



Linhas de Orientação Para a Aplicação da Especificação de Requisitos de

Serviço 3002/2:

- Requisitos para Preparação e Confecção

- Requisitos para Fornecimento

Guidelines for Application of Service Requirements Specification 3002/2:

- Requirements for Preparation and Cooking

- Requirements for Supply

Diana Ereira Sintra

Orientador: Dr. José Marinho Carvalho

Monografia

Porto, 2010

Agradecimentos

A todos os que de alguma forma me ajudaram no desenvolvimento desta monografia, o meu Muito Obrigada.

Índice

Agradecimentos	i
Lista de Abreviaturas.....	v
Resumo	vi
Abstract	vi
I.Introdução	1
II. Linhas de orientação para a aplicação dos requisitos do ponto 5.3 Preparação e Confecção.	5
A) 5.3.1. Boas práticas de manipulação.....	5
B) 5.3.2. Preparação	10
C) 5.3.3. Confecção	12
D) 5.3.4. Controlo do Tempo e da Temperatura.....	14
E) 5.3.5. Controlo de Óleos de fritura	16
F) 5.3.6. Monitorização das actividades de preparação e confecção.	17
G) 5.3.7. Recolha de amostras para análise.	19
III. Linhas de orientação para a aplicação do ponto 5.4 Fornecimento	21
A) 5.4.1. Espaço de serviço ao cliente.....	21
B) 5.4.2 Informação	22
C) 5.4.3 Instalações sanitárias	24
D) 5.4.4 Menus e suportes de venda.....	25
E) 5.4.5 Características do serviço.....	26
F) 5.4.6 Informação sobre o produto	29
G) 5.4.7 Informação do produto “take away”	31
H) 5.4.8 Transporte e distribuição de alimentos	31

IV. Análise Crítica e Conclusões 33

Índice de Anexos 39

Lista de Abreviaturas

APCER - Associação Portuguesa de Certificação.

ARESP - Associação da Restauração e Similares de Portugal

CIAA - Confederação das Indústrias Agro-Alimentares da União Europeia

DL - Decreto-Lei.

ERS - Especificação de Requisitos de Serviços.

Gertal, SA - Companhia Geral de Restaurantes e Alimentação, SA.

HACCP - *Hazard Analysis Critical Control Point* – Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos.

INSA - Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge

Reg - Regulamento.

Resumo

A crescente sensibilização do consumidor para questões relacionadas com segurança alimentar e para questões nutricionais tem levado as empresas do sector alimentar a apostar na certificação dos seus serviços.

Neste contexto, surge a ERS 3002/2 da APCER para estabelecimentos de bebidas, restauração, restauração e bebidas e restauração colectiva.

No presente trabalho são fornecidas linhas de orientação para a aplicação dos requisitos dos pontos 5.3 Preparação e Confeção e 5.4 Fornecimento da ERS 3002/2, com o intuito de facilitar as empresas no processo de certificação dos seus serviços por este processo.

Palavras-chave: ERS 3002/2; Certificação de Serviços; Consumidor

Abstract

Increasing consumer awareness of food security and nutrition issues has led the food businesses to invest in certification of their services. Consequently, ERS 3002/2 APCER was created for beverage, catering, beverage and catering and caterers establishments.

In this document guidelines for implementation of the requirements 5.3 Preparation and Cooking and 5.4 Supply are given with the aim of facilitating food businesses in the certification process of their services.

Key-words: ERS 3002/2; certification services; consumer

I. Introdução

As primeiras regras sobre segurança alimentar datam dos princípios da União Europeia, contudo, a grande remodelação da legislação surge em resposta às situações de alerta sanitário na década de 90, à qual a comunicação social deu amplo destaque, como Encefalopatia Espongiforme Bovina transmissível ao homem (doença de Creutzfeldt-Jakob), a contaminação das rações dos animais por dioxinas e o azeite adulterado ⁽¹⁻²⁾.

Em 1963, a Comissão do *Codex Alimentarius* foi estabelecida pela Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação e a pela Organização Mundial de Saúde, constituindo a primeira compilação de boas práticas, orientações e recomendações relacionadas com a segurança alimentar e a protecção do consumidor, tornando-se no organismo de referência internacional para a definição de normas no sector alimentar⁽³⁾.

O sistema *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) e as linhas de orientação para a sua aplicação foram desenvolvidos pela Comissão do *Codex Alimentarius* e publicadas em 1993.⁽⁴⁻⁵⁾ O HACCP é um sistema que ajuda os operadores da área alimentar a identificar os pontos críticos para a segurança alimentar em todas as etapas da cadeia e assim, tomar medidas preventivas para o seu controlo. O HACCP foca-se na prevenção dos riscos em vez de confiar apenas em testes do produto final ⁽⁴⁾.

A União Europeia tornou-se cada vez mais atenta para as questões do domínio da qualidade e segurança alimentar, tendo o orçamento para a

investigação nessa área entre 2002 e 2006 ascendido aos 685 milhões de euros (1).

Para garantir géneros alimentícios seguros em livre circulação entre os Estados-Membros da União Europeia, tornou-se imperativo a formulação de Legislação que estabelecesse princípios e responsabilidades comuns, de forma a assegurar uma sólida base científica com disposições e procedimentos organizacionais eficientes para servir de base à tomada de decisões relacionadas com questões de segurança dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais⁽⁶⁾. Para suprir esta necessidade surge a 28 de Janeiro de 2002 o Regulamento (Reg) (CE) nº178/2002 que prevê os aspectos anteriormente mencionados, aplicável a todas as fases da produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios e de alimentos para animais⁽⁶⁾.

O Reg supracitado institui a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos, com a responsabilidade de aconselhar as instituições da União Europeia, e principalmente a Comissão Europeia, sobre todos os aspectos científicos desde a fase de produção até à comercialização dos géneros alimentícios e de alimentos para animais⁽⁶⁾. Após o parecer científico desta autoridade, o veredicto final cabe à Comissão Europeia^(1, 6) Quem faz a verificação do cumprimento da legislação no domínio da segurança alimentar é o Serviço Alimentar e Veterinário, um organismo da Comissão Europeia sediado em Grange, na Irlanda ⁽¹⁾.

A 29 de Abril de 2004 surge o Reg (CE) nº852/2004 que vem complementar o Reg (CE) nº 178/2002, com o mesmo objectivo de alcançar a livre circulação dos alimentos na Comunidade Europeia.⁽⁷⁾ O Reg (CE) nº852/2004 vem estabelecer regras gerais destinadas aos operadores das

empresas do sector alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios, regras essas que se aplicam em todas as fases da produção, transformação e distribuição de alimentos. Com o artigo 5º do Reg supramencionado, passa a ser obrigatório a aplicação e manutenção de um processo ou processos baseados na metodologia HACCP. O Reg (CE) nº852/2004 entrou em vigor a 1 de Janeiro de 2006⁽⁷⁾.

