Qualquer pessoa afectada deste modo e empregada no sector alimentar e que possa entrar em contacto com géneros alimentícios deverá informar imediatamente o operador do sector alimentar de tal doença ou sintomas e, se possível, das suas causas.</p> | <p>É necessário que a empresa de gestão do mercado grossista assegure a existência de uma política clara no que se refere a infecção conhecida ou suspeita do seu pessoal ou dos seus contratados que possa conduzir a contaminação microbiológica.</p> <p>Qualquer pessoa que possa entrar nas instalações onde são transformados géneros alimentícios deve comunicar determinadas doenças ou estados quando for possível que, directa ou indirectamente, contaminem os géneros alimentícios.</p> | |

CAPÍTULO XII: FORMAÇÃO

| Requisito jurídico | Orientação para a observância | Conselho para uma boa prática |
|---|---|---|
| <p><i>Os operadores das empresas do sector alimentar devem assegurar que:</i></p> <p>1. O pessoal que manuseia os alimentos seja supervisionado e disponha, em matéria de higiene dos géneros alimentícios, de instrução e/ou formação adequadas para o desempenho das suas funções;</p> <p>2. Os responsáveis pelo desenvolvimento e manutenção do processo referido no n.º 1 do artigo 5.º do presente regulamento ou pela aplicação das orientações pertinentes tenham recebido formação adequada na aplicação dos princípios HACCP; e</p> | <p>Os empregados da empresa de gestão do mercado grossista e os seus contratados não têm, normalmente, que manusear géneros alimentícios.</p> <p>Por conseguinte, estes requisitos jurídicos não se aplicam directamente a essas pessoas. No entanto, devem estar cientes que estão a trabalhar em instalações que manuseiam produtos frescos e que as suas acções podem influenciar a segurança alimentar.</p> <p>Todos os empregados devem receber formação em matéria de higiene específica às suas actividades. Estas instruções devem abranger os riscos alimentares e as medidas de controlo identificadas pela análise de riscos das suas actividades de trabalho. Estas instruções devem ser dadas antes da realização de determinadas actividades de trabalho particulares e ser revistas na sequência de qualquer alteração das práticas de trabalho.</p> <p>A necessidade de uma formação estruturada depende do risco para a segurança alimentar e deve ter em consideração o problema da elevada rotatividade de pessoal.</p> <p>Todos os empregados deve receber informação geral sobre o desenvolvimento do sistema HACCP, bem como um curso especial aos que estejam directamente envolvidos na aplicação deste método.</p> | <p>É boa prática disponibilizar uma apresentação e instruções específicas sobre o trabalho aos operadores de empresas não alimentares, que trabalhem nas instalações do sector alimentar ou nas suas actividades conexas (p. ex. contratados externos). As instruções devem centrar-se na forma como as suas actividades, bem como a sua higiene pessoal, podem influenciar a segurança alimentar. Deve ser regularmente realizada uma avaliação dos conhecimentos para assegurar que as instruções foram compreendidas.</p> <p>As instruções devem, sempre que possível, incluir uma explicação sobre a razão pela qual as medidas são necessárias e como podem assegurar a segurança alimentar. Tal pode encorajar a conformidade através da compreensão da necessidade de proteger os géneros alimentícios de contaminação nociva, proteger os consumidores e a propagação de doenças. Tal é particularmente importante no caso de pessoal ocasional ou temporário que não é sujeito a formação regular.</p> |

| | | |
|---|--|--|
| <p>3. Todos os requisitos da legislação nacional relacionados com programas de formação de pessoas que trabalhem em determinados sectores alimentares sejam respeitados.</p> | <p>A formação não tem de ser automaticamente ministrada por uma entidade de formação acreditada, mas deve observar as normas apropriadas. Poderá ser organizada nas próprias instalações, através de cursos à distância ou em organizações de formação externas, devendo ser repetida em intervalos regulares, conforme adequado.</p> <p>A formação assegura uma melhor compreensão sobre a forma como os alimentos podem ser contaminados e como as doenças transmitidas pelos alimentos podem ser evitadas através de procedimentos correctos de transformação dos géneros alimentícios.</p> <p>É boa prática para uma empresa dispor de um plano de formação que identifique a formação necessária a cada membro do seu pessoal.</p> <p>É igualmente boa prática manter registos da formação realizada por cada membro do pessoal.</p> <p>A formação requer uma revisão regular e deve ser avaliada comparativamente à função e responsabilidades, às capacidades existentes, experiência e formação anterior do pessoal.</p> | <p>As instruções devem ser repetidas em intervalos apropriados ou explicadas na medida do necessário, conforme identificado por observação e supervisão.</p> <p>A formação destina-se a assegurar que cada um dos membros do pessoal compreende a razão pela qual determinadas precauções são necessárias. Por conseguinte, é boa prática dar formação a todo o pessoal em matéria de princípios de higiene alimentar relevantes ao seu trabalho, de forma a reduzir a quantidade de supervisão necessária.</p> <p>Os supervisores ou gestores que não pertençam às empresas do sector alimentar mas que possam ter uma influência directa na forma como as operações são realizadas em termos de higiene devem receber formação estruturada, conforme apropriado.</p> |
|---|--|--|

VI – PROCEDIMENTOS BASEADOS NO HACCP

A – Procedimentos baseados no HACCP nos mercados grossistas

O Regulamento (CE) n.º 852/2004 relativo à higiene dos géneros alimentícios estabelece no artigo 5º que:

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

Este capítulo fornece alguns conselhos à empresa de gestão do mercado grossista em termos de procedimentos a utilizar na execução das funções pelas quais são responsáveis num mercado grossista e respeitando os princípios do HACCP.

Conforme anteriormente referido, um mercado grossista encontra-se no meio da cadeia de abastecimento entre a produção e o consumo. É, conforme definido no Regulamento (CE) n.º 853/2004, *“uma empresa do sector alimentar que inclui várias unidades separadas que partilham secções e instalações comuns onde são vendidos géneros alimentícios a operadores das empresas do sector alimentar”.*

Esta definição significa que a empresa de gestão do mercado grossista tem de ser considerada da mesma forma que qualquer outra empresa do sector alimentar e tem, por conseguinte, de actuar em conformidade com os regulamentos em matéria de géneros alimentícios da UE, embora não os venda. Sendo responsável pelas instalações, a empresa de gestão do mercado grossista partilha a responsabilidade de cumprir os requisitos de higiene em matéria de géneros alimentícios à medida que passam pelo mercado e tem de tomar medidas em termos de higiene alimentar.

Nota ao leitor:

As páginas que se seguem relativas aos procedimentos baseados no HACCP foram elaboradas a partir do documento *“Documento de orientação relativo à aplicação dos procedimentos baseados nos princípios do HACCP e sobre a facilitação da aplicação dos princípios do HACCP em determinadas empresas do sector alimentar.”* (Publicado em 16 de Novembro de 2005 pela Direcção-Geral Saúde e Protecção dos Consumidores da Comissão Europeia) (1).

B – PROCEDIMENTOS BASEADOS NO HACCP E REQUISITOS PRÉVIOS

A higiene alimentar é o resultado da aplicação por parte das empresas do sector alimentar de requisitos prévios e procedimentos baseados nos princípios do HACCP.

Em particular, é necessário ter em consideração que antes de estabelecer procedimentos de HACCP, é necessário dispor dos requisitos prévios em matéria de higiene alimentar implementados e que tal tem de ser realizado no âmbito dos capítulos anteriores deste código de boas práticas relativamente a pontos tais como:

- Requisitos de infra-estruturas e de equipamento;
- Controlo de temperatura e ventilação;
- Iluminação;
- Procedimentos sanitários;
- Eliminação de resíduos (2);
- Controlo de pragas;
- Higiene pessoal;
- Formação.

(1) Consultar o capítulo “Referências”.

(2) Consultar o Regulamento (CE) n.º 1774/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 3 de Outubro de 2002, que estabelece regras sanitárias relativas aos subprodutos animais não destinados ao consumo humano.

Estes requisitos prévios são concebidos para controlar os riscos de uma forma geral e disponibilizar os fundamentos para uma aplicação efectiva do HACCP, devendo estar implementados antes de estabelecer um procedimento baseado no HACCP.

C – Princípios gerais do HACCP

O HACCP (análise dos riscos e identificação dos pontos críticos de controlo) identifica riscos específicos e medidas para o seu controlo de forma a assegurar a segurança alimentar.

O HACCP é uma ferramenta para avaliar os riscos e estabelecer sistemas de controlo que se centram na prevenção mais do que confiar maioritariamente nas análises do produto final. Qualquer sistema de HACCP é passível de sofrer alterações, tais como avanços na concepção de equipamento, procedimentos de transformação ou desenvolvimentos tecnológicos.

O HACCP pode ser aplicado ao longo de toda a cadeia alimentar. Para além de melhorar a segurança alimentar, a implementação do HACCP pode assegurar outros benefícios consideráveis, pode p. ex. auxiliar a inspecção por parte das autoridades regulamentares e promover o comércio internacional, aumentando a confiança na segurança alimentar.

A aplicação bem-sucedida do HACCP requer todo o empenho e envolvimento da gestão e dos trabalhadores. Requer igualmente uma abordagem multidisciplinar.

Antes da aplicação do HACCP a qualquer empresa do sector alimentar, incluindo a empresa de gestão do mercado grossista, é necessário que os requisitos prévios em matéria de higiene alimentar estejam implementados.

O empenho da gestão é necessário para uma aplicação efectiva do HACCP. Durante a identificação e avaliação dos riscos e subsequentes operações para a concepção e aplicação do HACCP, é necessário considerar o impacto das medidas tomadas pela empresa de gestão do mercado grossista para controlar os riscos e as evidências epidemiológicas relativas à segurança alimentar.

O objectivo do HACCP é orientar o controlo para pontos críticos de controlo (PCC) e o HACCP deve ser aplicado separadamente a cada operação específica.

A aplicação do HACCP deve ser revista e, se necessário, devem ser introduzidas alterações quando se verificarem quaisquer modificações em qualquer fase. Na aplicação do HACCP é importante ser flexível, quando apropriado, tendo em conta o contexto da aplicação e considerando a natureza e dimensão da operação.

Os sete princípios do HACCP

- 1 – Identificar eventuais riscos que tenham de ser prevenidos, eliminados ou reduzidos para níveis aceitáveis (análise de riscos);
- 2 – Identificar os pontos críticos de controlo na fase ou fases nas quais o controlo é fundamental para prevenir ou eliminar um risco ou reduzi-lo para níveis aceitáveis;
- 3 – Estabelecer limites críticos em pontos críticos de controlo que separam a aceitabilidade da inaceitabilidade para a prevenção, eliminação ou redução dos riscos identificados;
- 4 – Estabelecer e implementar procedimentos de monitorização eficazes nos pontos críticos de controlo;

- 5 – Estabelecer medidas correctivas quando a monitorização indicar que um ponto crítico de controlo não está sob controlo;
- 6 - Estabelecer procedimentos, que deverão ser realizados regularmente, para verificar que as medidas indicadas nos parágrafos 1 a 5 estão a funcionar eficazmente;
- 7 – Estabelecer documentos e registos proporcionais à natureza e dimensão da empresa do sector alimentar para demonstrar a aplicação eficaz das medidas indicadas nos parágrafos 1 a 6.

D – Aplicação dos sete princípios à empresa de gestão do mercado grossista

Recomenda-se que implemente as seguintes actividades sequencialmente.

1. ANÁLISE DE RISCOS

1.1. Criação de uma equipa multidisciplinar (equipa HACCP)

Esta equipa, que inclui todas as pessoas envolvidas na medida a implementar, tem de abranger toda a gama de conhecimentos e experiências específicos adequados à medida a considerar e aos potenciais riscos associados, devendo envolver tanto quanto possível os níveis superiores de gestão.

Quando necessário, a equipa pode ser apoiada por especialistas que ajudarão a solucionar as suas dificuldades no que se refere à avaliação e controlo dos pontos críticos.

A equipa pode incluir especialistas:

- Que compreendam os riscos biológicos, químicos ou físicos associados a um grupo particular de produtos;
- Que sejam responsáveis por ou estejam estreitamente envolvidos na medida a implementar;
- Que disponham de experiência de trabalho nessa medida, especialmente em termos de higiene e equipamento;
- Qualquer outra pessoa com conhecimentos especializados em matéria de microbiologia de higiene ou tecnologia alimentar.

Uma pessoa pode desempenhar vários destes papéis, desde que toda a informação relevante esteja disponível a toda a equipa e seja utilizada para assegurar que o sistema desenvolvido é fiável. Nos casos em que especialistas não estejam disponíveis nas instalações, os conselhos devem ser obtidos de outras fontes (consultadoria, etc.).

O âmbito do plano do HACCP deve ser identificado. O âmbito deve descrever qual o segmento da cadeia alimentar envolvido e as categorias gerais de riscos a abordar (biológicos, químicos e físicos).

Lista de verificação

Perguntas a colocar:

Dispomos ou podemos obter as capacidades necessárias para identificar os riscos e os controlos?

Dispomos de uma pessoa com uma responsabilidade geral pelo programa de segurança?

A pessoa responsável dispõe de formação nos requisitos do sistema HACCP?

Essa pessoa tem autoridade para estabelecer e manter o programa?

O pessoal está consciente da importância da segurança alimentar e da higiene?

A nossa empresa tem um programa de formação?

O pessoal sabe o que fazer e quem pode tomar decisões de algo correr mal?

1.2. Descrição das actividades sob a responsabilidade da empresa de gestão do mercado grossista

Uma vez que a empresa de gestão do mercado grossista não manuseia nem vende géneros alimentícios, este parágrafo deve aplicar-se às diferentes actividades da empresa de gestão do mercado grossista na sua relação com as diferentes empresas do sector alimentar existentes nas instalações.

Deve ser elaborada uma descrição completa da actividade incluindo todas as fases correspondentes.

Lista de verificação

Perguntas a colocar:

Quais são as diferentes fases correspondentes a cada actividade e quais são os riscos associados?

Foram consideradas todas as fases?