Cada vez mais, se tem sentido uma maior sensibilização por parte do consumidor por questões nutricionais (por motivos de saúde, éticos ou mesmo estéticos) e por questões relativas à segurança alimentar, o que tem levado as pessoas a procurar e a exigir informações mais completas e esclarecedoras quanto à composição, quantidade, validade e outras características dos produtos alimentares adquiridos ⁽²⁾. Neste contexto, surge o processo de Certificação que visa, entre outros aspectos, reforçar a protecção da saúde humana e aumentar o grau de confiança dos consumidores. Com este processo, constitui-se uma evidência do empenho da organização na obtenção de produtos seguros e de qualidade para os consumidores ⁽⁸⁾.

A Associação Portuguesa de Certificação (APCER), constituído em 1996, é um organismo privado que se dedica à certificação de Sistemas de Gestão, Serviços, Produtos e Pessoas, de forma a garantir a qualidade. Desta forma, promove vantagens competitivas às várias entidades públicas ou privadas, nacionais ou internacionais ⁽⁸⁾. A APCER é a única Entidade Portuguesa representante da rede internacional de entidades certificadoras IQNet (*The International Certification Network*) o que permite o imediato reconhecimento internacional das entidades certificadas pela APCER ⁽⁸⁾.

Para responder à maior exigência dos consumidores no sector alimentar, a APCER desenvolveu uma Especificação de Requisitos de Serviços (ERS): ERS 3002 – Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração. Foi elaborada com base nos Princípios Gerais de Segurança Alimentar do *Codex Alimentarius* e nos Princípios de HACCP, em boas práticas de fornecimento de serviços associados à restauração, na legislação em vigor aplicável e em boas práticas no serviço ao cliente⁽⁸⁻⁹⁾.

Esta Especificação inclui requisitos para a garantia da segurança e qualidade alimentar e para a elaboração de ementas, permitindo a certificação do serviço. Pode ser aplicada em estabelecimentos de bebidas, restauração, restauração e bebidas e restauração colectiva⁽⁹⁾.

Dentro das empresas com o processo de certificação pela ERS 3002 concluído, encontram-se o Hotel Quinta do Perestrello Heritage House, a Sociedade Figueira Praia, S.A., a Albergaria Bracara Augusta, Lda., o Restaurante 2 Passos | Alfazema Restaurantes, Lda., a Pizza Pasta Fantasia Restaurantes e Bares, Lda., o Hotel Quinta das Vistas Palace Gardens, o McDonald's Portugal, Lda. e o Restaurante A Pastorinha⁽¹⁰⁾.

Na presente monografia são fornecidas linhas de orientação para a aplicação dos requisitos do ponto 5.3 Preparação e Confecção e requisitos do ponto 5.4 Fornecimento da ERS 3002/2 da APCER. O intuito deste trabalho passa por ajudar os intervenientes responsáveis pela aplicação da ERS, na realidade dos seus estabelecimentos.

Este trabalho foi realizado com base na realidade da Companhia Geral de Restaurantes e Alimentação, SA. (Gertal, SA). No entanto, pode ser adoptado por outras empresas com as devidas alterações.

A ERS 3002/2 da APCER encontra-se organizada da seguinte forma: 1.Preâmbulo, 2.Objectivos e Campo de Aplicação, 3.Referências, 4.Definições, 5.Requisitos e 6.Anexo⁽⁹⁾. (Ver anexo A)

Nesta ERS estão definidos requisitos para dez pontos de actuação. No entanto, na presente monografia serão apenas desenvolvidos dois deles; o 5.3. Preparação e confecção e o 5.4 Fornecimento⁽⁹⁾. (Ver anexo A)

II. Linhas de orientação para a aplicação dos requisitos do ponto 5.3

Preparação e Confecção.

A) 5.3.1. Boas práticas de manipulação

Segundo a presente ERS, no ponto 5.3.1.1., durante todas as etapas de manipulação dos alimentos/produtos devem ser implementadas práticas para evitar a ocorrência de contaminação cruzada. Sempre que aplicável as instalações e os utensílios devem ser elementos facilitadores para o cumprimento destas práticas⁽⁹⁾.

Por obrigatoriedade legal, os estabelecimentos do sector alimentar tem de ter implementado um sistema de segurança alimentar baseado nos princípios do HACCP segundo está definido no artigo 5.º do Reg (CE) nº 852/2004, que entrou em vigor a 1 de Janeiro de 2006⁽⁷⁾.

Um sistema de Segurança alimentar tem de estar assente num conjunto de Boas Práticas de Higiene para garantir o seu sucesso e evitar a ocorrência de contaminação cruzada, ou seja, a transferência de substâncias ou

microrganismos prejudiciais à saúde humana, de uma fonte contaminada para um alimento não contaminado ou pronto a consumir⁽¹¹⁻¹³⁾.

Um dos pré-requisitos do HACCP centra-se nas Boas Práticas de Higiene Pessoal, que podem ser transmitidas através de formação a todos os trabalhadores. O não cumprimento destas práticas potencia a contaminação por agentes causadores de toxinfecções, particularmente bactérias como o *Staphylococcus aureus* e *Escherichia coli*⁽¹⁴⁾. As Boas Práticas de higiene Pessoal passam pela eficaz higienização das mãos, com a frequência adequada, pela utilização correcta do fardamento, pelo abandono de adornos pessoais que possam constituir um perigo físico, como anéis, brincos, relógios, pulseiras, etc. e pela responsabilidade de cada trabalhador assumir comportamentos adequados às funções que desempenha, como por exemplo, não tocar na boca, nariz, cabelo e no rosto durante a manipulação dos alimentos^(11, 13-14).

A estruturação e aplicação de um programa de higienização, adequado às necessidades de cada instalação e de cada processo, constituem um factor determinante na garantia da segurança alimentar, sem a qual nenhum sistema de segurança alimentar poderá funcionar eficazmente⁽¹⁵⁾. Para tal, o programa de higienização pressupõe a necessidade de utilizar agentes de limpeza e desinfecção compatíveis com a área alimentar, estabelecer um plano de limpeza e desinfecção (plano de higienização), realizar teste que comprovem a eficácia do programa de higienização e registar os desvios e as acções correctivas a implementar (monitorização e verificação)⁽¹⁵⁾.

A selecção dos produtos de limpeza e desinfecção deve ser suportada por um sólido conhecimento dos microrganismos que podem estar presentes nas matérias-primas e nos produtos processados na unidade do sector alimentar e do

nível de eficácia dos agentes de desinfecção nos microrganismos alvo do programa ⁽¹⁵⁾. No site da *Public Health Agency of Canada* encontra-se um conjunto de fichas de segurança relativas a agentes infecciosos elaboradas pela *Canadian Food Inspection Agency* onde são considerados os aspectos anteriormente mencionados ⁽¹⁶⁾.