Esquecemo-nos de alguma fase da actividade?

1.3. Identificação das tarefas correspondentes a cada fase

A equipa do HACCP deve também identificar e definir as diferentes tarefas a realizar em cada fase, com a possível interacção entre essas tarefas e as actividades geridas pelas outras empresas do sector alimentar do mercado grossista.

Lista de verificação

Perguntas a colocar:

Pensámos em todas as tarefas possíveis correspondentes a cada fase?

Considerámos todas as empresas do sector alimentar envolvidas na tarefa realizada?

Disponibilizámos a informação adequada com a tarefa realizada?

1.4. Construção de um diagrama de fluxos (consultar o anexo B.1)

Seja qual for o formato seleccionado, todas as fases envolvidas na actividade devem ser estudadas sequencialmente e apresentadas num diagrama de fluxos pormenorizado, em conjunto com dados técnicos suficientes.

Os tipos de dados podem incluir mas não se limitam a:

- Planta das instalações de trabalho e as instalações auxiliares,
- Concepção e características do equipamento,
- Sequência de todas as fases,
- Parâmetros técnicos das operações,

- Fluxo dos géneros alimentícios (incluindo potencial contaminação cruzada),
- Separação de áreas limpas e sujas (ou áreas de elevado/baixo risco),

Os seguintes requisitos representam questões prévias a serem integradas no sistema HACCP:

- Procedimentos de limpeza e desinfecção,
- Ambiente higiénico das instalações,
- Percursos do pessoal e práticas de higiene,
- Armazenamento de produtos e condições de distribuição.

Lista de verificação

Perguntas a colocar:

Estabelecemos procedimentos para verificar e aprovar cada fase?

Dispomos de um sistema para monitorização da qualidade da medida implementada?

Dispomos de toda a informação de que necessitamos para identificar potenciais riscos?

1.5. Confirmação do diagrama de fluxos no local

Depois da elaboração do diagrama de fluxos, a equipa multidisciplinar deve confirmá-lo no local e durante os horários de funcionamento. Qualquer desvio observado pode resultar numa correcção do diagrama de fluxos original para o tornar mais rigoroso.

Encare o processo com um sentido crítico com o diagrama na mão.

Lista de verificação

Perguntas a colocar:

Esquecemos alguma fase ou outra informação?

Procedemos realmente da forma apresentada no diagrama de fluxo?

1.6. Listagem dos riscos de medidas de controlo

1.6.1. Listar todos os potenciais riscos biológicos, químicos ou físicos com probabilidades de ocorrerem em cada fase (o “risco” foi definido no n.º 14 do artigo 3º do Regulamento (CE) n.º 178/2002 – consultar também o glossário neste documento).

A equipa do HACCP deve depois realizar uma análise de riscos para identificar, para o plano HACCP, quais os riscos cuja natureza permite a sua eliminação ou redução para níveis aceitáveis, essencial para manter a segurança dos géneros alimentícios.

Na realização da análise de riscos deverá ser considerado seguinte:

- A probabilidade de ocorrência de riscos e a gravidade dos respectivos efeitos adversos para a saúde;
- A avaliação qualitativa e/ou quantitativa da presença dos riscos;

1.6.2. Considerar e descrever que medidas de controlo, se algumas, existem que possam ser aplicadas para cada risco.

Medidas de controlo são aquelas acções e actividades que podem ser realizadas para evitar riscos, os eliminar ou reduzir o seu impacto ou ocorrência para níveis aceitáveis.

Pode ser necessária mais de uma medida de controlo para controlar um risco identificado e mais de um risco pode ser controlado por uma única medida de controlo.

As medidas de controlo têm de ser apoiadas por procedimentos e especificações detalhados para assegurar a sua aplicação efectiva. Por exemplo, os horários detalhados de limpeza utilizados em conformidade com as normas comunitárias aplicáveis.

Nota:

*Com frequência, quem elabora um sistema HACCP pela primeira vez identifica **demasiados** riscos! Tal constitui um problema porque existe o potencial de reduzir a capacidade de um operador orientar esforços e o controlo para os riscos verdadeiramente significativos. O dilema é decidir o que é significativo.*

Um risco tem de ser controlado se:

1) Existir uma probabilidade razoável de ocorrer

e

2) Caso não seja correctamente controlado, ser provável que resulte num risco inaceitável para a saúde dos consumidores.

No caso de riscos para os quais tenham sido estabelecidos níveis de acção regulamentares, tolerâncias ou outros limites relativos a problemas de segurança (p. ex., produtos químicos de limpeza, pesticidas...), um risco inaceitável para a saúde é o risco em que o limite foi ultrapassado e não a simples presença de um nível detectável da substância. Por conseguinte, se a violação de um nível de acção nesse tipo de género alimentício apresentar uma probabilidade razoável de ocorrer, então a análise de riscos do especialista deve identificar esse risco como devendo ser controlado através do seu sistema HACCP.

Lista de verificação

Perguntas a colocar:

Analisámos todas as fontes de riscos?

Utilizámos plantas das instalações e da sua envolvente para identificar os riscos?

Utilizámos o diagrama de fluxos para identificar possíveis riscos nos processos envolvidos?

Identificámos os riscos associados à própria fase, tais como uma potencial utilização incorrecta ou abuso (químicos de limpeza por exemplo?)

2. IDENTIFICAÇÃO DOS PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLO (PCC)

A identificação de um ponto crítico de controlo de um risco requer uma abordagem lógica. Essa abordagem pode ser facilitada através da utilização de uma árvore de decisão (*consultar o anexo B.2*).

No entanto, a equipa pode utilizar outros métodos, de acordo com os seus conhecimentos e experiência.

Para a aplicação de uma árvore de decisão, cada fase identificada no diagrama de fluxos deve ser considerada sequencialmente. Em cada fase, a árvore de decisão tem de ser aplicada a cada risco

com uma probabilidade razoável de ocorrer ou de ser introduzido e cada medida de controlo tem de ser identificada. A aplicação da árvore de decisão deve ser flexível, tendo em conta o processo no seu conjunto para evitar, sempre que possível, pontos críticos desnecessários.

Recomenda-se formação na aplicação da árvore de decisão.

A identificação de pontos de controlo críticos tem duas consequências para a equipa do HACCP que deve depois:

- Assegurar que as medidas de controlo adequadas são concebidas e aplicadas de forma eficaz. Em particular, se um risco foi identificado numa fase em que o controlo é necessário para a segurança alimentar e não existir medida de controlo nessa fase, ou em qualquer outra, então o processo deve ser alterado, mais tarde ou mais cedo, nessa fase para incluir uma medida de controlo.
- Estabelecer e aplicar um sistema de monitorização em cada ponto crítico.

Lista de verificação

Perguntas a colocar:

Os controlos foram identificados para cada risco?

Eliminam ou minimizam efectivamente a probabilidade de ocorrência de cada risco?

Podemos alterar o processo quando não existirem medidas de prevenção?

O pessoal compreende o que são os requisitos dos PCC?

3. LIMITES CRÍTICOS EM PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLO

Cada medida de controlo associada a um ponto crítico de controlo deve originar a especificação de limites críticos.