O plano de higienização terá de ser cuidadosamente desenhado para assegurar a cobertura de todos os espaços do estabelecimento, equipamentos e utensílios relevantes. A sua estrutura deverá abranger a descrição dos equipamentos, nomeadamente procedimentos de montagem e desmontagem, caso necessário. Deve também incluir os elementos a higienizar, os produtos e condições de aplicação (como a concentração da solução, o tempo de contacto com a superfície, os utensílios necessários para a realização da tarefa e os equipamentos de protecção individual como luvas, óculos, etc.), a frequência de limpeza e desinfecção e a responsabilidade pela realização das actividades ^(11, 17).

Os planos de higienização devem estar afixados nas instalações ou arquivados num local de fácil acesso para os trabalhadores da unidade. Da mesma forma, as fichas técnicas e fichas de segurança dos produtos de higienização devem estar disponíveis para consulta sempre que necessário e, assim, informar os trabalhadores dos comportamentos que devem adoptar para a protecção da sua saúde e segurança na preparação, manipulação e aplicação dos produtos ^(11, 13, 17).

A monitorização e a verificação são duas operações do programa de higienização que comprovam a realização e a eficácia do plano de higienização e, desta forma, garantem que as instalações foram suficientemente limpas (física e bacteriologicamente) para prevenir possíveis contaminações cruzadas ⁽¹¹⁾.

Após a realização da limpeza e/ou desinfecção, o responsável pela tarefa deve assinalar numa folha de registo a operação que acabou de efectuar, criando assim um documento que vai permitir o controlo da execução, correcta ou incorrecta, do plano de higienização. Esta folha de registo deve incluir a área/equipamento a higienizar, a frequência da higienização, o produto de higienização e a rubrica do responsável pela higienização^(11, 15, 17).

No anexo B, encontram-se um exemplo de um plano de higienização e de uma folha de registos de Higienização que respeitam os requisitos supracitados.

O programa de Verificação deverá incluir inspecção visual dos equipamentos/superfícies antes do arranque dos processos e análises microbiológicas das superfícies/equipamentos em contacto com os alimentos^(11, 15).

Embora a inspecção visual não seja um método completamente fiável e a não observação de sujidade numa superfície não seja sinónimo de que esta se encontre devidamente higienizada, a identificação de uma superfície suja aponta imediatamente uma falha que pode ser de imediato corrigida^(11, 15, 17).

Para testar a fiabilidade da inspecção visual devem ser realizadas análises microbiológicas às superfícies de contacto com os alimentos, uma vez que, esta técnica possui maior fiabilidade. Das várias técnicas de análise microbiológica que se podem realizar destaca-se a inoculação por contacto utilizando placas do tipo *Replicate Organism Direct Agar Contact*, uma técnica considerada económica, rápida e eficaz mas que necessita de critérios objectivos para a avaliação dos seus resultados⁽¹⁵⁾.

A bioluminescência é uma técnica que pode também ser incluída no programa de verificação. Esta operação permite detectar adenosina trifosfato, que

se encontra presente em todas as células (vivas ou mortas) e, desta forma, identificar a quantidade de matéria orgânica (bactérias) presente nas superfícies de trabalho, o que possibilita a averiguar a eficácia das actividades de higienização^(15, 17).

Podem ainda ser realizadas análises Físico-químicas das soluções de limpeza e desinfecção para avaliar, por exemplo, a manutenção de algumas características dos produtos, nomeadamente pH que lhes confere determinadas propriedades⁽¹⁵⁾.

A par das Boas Práticas de Higiene Pessoal e do Programa de Higienização das instalações/equipamentos, poderá também sugerir-se a implementação de um sistema de cores, cujos utensílios a usar para o mesmo tipo de alimentos são da mesma cor, nomeadamente as tábuas de corte e os cabos de facas para a preparação de cada tipo de alimentos⁽¹¹⁾. Na Gertal, SA está implementado branco para alimentos crus, amarelo para confeccionados de carne e peixe, azul para sobremesas, e verde para hortofrutícolas prontos a consumir.

Devem ser implementadas adequadas práticas de armazenamento para complementar o trabalho acima descrito. Assim, os alimentos susceptíveis de permitir o crescimento de microrganismos patogénicos ou de formação de toxinas devem ser conservados a temperaturas adequadas, de que não possam resultar riscos para a saúde^(11, 17). O armazenamento sob refrigeração deve contemplar cuidados com os alimentos confeccionados, devendo estes estar devidamente tapados e colocados em equipamentos de refrigeração exclusivos. No caso de esta condição não ser possível por número insuficiente de equipamentos de

refrigeração, os alimentos confeccionados devem ser colocados nas grelhas dos equipamentos acima dos alimentos crus devidamente tapados^(11, 17).

B) 5.3.2. Preparação

Segundo a presente ERS, no ponto 5.3.2.1, *para os produtos cujas práticas culinárias apenas incluam actividades de preparação (sem recurso a tratamento térmico), devem ser tomadas medidas para reduzir a ocorrência de perigos associados ao seu consumo*⁽⁹⁾.

Os alimentos crus devem ser manipulados, sempre que possível, em zonas diferentes daquelas onde se manipulam alimentos confeccionados. Caso não haja essa possibilidade, as operações devem ser separadas no tempo por uma fase de limpeza e desinfecção^(11, 17).

São abrangidas por este ponto saladas, sobremesas, sandes e bebidas compostas (por exemplo cocktail e batidos).

Para saladas e frutas sujeitos apenas a métodos de preparação deve existir uma correcta lavagem e desinfecção. Para que a desinfecção seja eficaz, tem de se usar produtos adequados e respeitar os seus tempos de actuação e dosagens⁽¹⁷⁾. Será então importante seguir determinados passos para o sucesso desta operação: fazer uma primeira verificação dos hortofrutícolas, de modo a eliminar as porções em más condições; lavá-los em água fria corrente, de forma a eliminar toda a sujidade exterior; mergulhá-los em solução desinfectante (à base de cloro) com correcta concentração do produto e respeitar os tempos definidos para o efeito⁽¹¹⁾. Após desinfecção, colocar luvas para a manipulação dos hortofrutícolas devidamente desinfectados e passá-los por água corrente as vezes que for necessário para retirar o produto desinfectante⁽¹¹⁾.

Depois de devidamente lavados, desinfetados e preparados, os produtos hortícolas a servir crus devem ser guardados na câmara de refrigeração, devidamente cobertos até ao momento de servir⁽¹¹⁾.

Para sobremesas que não são sujeitas a processamento térmico, assim como para qualquer outro alimento, é importante garantir, em primeiro lugar, que os ingredientes são seguros, como é de imposição legal no artigo 14.º do Reg (CE) nº 178/2002⁽⁶⁾. Em segundo lugar, garantir uma mínima manipulação, numa zona própria e devidamente separada, identificada e higienizada. Assim como, todos os utensílios utilizados na sua preparação têm de estar devidamente higienizados. Na preparação de sobremesas é importante ter em especial cuidado a abertura das embalagens para evitar contaminações indesejadas nesta etapa⁽¹⁷⁾. Para sobremesas de elevado risco, há manuais que apontam a rejeição se esta é exposta a temperaturas superiores a 5°C após 90 minutos⁽¹⁴⁾.

Para a preparação das sandes e bebidas compostas tem de se garantir, para além da segurança dos seus ingredientes, uma rápida montagem e armazenamento a temperatura apropriada, consoante o tipo de ingredientes que a constituem^(11, 17).

Segundo a presente ERS, o ponto 5.3.2.2., institui que *durante a preparação, os alimentos crus devem estar separados, física ou temporalmente, dos alimentos prontos a consumir*⁽⁹⁾.

Desta forma, como já foi referido anteriormente, devem existir zonas distintas para a manipulação de alimentos crus e confeccionados. Sempre que esta situação não seja possível, estas operações devem ser separadas

temporalmente com a desinfecção de toda a zona e utensílios evitando a contaminação cruzada^(11, 17).

C) 5.3.3. Confeção

Segundo a presente ERS no ponto 5.3.3.1. *devem ser estabelecidas práticas adequadas através de técnicas simples e/ou combinadas, para garantir a eliminação ou redução dos perigos significativos para níveis aceitáveis*⁽⁹⁾.

A confeção é uma fase crucial para a segurança dos alimentos, pois através da temperatura a que são submetidos conseguimos destruir as formas microbianas vegetativas que tenham persistido nos alimentos ⁽¹²⁾. A literatura científica sugere que se devem confeccionar os alimentos de modo a que atinjam, no seu centro térmico, 70°C pelo menos 2 minutos⁽¹⁸⁾ ou devem atingir os 75°C no centro térmico^(12, 14). Em algumas formas de confeção não é possível assegurar que a temperatura atingiu o nosso limite com o termómetro, neste caso o cozinheiro tem de verificar características organolépticas como a ausência de sangue, a textura a ser picado, entre outras, que lhe permitam garantir que o produto está seguro, ou seja, atingiu a temperatura pretendida. ^(14, 17).

O termómetro deve ser devidamente higienizado após cada utilização para não constituir, ele próprio, um veículo para a contaminação cruzada dos alimentos onde está a efectuar a medição⁽¹¹⁾.

A destruição dos microrganismos não depende só da temperatura, mas também do tempo a que o alimento está exposto a essa temperatura e da carga microbiana inicial, daí ser fundamental que todas as Boas Práticas de Higiene e Fabrico sejam devidamente respeitadas e cumpridas⁽¹¹⁻¹²⁾.

Segundo a presente ERS, o ponto 5.3.3.2., refere que *a elaboração dos alimentos e/ou bebidas deve respeitar: matérias-primas base sempre que se faça referência às mesmas; receita e/ou processo culinário constantes da oferta. É recomendação da norma que para a elaboração dos alimentos e/ou bebidas pode estar definida documentação, a qual pode incluir, o processo em cada uma das fases, incluindo ingrediente, tempos e zonas de elaboração, quantidades e apresentação final dos mesmos*⁽⁹⁾.

No ponto 5.4.6.3, *na restauração colectiva, o estabelecimento deve possuir fichas técnicas para os componentes dos produtos onde deve constar, pelo menos: nome, a receita (ingredientes utilizados, quantidades de ingredientes, modo de preparação), quantidade por capita, tipos de equipamento envolvidos, informação sobre a diluição de sumos, tipos de chá ou infusões, quando aplicável*⁽⁹⁾.

A padronização dos processos de preparação e confecção dos alimentos permite uma harmonização na apresentação dos pratos disponibilizados, ou seja, o prato terá aproximadamente sempre o mesmo aspecto físico e sensorial independentemente de quem o confeccione. Este facto é obviamente relevante para uma área de laboração onde se verifica uma tão grande rotatividade de funcionários⁽¹⁹⁻²⁰⁾.

As fichas técnicas devem conter os ingredientes com as respectivas quantidades *per capita*, a descrição dos processos de preparação e confecção acompanhados das respectivas zonas de trabalho e tempos de elaboração, os utensílios necessários, o preço estipulado da refeição e uma foto da apresentação final^(9, 19). Devem também ser incluídos nas fichas técnicas a informação nutricional e os alergéneos, que são requisitos da presente especificação⁽⁹⁾ e serão discutidos mais à frente nesta monografia.

Na presença deste elemento (ficha técnica), será mais fácil planear e organizar o trabalho na cozinha, pois dispomos de informação (tempo, utensílios, zonas de trabalho, etc.) que permite distribuir o trabalho de forma mais eficiente e produtiva. Por outro lado, as fichas técnicas facilitam o controlo da quantidade de alimentos servida, o que ajuda a evitar desperdícios e faltas de alimentos ⁽¹⁹⁻²⁰⁾.

No anexo C, sugere-se um exemplo de uma possível ficha técnica que vai de encontro aos requisitos da ERS 3002/2 de 2008 da APCER.

D) 5.3.4. Controlo do Tempo e da Temperatura

Segundo a presente ERS, no ponto 5.3.4.1., *o estabelecimento deve evidenciar que definiu condições de confecção dos alimentos/produtos, de forma a garantir que os tempos e temperaturas são adequados à segurança dos consumidores.*

É nota orientativa deste ponto que o estabelecimento pode evidenciar que este processo foi validado, pelo menos uma vez (através dos seus recursos humanos e materiais, ou recorrendo a apoio externo). O estabelecimento pode efectuar esta validação por categorias de produtos vs processamento. (Exemplos de categorias de produtos vs processamento: Capítulo 3 do “Food Code”, FDA, ponto 3.4 e 3.5)⁽⁹⁾

A literatura científica sugere que se devem confeccionar os alimentos de modo a que atinjam, no seu centro térmico, 70°C pelo menos 2 minutos⁽¹⁸⁾, ou que atinjam no seu centro térmico pelo menos 75°C, condições estas que permitem eliminar bactérias como a *Salmonella*, *Campylobacter*, *Listeria monocytogenes* e *Yersinia enterocolitica* ⁽¹⁴⁾. No anexo D, encontra-se uma tabela com as principais condições para a ocorrência de alguns dos principais perigos biológicos ⁽²¹⁾.

Temperaturas inferiores de confecção são admissíveis para pratos *gourmet*. Contudo, as combinações tempo-temperatura utilizadas deverão ser validadas para garantir a destruição das bactérias patogénicas e, esses pratos, deverão ser consumidos num período máximo de 30 minutos após confecção, a não ser que sejam mantidos a temperaturas superiores a 63°C ⁽¹⁴⁾.

No Capítulo 3 do “Food Code” estão indicadas alguns binómios tempo-temperatura para a destruição de organismos de interesse para a saúde pública. Os valores dessas combinações para a confecção estão apresentados na tabela 1 ⁽²²⁾.