Os limites críticos correspondem aos valores extremos aceitáveis relativos à segurança alimentar.

Separam a aceitabilidade da inaceitabilidade e são definidos para parâmetros observáveis ou mensuráveis que possam demonstrar que o ponto crítico está sob controlo.

Devem basear-se numa evidência comprovada de que os valores seleccionados resultarão num controlo do processo.

Exemplos desses parâmetros incluem a temperatura, hora, pH, teor de humidade, parâmetros sensoriais, tais como aparência visual, etc.

Em alguns casos, para reduzir o risco de ultrapassar um limite crítico devido a variações do processo, poderá ser necessário especificar níveis mais rigorosos (ou seja, níveis-alvo) para assegurar a observância dos limites críticos.

Os limites críticos podem ser decorrentes de uma variedade de fontes. Quando não forem obtidos através de normas regulamentares ou de códigos de boas práticas de higiene, a equipa deve avaliar a sua validade relativa em relação ao controlo dos riscos identificados nos PCC.

Lista de verificação

Perguntas a colocar:

Estabelecemos limites para cada ponto crítico de controlo?

Estamos a observar os limites definidos?

Os nossos instrumentos de medição são suficientemente rigorosos?

Os nossos sistemas de medição observam normas reconhecidas?
Para cada situação fora de controlo foi decidida uma medida correctiva?
Dispomos de um sistema para tratar reclamações?
A frequência da nossa monitorização e registo é adequada?

4. PROCEDIMENTOS DE MONITORIZAÇÃO NOS PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLO

Uma parte essencial dos procedimentos baseados no HACCP é um programa de observações ou medições realizadas em cada ponto crítico que assegura a observância dos limites críticos especificados.

As observações ou medições têm de ser capazes de detectar a perda de controlo nos pontos críticos e de fornecer informação atempada para a medida correctiva a ser implementada.

Quando possível, deve proceder-se a ajustes do processo quando os resultados de monitorização indicarem uma tendência no sentido da perda de controlo num PCC. Os ajustes devem ser realizados antes de se verificar um desvio. Os dados decorrentes da monitorização têm de ser avaliados por uma pessoa nomeada com conhecimentos e autoridade para implementar as medidas correctivas, quando tal for indicado.

As observações ou medições podem ser realizadas contínua ou intermitentemente. Quando as observações ou medições não forem contínuas, é necessário estabelecer uma frequência de observações ou medições que forneça informação fiável.

O programa deve descrever os métodos, a frequência das observações ou medições e o procedimento de registo, bem como identificar cada ponto crítico:

- Quem realizará a monitorização e verificação?
- Quando é que a monitorização e verificação serão realizadas?
- Como é que a monitorização e verificação serão realizadas?

Os registos associados aos PCC monitorizados têm de ser assinados pela(s) pessoa(s) que realiza(m) a monitorização, bem como no caso de os registos serem verificados por um funcionário(s) da empresa responsável(eis) pela revisão.

5. MEDIDAS CORRECTIVAS

A equipa do HACCP tem de planear antecipadamente medidas correctivas para cada ponto crítico de controlo, de forma a que possam ser implementadas sem hesitação quando a monitorização indicar um desvio em relação ao limite crítico.

Essas medidas correctivas devem incluir:

- Identificação adequada da(s) pessoa(s) responsável(eis) pela implementação da medida correctiva,
- Descrição dos meios e medidas necessários para corrigir o desvio observado,
- Medida a tomar quando o processo está fora de controlo,
- Registo escrito das medidas tomadas, indicando todas as informações relevantes (por exemplo: data, hora, tipo de medida, interveniente e subsequente verificação).

A monitorização pode indicar que as medidas de prevenção (verificação do equipamento, verificação da pessoa responsável pela tarefa, verificação da eficácia das medidas correctivas anteriores, etc.) devem ser tomadas se tiverem sido repetidamente aplicadas medidas correctivas para o mesmo procedimento.

6. PROCEDIMENTOS DE VERIFICAÇÃO

6.1. A equipa do HACCP deve especificar os métodos e procedimentos a utilizar para determinar se O HACCP está a funcionar correctamente. Os métodos de verificação podem incluir, em particular, amostragem aleatória e análise, análise reforçada ou testes em pontos críticos seleccionados.

A frequência da verificação deve ser suficiente para confirmar que os procedimentos baseados no HACCP estão a funcionar eficazmente. A frequência de verificação deve depender das características da empresa de gestão do mercado grossista (número de empregados, natureza dos géneros alimentícios, ...), a frequência de monitorização, o rigor dos empregados, o número dos desvios detectados ao longo do tempo e os riscos envolvidos.

Os procedimentos de verificação incluem:

- Auditorias do HACCP e os seus registos,
- Inspecção das operações,
- Confirmação de que os PCC são mantidos sob controlo,
- Validação dos limites críticos,
- Revisão dos desvios e disposições dos produtos, medidas correctivas a implementar.

A frequência da verificação influenciará, em grande medida, a quantidade de nova verificação necessária no caso de ter sido detectado um desvio que ultrapasse os limites críticos. A verificação deve incluir todos os elementos seguintes, mas não necessariamente em simultâneo:

- Verificar a correcção dos registos e da análise dos desvios,
- Verificar o processo de monitorização de pessoal, actividades de armazenamento e/ou transporte,
- Verificação física do processo que está a ser monitorizado,
- Calibragem dos instrumentos utilizados na monitorização.

A verificação deve ser realizada por uma pessoa diferente da responsável pela realização da monitorização e implementação das medidas correctivas. Quando determinadas actividades de verificação não possam ser realizadas nas instalações, a verificação deve ser realizada em nome da empresa por especialistas externos ou terceiros devidamente qualificados.

6.2. Sempre que possível, as actividades de validação devem incluir medidas para confirmar a eficácia de todos os elementos do plano do HACCP. Em caso de alteração, é necessário rever o sistema, para assegurar que é (ou será) ainda válido.

Quando necessário, essa revisão deve resultar na alteração dos procedimentos estabelecidos. As alterações devem ser integralmente incorporadas no sistema de documentação e de registo para assegurar que está disponível informação rigorosa actualizada.

7. DOCUMENTAÇÃO E MANUTENÇÃO DE REGISTOS

A manutenção eficiente e rigorosa de registos é fundamental para a aplicação do sistema de HACCP.

Os procedimentos do HACCP devem ser documentados. A documentação e manutenção de registos devem ser adequadas à natureza e dimensão da operação e suficientes para apoiar a empresa a verificar se os controlos do HACCP estão implementados e a ser mantidos. Os documentos e os registos devem ser mantidos durante um período de tempo suficiente que permita às autoridades competentes realizar uma auditoria ao sistema HACCP. Os documentos devem ser assinados por um funcionário da empresa responsável pela revisão.

Exemplos de documentação são:

- Análise de riscos;
- Definição dos PCC;
- Definição de limites críticos;
- Alterações ao sistema de HACCP.

Exemplos de registo são:

- Actividades de monitorização dos PCC;
- Desvios e medidas correctivas associadas;
- Actividade de verificação.