Produto	Temperaturas internas/tempo
Ovos	63°C/15seg
Peixe, carne vermelha e caça (triturados)	68°C/15seg; 63°C/3min; 66°C/1min; 70°C<1seg
Aves, carne de caça, recheios de peixe, recheios de carne, massa recheada, recheios de aves, avestruz recheados ou recheios que contenham peixe, carne, aves ou avestruz	74°C/15seg
Assados de vaca, porco, carneiro, produtos curados de porco	54,4°C/112min; 55°C/89min; 56,1°C/56min; 57,2°C/36min; 57,8°C/28min; 58,9°C/18min; 60°C/12min; 61,1°C/8min; 62,2°C/5min; 62,8°C/4min; 63,9°C/134seg; 65°C/85seg; 66,1°C/54seg; 67,2°C/34seg; 68,3°C/22seg; 69,4°C/14seg; 70°C/0seg
Carne mal cozinhada	A carne tem de ser passada numa superfície de temperatura de 63°C ou mais, sendo que todas as superfícies da carne têm de ter contacto com a fonte de calor e a mudança de cor na carne deve ser visível em todas as suas superfícies externas. Tem de ser garantido que a população não é de risco e ser assegurado o rótulo de garantia da qualidade do produto.
Hortofrutícolas	60°C

Tabela 1 Binómios temperatura-tempo de segurança. (seg: segundos, min: minutos).

Adaptado do Capítulo 3 do “Food Code”. ⁽²²⁾

A “food Safety – Authority of Ireland” também determinou binómios tempo-temperatura para os diferentes grupos de alimentos, como é apresentado pela tabela 3 no anexo E ⁽¹¹⁾.

A Food Safety and Inspection Service da United States Department Agriculture estabeleceu temperaturas para os diferentes grupos de alimentos disponibilizados na sua página da internet ⁽²³⁾.

E) 5.3.5. Controlo de Óleos de fritura

Segundo a presente ERS, o ponto 5.3.5.1., refere que *nas situações em que os estabelecimentos utilizem óleos de fritura deve ser seguida a legislação em vigor aplicável ao sector, assim como métodos adequados para o controlo regular dos óleos*⁽⁹⁾.

Segundo o Decreto-Lei (DL) nº 240/94⁽²⁴⁾ de 22 de Setembro, a utilização incorrecta das gorduras e óleos comestíveis na fritura de géneros alimentícios é susceptível de criar perigo para a saúde do consumidor. Com efeito, quando submetidas a uma utilização prolongada, a temperaturas elevadas, as gorduras e óleos vão sofrendo alterações das suas características e natureza, degradando-se quimicamente. No nº2 do artigo 2º do supracitado DL, está referido que “por Portaria conjunta dos Ministros da Agricultura, da Saúde, e do Ambiente e Recursos Naturais serão estabelecidas as características das gorduras e óleos comestíveis utilizados na fritura, bem como as regras a observar na preparação e fabrico de géneros alimentícios com utilização desses produtos” ⁽²⁴⁾.

Foi nesse seguimento, que foi publicada em Diário da Republica a Portaria nº1135/95⁽²⁵⁾ de 15 de Setembro com as referidas características. Assim sendo, como referido na Portaria acima citada as gorduras e óleos comestíveis utilizados

não podem apresentar um teor em compostos polares superior a 25%. Na preparação e fabrico de géneros alimentícios sujeitos a fritura, a temperatura da gordura ou do óleo não deverá ultrapassar os 180°C e, sempre que sejam utilizados equipamentos dotados de termóstatos ou outros aparelhos de controlo de temperatura, estes devem ser regulados de forma que a temperatura não ultrapasse os 180°C ⁽²⁵⁾.

Encontra-se no mercado uma vasta gama de equipamentos capazes de responder às exigências normativas referente às gorduras e óleos comestíveis utilizados para a fritura. Vão dos mais simples como os testes rápidos do óleo, com uma grande adesão por parte das cadeias de restauração, alterando a sua cor consoante a percentagem de compostos polares existentes no óleo ⁽²⁶⁻²⁷⁾, até aos aparelhos electrónicos que fazem a leitura simultânea da temperatura e dos compostos polares através de um novo sensor ⁽²⁸⁾.

As fritadeiras devem ter um termóstato incorporado que controle a temperatura do óleo e este deve ser periodicamente calibrado ⁽¹⁷⁾.

Tanto os valores da temperatura como os valores da percentagem de compostos polares devem ser devidamente registados na folha da monitorização do plano HACCP ⁽¹⁷⁾.

F) 5.3.6. Monitorização das actividades de preparação e confecção.

Segundo a presente ERS, no ponto 5.3.6.1., *um (ou mais) colaborador(s) designado(s) para o efeito deve(m) assegurar o preenchimento dos seguintes registos: temperatura dos equipamentos de frio; controlo dos óleos de fritura; limpeza e desinfectação geral do estabelecimento; controlo da produção incluindo,*

no mínimo, data de preparação e/ou confecção; devem também ser incluídos outros registos, nomeadamente de Não Conformidades/Ações Correctivas e outras anomalias detectadas⁽⁹⁾.

Para a implementação de um processo baseado nos princípios HACCP, imposto pelo artigo 5º do Reg (CE) nº852/2004⁽⁷⁾, os operadores das unidades de alimentação têm de identificar qualquer potencial perigo em todas as fases do processo ^(4, 14). O passo seguinte, passa por fazer uma avaliação do risco tendo em conta a probabilidade de ocorrência e a severidade das consequências e, desta forma, apurar quais os perigos que são significativos.⁽¹⁴⁾ As estes, aplica-se uma árvore de decisão para se verificar se há uma etapa, passo ou procedimento geral onde se pode aplicar um controlo, com o objectivo de prevenir, eliminar e/ou reduzir um perigo para níveis aceitáveis (Ponto Critico de Controlo)^(4, 14).

Após esta fase, é fundamental estabelecer limites críticos para esses pontos de controlo, que separem a aceitabilidade da não aceitabilidade, e processos eficazes de vigilância. É também importante, estabelecer medidas correctivas para quando a vigilância identificar desvios aos limites críticos. No entanto, será necessário que as empresas se certifiquem que o controlo dos perigos identificados está a decorrer de forma eficaz, assim, têm de estabelecer processos periódicos de verificação e proceder a reajustes do sistema quando necessário^(4, 7, 14).

Seguindo a linha do sistema HACCP^(4, 7), as condições do presente ponto da ERS 3002/2 de 2008⁽⁹⁾ e o plano genérico de monitorização de pontos crítico de controlo do Guia para Controlo da Segurança Alimentar em restaurantes Europeus⁽¹⁴⁾, apresenta-se em anexo F, o exemplo de uma possível folha de registos para a preparação e confecção.

G) 5.3.7. Recolha de amostras para análise.

Segundo a presente ERS, no ponto 5.3.7.1., o estabelecimento deve definir um plano de amostragem para análise, consistente para a sua oferta de produtos, tendo em conta a natureza/criticidade dos mesmos e as técnicas de preparação e confecção a que estes são sujeitos⁽⁹⁾. Por sua vez, o ponto 5.3.7.2. refere os resultados das análises laboratoriais realizadas devem ser sujeitos a uma avaliação crítica por parte do estabelecimento e devem ser desencadeadas acções correctivas, quando necessário. Devem ser mantidos os registos dos resultados das análises laboratoriais⁽⁹⁾.