Um sistema simples de registo pode ser eficaz e facilmente comunicado aos empregados.

Poderá ser ainda ser integrado nas operações existentes e utilizar os serviços administrativos já implementados.

Lista de verificação

Perguntas a colocar:

Dispomos de um nível de manutenção de registos satisfatório?

Arquivamos e guardamos os registos de forma segura?

Registamos e actuamos sobre os pontos críticos de controlo?

Registámos os limites para cada PCC?

As nossas medidas de controlo estão adequadamente registadas?

Estamos a monitorizar e a avaliar os nossos métodos?

Mantemos registos das nossas calibrações?

O nosso programa é sujeito a verificações independentes?

Que medidas tomamos para verificar que o nosso programa está a ser realizado?

Mantemos registos das nossas verificações do sistema?

Um exemplo de uma folha de trabalho de HACCP para a elaboração de um plano de HACCP pode ser consultada no anexo B.3. Refere-se a armazenamento frigorífico.

ANEXO A

GESTÃO DO MERCADO GROSSISTA

FICHA DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO

- ÁREAS DE EXPOSIÇÃO E VENDA

| Área | Produto de limpeza | Rotina | Frequência | Precauções em matéria de saúde e segurança | Pessoa responsável (nomear) | Verificado por (nomear) |
|---|-----------------------------------|--|--|---|-----------------------------|-------------------------|
| Solo | Nome completo Acordo n.º | Todos os derrames devem ser imediatamente tratados. No final da actividade, eliminar e lavar com água quente e detergente. | Diariamente | Consultar o rótulo do produto e a ficha técnica (a serem mantidos disponíveis quando necessário) | | |
| Paredes: - até... m: - acima dos...m: | Nome completo Acordo n.º | Lavar com detergente, enxaguar com água quente e aplicar desinfectante (1) quando necessário. Lavar com água quente e detergente. | Diariamente Periodicamente (2) | Consultar o rótulo do produto e a ficha técnica (a serem mantidos disponíveis quando necessário) | | |
| Tecto | Nome completo Acordo n.º | Limpeza a seco ou molhada de acordo com a natureza da superfície. | Periodicamente (2) | Consultar o rótulo do produto e a ficha técnica (a serem mantidos disponíveis quando necessário) | | |
| Portas | Nome completo Acordo n.º | Lavar com água quente e detergente. | Periodicamente (2) | Consultar o rótulo do produto e a ficha técnica | | |

| | | | | | | |
|---|----------------------------------|--|--------------------------------|---|--|--|
| | | | | (a serem mantidos disponíveis quando necessário) | | |
| Janelas | Nome completo Acordo n.º..... | Lavar com água quente e detergente. | Periodicamente (2) | Consultar o rótulo do produto e a ficha técnica (a serem mantidos disponíveis quando necessário) | | |
| Lavatórios | Nome completo Acordo n.º..... | No final de cada dia, esfregar, lavar com água quente e detergente e enxaguar. | Diariamente | Consultar o rótulo do produto e a ficha técnica (a serem mantidos disponíveis quando necessário) | | |
| Iluminação | Nome completo Acordo n.º..... | | Periodicamente (2) | Consultar o rótulo do produto e a ficha técnica (a serem mantidos disponíveis quando necessário) | | |
| Ventilação - Fluxo mecânico - Filtros | Nome completo Acordo n.º..... | Limpeza por vácuo. Lavar com água quente e detergente. Montar somente quando estiverem secos. | Mensalmente Mensalmente | Consultar o rótulo do produto e a ficha técnica (a serem mantidos disponíveis quando necessário) | | |

| | | | | | | |
|-------------------------|----------------------------------|--|-------------|---|--|--|
| Contentores de resíduos | Nome completo Acordo n.º..... | Esfregar com água quente e detergente. | Diariamente | Consultar o rótulo do produto e a ficha técnica (a serem mantidos disponíveis quando necessário) | | |
|-------------------------|----------------------------------|--|-------------|---|--|--|

- (1) “Desinfectante” é um produto que seja adequado para utilização em superfícies que entram em contacto com géneros alimentícios e deve ser não tóxicos e anti-manchas.
- (2) “Periodicamente” significa conforme necessário, e deve estar relacionado com a acumulação de sujidade.

ANEXO B.1

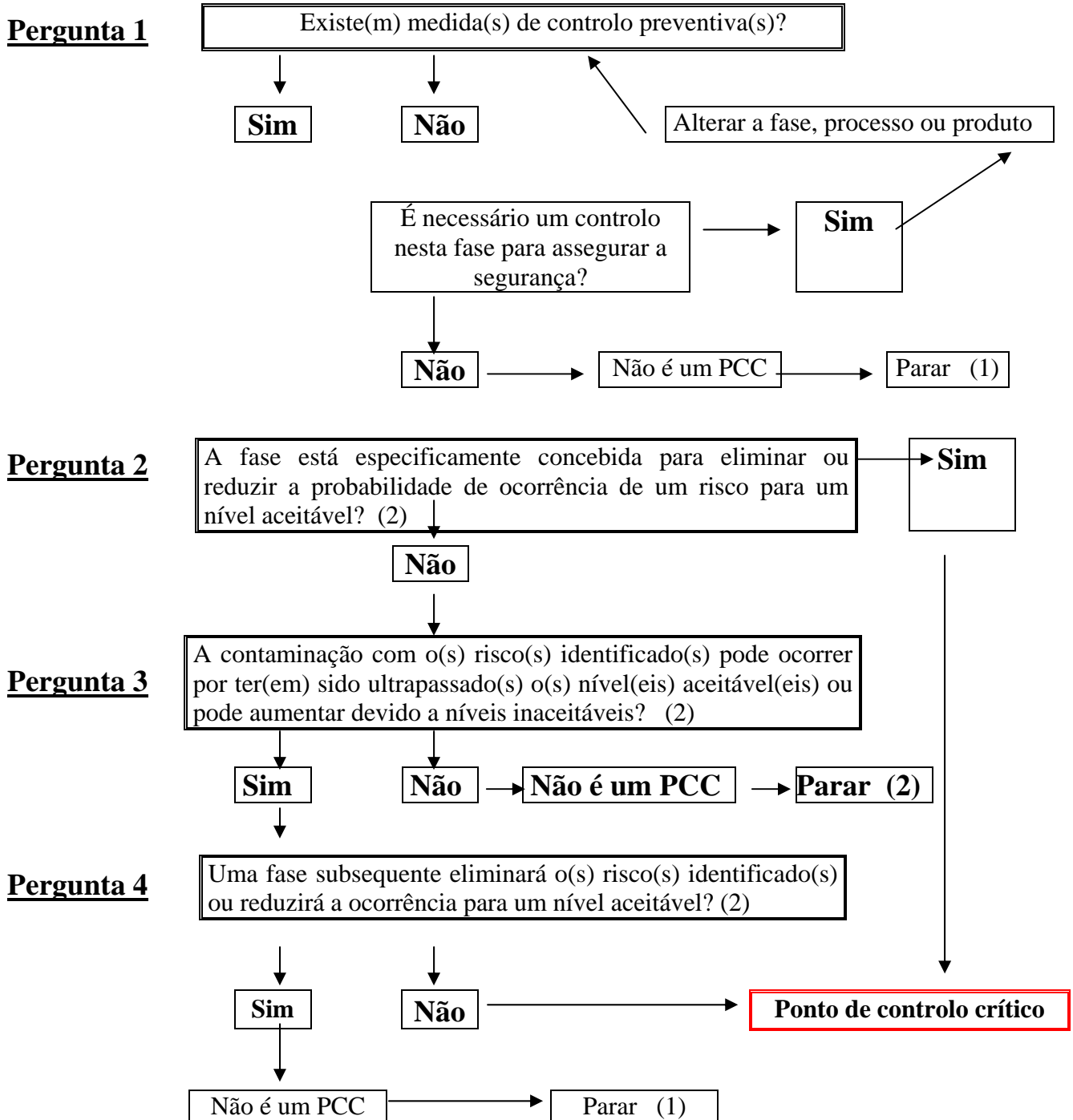
SEQUÊNCIA LÓGICA PARA A APLICAÇÃO DE PROCEDIMENTOS BASEADOS NO HACCP PELA EMPRESA DE GESTÃO DO MERCADO GROSSISTA

- | | |
|----|--|
| 1 | Constituir uma equipa de HACCP |
| 2 | Definir o projecto do sistema de gestão da higiene |
| 3 | Construir um diagrama de fluxos |
| 4 | Confirmar o diagrama de fluxos no local |
| 5 | Listar todos os potenciais riscos Realizar uma análise de riscos Considerar as medidas de controlo |
| 6 | Identificar os PCC |
| 7 | Estabelecer limites críticos para cada PCC |
| 8 | Estabelecer um sistema de monitorização para cada PCC |
| 9 | Estabelecer medidas correctivas |
| 10 | Estabelecer procedimentos de verificação |
| 11 | Estabelecer documentação e manutenção de registos |

ANEXO B.2

AUTORIDADE DO MERCADO GROSSISTA EXEMPLO DE UMA ÁRVORE DE DECISÃO PARA IDENTIFICAR PCC

(Responder às perguntas sequencialmente)



(1) Seguir para o risco identificado seguinte do processo descrito.

(2) Têm de ser definidos níveis aceitáveis e inaceitáveis no âmbito dos objectivos globais identificando os PCC do plano do HACCP.

ANEXO B.3

GESTÃO DO MERCADO GROSSISTA EXEMPLO DE UMA FOLHA DE TRABALHO DE HACCP (armazenamento frigorífico)

1 Descrever a tarefa da empresa de gestão do mercado grossista

Assegurar que os géneros alimentícios são mantidos:

- a temperaturas adequadas ao tipo de produto;
- em conformidade com os regulamentos da UE relativos ao tipo de produto.

2 Diagrama do fluxo de procedimentos

| LISTA | | | | | | |
|----------------------------------|---|--|--|---|---|---|
| Fase | Risco(s) | Medida(s) de controlo | | Procedimento(s) de monitorização | Medida(s) correctiva(s) | Registo(s) |
| Armazenamento frigorífico | <u>Contaminação cruzada</u> | Armazenar os géneros alimentícios cobertos ou acondicionados em separado dos géneros alimentícios não acondicionados | | Verificação visual | Reorganizar a disposição para separar os diferentes tipos de géneros alimentícios | Relatório da medida correctiva |
| | | Manter a área de armazenamento limpa | | Estado higiénico da área de armazenamento | Limpar imediatamente a área de armazenamento | Relatório da medida correctiva |
| | <u>Crescimento de bactérias tóxicas para os alimentos</u> | Temperatura de armazenamento a 4°C ou inferior | Área de armazenamento com boa circulação de ar | | Monitorizar os parâmetros de refrigeração relevantes (continuamente ou em intervalos regulares) (p. ex. temperatura do ar, velocidade do ar, carga, temperatura dos produtos) | Ajustar a temperatura ou reparar o frigorífico, quando apropriado. Monitorizar a frequência a ser aumentada até garantir que o processo está sob controlo. |
| | | | | Verificação visual | Reorganizar a disposição do armazenamento | Relatório da medida correctiva |

| | | | | | | | |
|-----------------------------|---|--|--|--|---|--|--|
| Armazenamento em congelador | <u>Crescimento de bactérias tóxicas para os alimentos</u> | Temperatura do congelador a -18°C ou inferior | | | Monitorizar os parâmetros de refrigeração relevantes (continuamente ou em intervalos regulares) (p. ex. temperatura do ar, velocidade do ar, carga, temperatura dos produtos) | Ajustar a temperatura ou reparar o congelador, quando apropriado. Monitorizar a frequência a ser aumentada até garantir que o processo está sob controlo. | Folha de registo de temperaturas do congelador |
| | | Área de armazenamento com boa circulação de ar | | | Verificação visual | Reorganizar a disposição do armazenamento | Relatório da medida correctiva |

| | |
|----------|--------------------|
| 3 | Verificação |
|----------|--------------------|

Esta deve incluir o seguinte:

- Validação dos parâmetros de congelamento;
- Calibragem dos instrumentos de medição;
- Por último:
 - o Auditoria interna;
 - o Auditoria externa;
 - o Revisão do HACCP.

GLOSSÁRIO

- **Abastecimento privado de água:** água não proveniente do abastecimento público.
- **Acondicionamento:** colocação de um produto num invólucro inicial ou recipiente inicial em contacto directo com o produto em questão, bem como o próprio invólucro ou recipiente inicial.
- **Agente patogénico:** um microrganismo que pode provocar uma doença.
- **Água do mar limpa:** água do mar ou salobra, natural, artificial ou depurada, que não contenha microrganismos, substâncias nocivas nem plâncton marinho tóxico em quantidades susceptíveis de terem uma incidência directa ou indirecta sobre a qualidade sanitária dos géneros alimentícios.
- **Água limpa:** água do mar limpa e água doce limpa, de qualidade semelhante.
- **Água potável:** água que cumpre os requisitos estabelecidos na Directiva 98/83/CE do Conselho, de 3 de Novembro de 1998, para a água destinada ao consumo humano.
- **Alimentos (géneros alimentícios):** qualquer substância ou produto, transformado, parcialmente transformado ou não transformado, destinado a ser ou com uma probabilidade razoável de ser ingerido por seres humanos.
- **Análise de risco:** um processo que consiste em três componentes interligados: avaliação de risco, gestão de risco e comunicação de risco.
- **Análise de riscos:** O processo de compilar e avaliar informação sobre os riscos e condições que originam a sua presença para decidir quais são significativos para a segurança alimentar e que, por conseguinte, têm de ser incluídos no plano de HACCP.
- **Aparelho eléctrico anti-mosquitos:** equipamento para controlar as moscas e outros artrópodes voadores. Os insectos são atraídos pelas lâmpadas UV e destruídos numa grelha de alta tensão.
- **Áreas comuns:** áreas utilizadas por um ou mais operadores independentes num mercado grossista gerido por uma empresa de gestão do mercado grossista.
- **Áreas privadas:** áreas ocupadas por um operador do mercado grossista que é o exclusivo responsável pela sua gestão.
- **Áreas públicas:** áreas utilizadas por todas as pessoas e geridas pela empresa de gestão do mercado grossista.
- **Autoridade competente:** a autoridade central de um Estado-Membro competente para assegurar o respeito dos requisitos do presente regulamento ou qualquer outra autoridade em que essa autoridade central tenha delegado essa competência; inclui, se for caso disso, a autoridade correspondente de um país terceiro.
- **Avaliação de risco:** um processo científico constituído por quatro passos: identificação do perigo, caracterização do perigo, avaliação da exposição e caracterização do risco.
- **Boas práticas:** compilação de princípios aplicáveis aos processos envolvidos, resultando em géneros alimentícios seguros e saudáveis, tendo em conta a [sustentabilidade](#) económica, social e ambiental.