O plano de amostragem para análises consta na recolha de amostras do produto para garantir que os limites críticos são adequados para a inocuidade do produto⁽¹²⁾. As medidas a tomar pelos operadores das unidades de alimentação, a fim de garantir o cumprimento de critérios que definam a aceitabilidade de um produto, podem incluir, entre outras, o controlo das matérias-primas, da higiene, da temperatura e do período de vida do produto⁽²⁹⁾.

No ponto 3, a) e b), do artigo 4º do Reg (CE) nº 852/2004 está definido que os operadores das empresas do sector alimentar devem respeitar critérios microbiológicos⁽⁷⁾.

A realização de análises microbiológicas deve ser efectuada com base num programa pré-estabelecido que deve ter em consideração a natureza dos processos, o nível de risco associado às matérias-primas e produtos e as técnicas de preparação e confecção^(9, 12).

O Reg (CE) nº 2073/2005 estabelece os critérios microbiológicos para certos microrganismos e as regras de execução a cumprir pelos operadores das

empresas do sector alimentar a quando de aplicação das medidas de higiene gerais e específicas referidas no artigo 4º do Reg (CE) nº 852/2004⁽²⁹⁾.

Está definido no Reg (CE) nº 2073/2005, no ponto 23 das considerações iniciais, que os operadores das empresas do sector alimentar devem decidir, eles próprios, as frequências de amostragem e as análises necessárias no âmbito dos seus procedimentos baseados nos princípios do HACCP e dos outros procedimentos de controlo de higiene, salvo se o anexo I do Regulamento em questão estabelecer frequências de amostragem específicas.⁽²⁹⁾ Nesse caso, a frequência de amostragem deve ser, pelo menos, a prevista nesse anexo.⁽²⁹⁾ Em determinados casos, porém, pode revelar-se necessário fixar frequências de amostragens harmonizadas a nível comunitário, em especial para assegurar o mesmo nível de controlos em toda a comunidade⁽²⁹⁻³⁰⁾.

Também a partir de 2005, no sentido da harmonização dos critérios e dada a lacuna existente de valores de referência, os laboratórios do Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge (INSA) começaram a aplicar Valores Guia para alimentos prontos a comer com base nos "Guidelines for the microbiological quality of some ready-to-eat foods sampled at the point of sale"⁽³¹⁻³²⁾.

Os técnicos do INSA estabeleceram quatro níveis de qualidade microbiológica: satisfatório, aceitável, não satisfatório e inaceitável/potencialmente perigoso. Agruparam também os alimentos prontos a comer em três grupos diferentes de acordo com o tipo de ingredientes que entram na sua composição, tratamento térmico ou outro procedimento que lhe é aplicado⁽³²⁾. No anexo G, encontram-se os três grupos de alimentos e os Valores Guias para avaliação da qualidade microbiológica de alimentos cozinhados prontos a consumir definidos pelo INSA⁽³²⁾.

III. Linhas de orientação para a aplicação do ponto 5.4) Fornecimento

A) 5.4.1. Espaço de serviço ao cliente

Segundo a presente ERS, no ponto 5.4.1.1., *são considerados espaços de serviço ao cliente, todos aqueles que podem ser utilizados pelos mesmos, independentemente de serem espaços em que se sirvam alimentos e bebidas, ou não (WC, telefone, entrada, ...), devendo os mesmos encontrar-se em adequado estado de conservação e limpeza*⁽⁹⁾.

Por serem espaços da Unidade de Alimentação, os espaços de serviço ao cliente devem ser englobados no plano de higienização da unidade⁽¹²⁾. Assim, este plano deve conter os itens já referidos no ponto II A) da presente monografia (descrição dos equipamentos, se aplicável, os elementos a higienizar, os produtos de higienização e condições de aplicação, a frequência da operação e a responsabilidade da actividade)^(12, 17).

As instalações devem ser mantidas limpas e em boas condições como está definido no Capítulo I do Anexo II do Reg (CE) nº852/2004⁽⁷⁾. Para tal, as instalações devem permitir a manutenção e a limpeza e/ou desinfeção adequadas, evitar a acumulação de sujidade, possibilitar a aplicação de boas práticas de higiene, evitar a contaminação e, em especial, o controlo de parasitas⁽⁷⁾.

Todos os equipamentos do espaço de serviço ao cliente, que de alguma forma estejam em contacto com os alimentos, devem ser mantidos em boas condições e devem poder ser facilmente limpos e sempre que necessário desinfectados como está estipulado na alínea f) do ponto 1 do Capítulo II e no Capítulo V do Anexo II do Reg (CE) nº852/2004^(7, 13).

B) 5.4.2 Informação

Segundo a presente ERS, no ponto 5.4.2.1, a *entrada do estabelecimento deve estar perfeitamente assinalada, devendo distinguir-se, como mínimo:*

Em local exterior a identificação do tipo e designação do estabelecimento; Horário de funcionamento definido; Existência de consumo ou despesa mínima; Capacidade máxima do estabelecimento; Existência de lista do dia, quando aplicável, e respectivos preços; Existência do livro de reclamações; A indicação de cartões de débito/crédito aceites; Alvará de licença de utilização ou Comprovativo da apresentação da “Declaração de instalação, modificação ou de encerramento dos estabelecimentos comerciais ou de serviços” na Câmara Municipal respectiva; Dístico de interdição e/ou permissão de fumar⁽⁹⁾.

Segundo o artigo 3º, Capítulo II da Lei nº24/96 o consumidor tem direito à qualidade de bens e serviços e informação para o consumo ⁽³³⁾.

Para a identificação do tipo e designação do estabelecimento, os operadores do sector alimentar podem consultar o Capítulo I do Decreto Regulamentar nº 38/97 onde estão definidas as características gerais de cada tipo de estabelecimento e das respectivas categorias ⁽³⁴⁾. Estão presentes denominações dos estabelecimentos de restauração, estabelecimentos de bebidas e estabelecimentos de restauração e de bebida em empreendimentos turísticos. Para a consulta das denominações dos estabelecimentos de restauração e de bebidas com dança e dos estabelecimentos de restauração e de bebidas mistos devem consultar o Decreto Regulamentar nº 4/99 pois estes sofreram alterações ⁽³⁵⁾.

A capacidade máxima do estabelecimento será definida de acordo com o artigo 17.º do Decreto Regulamentar nº 38/97⁽³⁴⁾ e as devidas alterações no Decreto Regulamentar nº 4/99⁽³⁵⁾. “As entidades exploradoras dos estabelecimentos de restauração ou de bebidas não podem permitir o acesso a um número de utentes superior ao da respectiva capacidade”, ponto 5, artigo 14.º do DL nº234/2007⁽³⁶⁾.