- **Bolor:** organismo microscópico que cresce em condições de humidade na superfície dos alimentos e que pode penetrar neles.
- **Caixotes de armazenamento de resíduos:** caixotes ou contentores utilizados para armazenar resíduos fora das áreas de transformação de géneros alimentícios enquanto aguardam a sua remoção das instalações.
- **Caixotes de transferência de resíduos:** caixotes, sacos ou outros contentores utilizados para a recolha temporária de resíduos nas áreas de transformação de géneros alimentícios.
- **Comunicação do risco:** um intercâmbio interactivo de informações e opiniões ao longo do processo de análise de riscos no que se refere a perigos e riscos, factores relacionados com o risco e percepções de risco, entre os avaliadores do risco, gestores de risco, consumidores, empresas do sector alimentar e de alimentos para animais, a comunidade académica e outras partes interessadas, incluindo a explicação dos resultados da avaliação de risco e a base das decisões da gestão de risco.
- **Condensação:** a formação de gotas de água em consequência do contacto de ar húmido quente, tal como vapor, e uma superfície comparativamente mais fria.
- **Consumidor final:** o consumidor final de um género alimentício que não o utiliza como parte de qualquer operação ou actividade de uma empresa do sector alimentar.
- **Contaminação cruzada:** a transferência de um risco de um género alimentício para outro. Tal pode verificar-se por contacto directo, por gotejamento, pelos operadores dos alimentos ou pelo equipamento e pelas superfícies de trabalho.
- **Contaminação:** a presença ou introdução de um risco. Introdução, num meio, de elementos poluentes e/ou tóxicos (microrganismos químicos) susceptíveis de comprometer a sua segurança ou salubridade.
- **Desinfecção:** a redução dos níveis de contaminação em equipamento destinado a géneros alimentícios ou em instalações do sector alimentar através da utilização de um desinfectante.
- **Desinfectante:** um produto químico utilizado para matar ou eliminar microrganismos e reduzir os níveis de contaminação no equipamento destinado a géneros alimentícios ou em instalações do sector alimentar. Os desinfectantes utilizados têm de ser adequados à utilização em instalações do sector alimentar.
- **Detergente:** um agente de limpeza diferente do sabão, mas que também pode emulsionar óleos e a agarrar sujidade em suspensão.
- **Embalagem:** colocação de um ou mais géneros alimentícios acondicionados num segundo recipiente, bem como o próprio recipiente.
- **Empresa de gestão do mercado grossista:** um operador das empresas do sector alimentar (privado ou público) com a responsabilidade específica pela gestão e organização globais de um mercado grossista no qual operam empresas do sector alimentar independentes.
- **Empresa do sector alimentar:** qualquer empresa, com ou sem fins lucrativos, pública ou privada, que se dedique a uma actividade relacionada com qualquer das fases da produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios.
- **Equivalente:** em relação a diferentes sistemas, capaz de alcançar os mesmos objectivos.
- **Espaço ventilado de separação:** área fechada que separa as instalações sanitárias das áreas onde se encontram géneros alimentícios, ventilada com ar exterior por meios mecânicos ou naturais.

- **Estabelecimento:** qualquer unidade de uma empresa do sector alimentar.
- **Esterilizado:** processo de eliminação de todos os germes.
- **“Fases da produção, transformação e distribuição”:** qualquer fase, incluindo importação de e a produção primária de géneros alimentícios, até e incluindo o seu armazenamento, transporte, venda ou fornecimento ao consumidor final e, quando relevante, a importação, produção, fabrico, armazenamento, transporte, distribuição, venda e fornecimento de alimentos para animais.
- **Ficha de limpeza:** um documento escrito que estabelece a forma como as instalações do sector alimentar devem ser mantidas limpas.
- **Formação inicial:** formação dada a novos empregados.
- **Géneros alimentícios não acondicionados:** géneros alimentícios que não estão acondicionados ou num recipiente que exclua o risco de contaminação pelo ambiente.
- **Gestão de risco:** o processo, diferente da avaliação de risco, de ponderar alternativas de política em consulta com as partes interessadas, considerando a avaliação de risco e outros factores legítimos e, se necessário, seleccionando as opções apropriadas de prevenção e controlo.
- **Grossista:** intermediário na cadeia de distribuição que compra o produto em grandes quantidades da produção e o vende em pequenas quantidades a distribuidores ou retalhistas.
- **HACCP (análise dos riscos e identificação dos pontos críticos de controlo):** um sistema que identifica, avalia e controla os riscos que são significativos para a segurança alimentar.
- **Higiene dos géneros alimentícios (ou higiene):** as medidas e condições necessárias para controlar os riscos e assegurar que os géneros alimentícios sejam próprios para consumo humano tendo em conta a sua utilização.
- **Impermeável:** que não permite a penetração ou a passagem de um líquido. Impenetrável.
- **Legislação alimentar:** leis, regulamentos e disposições administrativas que regem os géneros alimentícios em geral e a segurança alimentar em particular, quer seja a nível comunitário ou nacional; abrange todas as fases da produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios, bem como de alimentos para animais produzidos para, ou dados a, animais produtores de géneros alimentícios (consultar o Regulamento (CE) n.º 178/2002, 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).
- **Limpeza pessoal:** medidas tomadas pelo pessoal relativamente a si próprio para proteger os géneros alimentícios da contaminação.
- **Local de acumulação de sujidade:** qualquer área capaz de acumular sujidade. Estas podem ser intervalos entre peças do equipamento, fissuras e juntas nos acabamentos das superfícies, trabalhos que utilizam canos compridos. Os locais de acumulação de sujidade têm de ser eliminados ou ser alvo de uma atenção especial durante a limpeza.
- **Medidas de controlo:** as medidas a serem implementadas para eliminar um risco identificado ou reduzi-lo para um nível seguro.