A existência de lista do dia é aplicável no caso de restaurantes. A exigência de consumo ou despesa mínima, no caso dos estabelecimentos de bebidas com salas ou espaços destinados a dança ou com espectáculos, sendo que no caso desta indicação a afixação deve ser separada das restantes. Esta informação está presente no artigo 19.º do Decreto Regulamentar nº 38/97⁽³⁴⁾.

O diploma que estabelece o regime jurídico do livro de reclamações é o DL n.º156/2005, de 15 de Setembro, onde estão enumeradas todas as entidades onde esta legislação é aplicada onde se encontram os estabelecimentos de restauração e bebidas e cantinas sociais⁽³⁷⁾.

Em relação ao horário de funcionamento e horários adaptados, bem como eventuais períodos anuais de encerramento do estabelecimento devem estar devidamente publicitados, através de afixação em local visível destinado para o efeito, como está indicado no artigo 15.º do DL nº 234/2007⁽³⁶⁾.

O artigo 4.º da Lei nº 37/2007 declara proibição de fumar nos estabelecimentos de restauração ou de bebidas, incluído os que possuam salas ou espaços destinados a dança. Também é proibido fumar nas cantinas, nos refeitórios e nos bares de entidades públicas e privadas destinadas exclusivamente ao respectivo pessoal, sendo salvaguardadas excepções no artigo 5º da presente Lei⁽³⁸⁾.

“A interdição ou o condicionamento de fumar no interior dos locais referidos nos artigos 4.º e 5.º devem ser assinalados pelas respectivas entidades competentes, mediante a afixação de dísticos com fundo vermelho, conformes o modelo A constante do anexo I da presente lei e que dela faz parte integrante, sendo o traço, incluindo a legenda e a cruz, a branco e com as dimensões mínimas de 160 mm x 55 mm.”⁽³⁸⁾. O dístico deve ainda conter o montante da coima máxima aplicável aos fumadores que violem a proibição de fumar ⁽³⁸⁾.

Nas áreas onde é permitido fumar terá de ser afixado um dístico com fundo azul e com as restantes características brancas como definido no modelo constante B do anexo I ⁽³⁸⁾.

O Alvará de licença de utilização ou Comprovativo da apresentação da “Declaração de instalação, modificação ou de encerramento dos estabelecimentos comerciais ou de serviços” na Câmara Municipal respectiva trata-se de uma imposição legal e consta nos artigos 10.º, 11.º e 12.º do DL nº 234/2007⁽³⁶⁾. Segundo a presente ERS 3002/2 estes documentos devem estar afixados à entrada de forma visível⁽⁹⁾.

C) 5.4.3 Instalações sanitárias

Segundo a presente ERS, no ponto 5.4.3.1, *as instalações sanitárias devem encontrar-se em conformidade com a legislação vigente aplicável*⁽⁹⁾.

No Capítulo I, os pontos 3 e 4 do Reg (CE) nº 852 são relativos às instalações sanitárias. Estas devem existir em número suficiente, munidas de autoclismo e ligadas a um sistema de esgoto eficaz e não devem dar directamente para locais onde se manuseiam alimentos. Por outro lado, as instalações sanitárias devem ter ventilação adequada, natural ou mecânica⁽⁷⁾.

As instalações sanitárias destinadas aos utentes devem possuir água corrente e ser separadas por sexo, salvo se a capacidade do estabelecimento for inferior a 16 lugares. A entrada deve ser dupla, através de um pequeno vestíbulo com duas portas, salvo se com uma única porta se conseguir o seu necessário isolamento do exterior. As instalações sanitárias não podem ter acesso directo às zonas de serviço, salas de refeições ou salas destinadas ao serviço de bebidas. As paredes, pavimentos e tectos destas instalações devem ser revestidas de matérias resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza. Estas indicações constam do artigo 10.º do Decreto Regulamentar nº 38/97 ⁽³⁴⁾.

Para a construção de instalações sanitárias adaptadas a pessoas com mobilidade condicionada, devem ser adoptadas as normas técnicas da secção 2.9 que constam no anexo do DL n.º 163/2006. No artigo 2.º do DL supracitado encontra definido as instituições, edifícios e estabelecimentos onde se aplicam as normas técnicas ⁽³⁹⁾.

D) 5.4.4 Menus e suportes de venda

Segundo a presente ERS, no ponto 5.4.4.1, *os menus e todos os suportes de venda devem encontrar-se em adequado estado de limpeza e conservação, e devem apresentar-se em número suficiente para que nenhum cliente tenha que esperar pelos mesmos; Devem poder ler-se perfeitamente, incluindo o preço de cada um dos produtos; Devem ter especificado o tempo de espera, a partir do momento em que o cliente realiza o pedido, quando os alimentos e/ou as bebidas requerem um tempo de preparação superior ao habitual. É recomendação desta norma que os menus e todos os suportes de venda podem estar estruturados por*

famílias de produtos para facilitar a escolha do cliente e podem estar disponíveis em várias línguas⁽⁹⁾.

O artigo 26.º do Decreto Regulamentar 38/97 implementa que o menu (lista do dia) deve conter o nome, o tipo, a classificação e a qualificação do estabelecimento. Deve incluir também, todos os pratos e produtos comestíveis que o estabelecimento está apto a fornecer no dia, os respectivos preço e composição e a indicação da existência de um livro de reclamações à disposição dos clientes ⁽³⁴⁾.

Os menus e suportes de venda, assim como todas as instalações do sector alimentar devem ser mantidos limpos e em boas condições como definido no capítulo I do anexo II do Reg (CE) nº 852/2004⁽⁷⁾.

As restantes indicações correspondem à exigência da presente ERS 3002/2 de 2008⁽⁹⁾.

E) 5.4.5 Características do serviço

Segundo a presente ERS, no ponto 5.4.5.1, *os produtos devem ser servidos com a maior prontidão, respeitando um ritmo adequado de serviço.* No ponto 5.4.5.2 aponta que *os produtos devem ser servidos com uma apresentação adequada, evitando a acumulação de molhos ou manchas nas bordas dos pratos ou no reverso do prato⁽⁹⁾.* Já o ponto 5.4.5.3 refere que, *no caso de existirem pedidos especiais (alterações à constituição predefinida dos produtos) dos clientes, estes devem ser tidos em consideração⁽⁹⁾.*

Segundo está estabelecido no artigo 25.º do Decreto Regulamentar nº 38/97, o pessoal de serviço dos estabelecimentos de restauração e de bebidas deve atender os utentes correctamente e com eficiência ⁽³⁴⁾.

Pode ser interessante a introdução de um módulo relativo a comportamentos a adoptar no serviço ao cliente, na formação inicial ou continua dos trabalhadores em contacto com o cliente.

O ponto 5.4.5.4 da ERS 3002/2, refere que *os alimentos e/ou bebidas devem ser mantidas a uma temperatura adequada até que sejam servidos, quer se tratem de alimentos e/ou bebidas frios ou quentes*⁽⁹⁾.