- **Mercado grossista:** uma empresa do sector alimentar que inclui várias unidades separadas que partilham secções e instalações comuns onde são vendidos géneros alimentícios a operadores das empresas do sector alimentar.
- **Monitorização:** verificações regulares para assegurar que um sistema está a funcionar correctamente. Os resultados da monitorização são normalmente registados por escrito.
- **Monitorizar:** a acção de realizar uma sequência planeada de observações ou medições dos parâmetros de controlo para avaliar se um PCC está sob controlo.
- **Mosquiteiro:** uma rede fina colocada em janelas ou outras aberturas para impedir a entrada de moscas e outros artrópodes.
- **Não absorvente:** qualquer material através do qual a água não consiga passar.
- **Operador de empresa do sector alimentar:** a pessoa singular ou colectiva responsável pelo cumprimento dos requisitos da legislação em matéria de géneros alimentícios dentro da empresa do sector alimentar sob o seu controlo.
- **Parasitas dos géneros alimentícios:** vida animal indesejável em instalações do sector alimentar. Em especial, artrópodes, pássaros, ratos, ratazanas e outros roedores capazes de contaminar, directa ou indirectamente, os géneros alimentícios.
- **Perecível:** Géneros alimentícios que se degradam rapidamente ou que podem estar contaminados com bactérias que, se forem criadas as condições ideais, se multiplicam e provocam a decomposição e/ou a intoxicação dos géneros alimentícios.
- **Pessoal que manuseia alimentos:** qualquer pessoa envolvida numa empresa do sector alimentar que manuseia alimentos na realização do seu trabalho, ou como parte das suas tarefas, seja em que medida for, quer os alimentos estejam abertos ou pré-acondicionados.
- **Plano HACCP:** um documento preparado em conformidade com os princípios do HACCP para assegurar o controlo dos riscos que são significativos para a segurança alimentar.
- **Ponto crítico de controlo:** fase na transformação dos géneros alimentícios que tem de ser correctamente executada para assegurar que um risco é eliminado ou reduzido para um nível seguro.
- **Pontos críticos:** fases nas quais os riscos têm de ser controlados para assegurar que são eliminados ou reduzidos para um nível seguro.
- **Produtos não transformados:** géneros alimentícios que não tenham sofrido transformação, incluindo produtos que tenham sido divididos, separados, seccionados, desossados, picados, esfolados, moídos, cortados, limpos, aparados, descascados, triturados, refrigerados, congelados ou ultracongelados.
- **Produtos transformados:** géneros alimentícios resultantes da transformação de produtos não transformados. Estes produtos podem conter ingredientes que sejam necessários ao seu fabrico, de forma a dar-lhes características específicas.
- **Rastreabilidade:** capacidade de rastrear e seguir um género alimentício, alimento para animais, animais utilizados na alimentação humana ou substância destinada a ser, ou que se espera que venha a ser incorporada num género alimentício ou alimento para animais, ao longo de todas as fases de produção, transformação e distribuição.
- **Recipiente hermeticamente fechado:** um recipiente à prova de fugas.

- **Regularmente/periodicamente:** Significa “sempre que necessário” e deve referir-se à acumulação de sujidade ou à taxa de deterioração e desgaste, bem como à forma como afecta a segurança alimentar.
- **Risco:** um agente biológico, químico ou físico em géneros alimentícios ou alimentos para animais com, ou em estado de constituir, um potencial para provocar um efeito adverso para a saúde.
- **Risco:** uma função da probabilidade de um efeito adverso para a saúde e a gravidade desse efeito, na sequência de um risco.
- **Superfície que entra em contacto com géneros alimentícios:** qualquer superfície que entra, ou possa entrar, em contacto com géneros alimentícios, quer directamente ou cuja proximidade possa contaminar os alimentos no caso de estar suja (inclui as superfícies de trabalho, contentores, equipamento).
- **Transformação:** acção que assegura uma modificação substancial do produto inicial por aquecimento, fumagem, cura, maturação, secagem, marinagem, extracção, extrusão ou uma combinação destes processos.
- **Vestuário de protecção:** vestuário apropriado ao trabalho realizado; deve cobrir integralmente a roupa normal.
- **WM:** abreviatura inglesa de “mercado grossista”.

REFERÊNCIAS

Referências em língua inglesa:

- 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 (Jornal Oficial das Comunidades Europeias – 1.2.2002 L 31/1)
- Rectificação ao Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios (Jornal Oficial das Comunidades Europeias - 30.4.2004 L 139/1)
- Rectificação ao 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 (Jornal Oficial das Comunidades Europeias - 30.4.2004 L 139/55)
- Regulamento (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, que estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano
- Regulamento (CE) n.º 1774/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho de 3 de Outubro de 2002 que estabelece regras sanitárias relativas aos subprodutos animais não destinados ao consumo humano
- Documento de orientação relativo à aplicação dos procedimentos baseados nos princípios da HACCP e sobre a facilitação da aplicação dos princípios da HACCP em determinadas empresas do sector alimentar (16 de Novembro de 2005, Direcção-Geral Saúde e Protecção dos Consumidores da Comissão Europeia)
- Codex Alimentarius, FAO/Organização Mundial de Saúde, 20 avenue Appia CH – 1211 Genebra 27 Suíça
- Código de Boas Práticas Internacional Recomendado – Princípios gerais relativos a higiene alimentar (CAC/RCP 1- 1969, Rev. 4 – 2003)
- Associação Sul-Africana da Ciência e Tecnologia da Alimentação: Boas práticas de fabrico na indústria alimentar. (África do Sul)
- Agência Canadiana de Inspecção Alimentar: Implementação do programa de melhoria da segurança alimentar. (Canadá)
- Código da Indústria para as Práticas de Boa Higiene: Guia para a Restauração: Chadwick House Group Ltd. (Reino Unido)
- Código da Indústria para as Práticas de Boa Higiene: Guia de Mercados e Feiras: Chadwick House Group Ltd. (Reino Unido)
- Código da Indústria para as Práticas de Boa Higiene: Guia de Distribuidores Grossistas: Chadwick House Group Ltd. (Reino Unido)
- Autoridade para a Segurança dos Alimentos da Irlanda: Código de Boas Práticas para a Segurança Alimentar na Cadeia de Fornecimento de Produtos Frescos na Irlanda. Código de boas práticas n.º 4. (Irlanda)
- Sistemas de Qualidade e Segurança Alimentar. Um manual de formação em Higiene Alimentar e a Análise de Riscos e o Sistema de Pontos Críticos de Controlo (HACCP) –

Referências em língua francesa:

- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Détaillant en produits laitiers. Les éditions des Journaux officiels - 1998 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Fruits et légumes frais non transformés. Les éditions des Journaux officiels - 1999 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Poissonnier détaillant. Les éditions des Journaux officiels - 2001 (France)
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène : Poissonnier détaillant. Fédération Nationale des Syndicats Professionnels du Commerce du poisson et de la Conchyliculture. (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Boucher. Les éditions des Journaux officiels - 1999 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Distribution des produits surgelés. Les éditions des Journaux officiels - 2002 (France)

Referências em língua alemã:

- Handbuch zur wahrnehmung von hygieneaufgaben im fruchthandel (German Hygiene Guide for Fruit-Companies) zur Festlegung von Hygienestandards und Erarbeitung und Dokumentation von "Betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen" gemäß § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV). Herausgeber: Bundesverband Deutscher Fruchthandelsunternehmen E.V. Zentralverband Des Deutschen Früchte-Import und -Großhandel E.V. Bundesvereinigung Der Erzeugerorganisationen Obst Und Gemüse E.V. Hamburg / Berlin / Bonn August 1998