Alguma bibliografia aponta a “zona de perigo”, onde pode ocorrer crescimento microbiano, entre os 4 e os 63°C⁽¹¹⁾, outros autores apontam para limites operacionais temperaturas entre os 5 e os 65°C.^(13, 17)

Desta forma, as unidades do sector alimentar deverão tomar medidas para que os alimentos a servir a quente se mantenham acima de 63-65°C, até ao momento do seu consumo. Para que tal se verifique, os alimentos a servir a quente devem ser conservados em mesas, armários ou banhos quentes^(11, 17). As temperaturas destes equipamentos devem ser reguladas de forma a realizar a condição estabelecida de temperatura superior a 63-65°C no centro térmico do alimento⁽¹¹⁾. Assim, as temperaturas dos equipamentos para a manutenção a quente dos alimentos devem rondar os 80-90°C⁽¹¹⁾. No entanto, as unidades do sector alimentar devem fazer a aferição das temperaturas do banho e/ou da estufa que mantêm os alimentos fora da zona de perigo, para validarem os seus procedimentos⁽¹²⁾.

Os alimentos confeccionados para serem mantidas no frio devem ser rapidamente arrefecidos, utilizando células de arrefecimento rápido para que os alimentos atinjam no centro térmico a temperatura de menos de 10°C, dentro de 2horas e 30minutos⁽¹⁴⁾. Na falta deste equipamento, os alimentos cozinhados

devem ser guardados em equipamentos de frio, no espaço de 90 minutos após a confecção⁽¹⁴⁾. Até ao momento do seu consumo ou da sua regeneração, devem conservar-se a uma temperatura inferior a 4°C⁽¹¹⁾.

Como o frio não destrói os microrganismos, apenas retarda a sua multiplicação, os alimentos depois de elaborados não devem ser conservados durante muitos dias, sendo aconselhado por bibliografia não mais de 3 dias, com excepção de refeições que incorporem ovos que neste caso o limite máximo é de 1 dia⁽¹¹⁾. Para facilitar o controlo do tempo de conservação, os alimentos devem ser etiquetados com a data da sua elaboração e tapados para evitar contaminação cruzada até ao momento da sua regeneração ou serviço⁽¹¹⁾.

A temperatura que o alimento deve alcançar no processo de regeneração é, para alguns autores, de 82°C em menos de 2 horas, ⁽¹¹⁻¹²⁾ e, para outros, de 70°C ou superior, atingidos de imediato e consumidos dentro de 30 minutos ⁽¹⁴⁾.

A prática de reaquecer e voltar a regenerar não é permitida^(11-12, 14, 17).

A cadeia de frio de alimentos refrigerados e congelados não deve ser interrompida, como está determinado no capítulo IX do anexo II do Reg (CE) nº852⁽⁷⁾. Para que este requisito seja possível, os alimentos devem manter-se sempre à mesma temperatura, pelo que após a sua recepção devem ser colocados de imediato no frio. A temperatura recomendada para os congelados é de -18°C⁽¹¹⁾ e para os refrigerados, na sua maioria, deve ser de 1 a 4°C^(11, 40), embora alguns autores apontem temperaturas na ordem dos 4 a 5°C⁽¹⁷⁾ e ainda outros de -1 a 5°C⁽¹⁴⁾. No entanto, deve ter-se em consideração as especificidades dos alimentos que temos na câmara de refrigeração e escolher a temperatura do alimento mais exigente⁽¹¹⁾. No anexo H, segue a instrução de

trabalho 4 da Gertal, SA, relativa às temperaturas de referência para controlo do processo, aprovada a 06/06/2008.

Também o Código de Boas Práticas para o Transporte de Alimentos da Associação da Restauração e Similares de Portugal (ARESP) tem uma tabela com temperaturas de transporte de alimentos perecíveis elaborada a partir da NP – 1524, de 25 de Março de 1987 e do Regulamento 853/2004 de 29 de Abril, relativo aos transportes terrestres de alimentos perecíveis – características e utilização⁽⁴⁰⁾.

Segundo a presente ERS, no ponto 5.4.5.5, *para a restauração colectiva, o estabelecimento deve identificar o conjunto de requisitos necessários para efectuar a caracterização de todas as variáveis com influência do serviço, incluindo as identificadas pelo requerente do serviço*⁽⁹⁾.

Estas especificações devem estar definidas no contrato ou no caderno de encargos (exemplo: capitações, restrição de algum produto, frequência de determinado alimento, entre outros). Deve ser estabelecida uma etapa de verificação para que se consiga certificar de que todos os aspectos devidamente identificados e registados estão a ser cumpridos⁽⁶⁾

F) 5.4.6 Informação sobre o produto

Aplicável no caso de produtos potencialmente perigosos para grupos específicos. (ex. sushi, produtos que possam conter alergéneos, etc.)

Segundo a presente ERS, no ponto 5.4.6.1, *deve ser disponibilizada informação de forma documentada e complementada com informação verbal ao consumidor de que os produtos têm características que podem apresentar um perigo para a saúde, incluindo alergénicos*⁽⁹⁾.

Para a indicação de alergéneos, os operadores da indústria alimentar devem recorrer ao DL nº 156/2008. Este estabelece regras a que deve obedecer a rotulagem dos géneros alimentícios destinados a serem fornecidos directamente ao consumidor final. O DL mencionado, altera o anexo III do DL nº560/99 onde consta a lista de ingredientes considerados alergéneos⁽⁴¹⁾.

No ponto 5.4.6.2, relativamente à *restauração colectiva, deve ser disponibilizada informação nutricional relativa aos alimentos e/ou bebidas disponíveis nos suportes de venda*⁽⁹⁾.

Diversos estudos testemunham que, cada vez mais, o consumidor reclama a presença de informação nutricional na embalagem dos alimentos.⁽²⁾ Em 2006, a Confederação das Indústrias Agro-Alimentares da União Europeia (CIAA) estabeleceu recomendações para um esquema de rotulagem nutricional comum, para que, através de uma rotulagem nutricional clara, objectiva e compreensível o consumidor faça as suas escolhas de forma consciente e informada⁽⁴²⁾. A CIAA considera que é importante reforçar a rotulagem nutricional com programas de educação alimentar que contribuam para a aquisição de comportamentos mais saudáveis por parte do consumidor⁽⁴²⁾.

Com base nas recomendações da CIAA para um esquema de rotulagem nutricional comum⁽⁴²⁾, na Tabela de Composição de Alimentos⁽⁴³⁾, no DL nº167/2004⁽⁴⁴⁾ relativo à rotulagem nutricional dos géneros alimentícios e do DL nº 156/2008⁽⁴¹⁾ relativo aos alergéneos, apresenta-se no anexo I, um exemplo de uma possível ementa onde são respeitadas as orientações dos pontos 5.4.6.1 e 5.4.6.2 da ERS 3002/2 de 2008⁽⁹⁾.

G) 5.4.7 Informação do produto “take away”

Aplicável no caso de produtos confeccionados para “take away”.

Segundo a presente ERS, no ponto 5.4.7.1, os *produtos devem ser acompanhados da seguinte informação*⁽⁹⁾:

- *Informação sobre a data de preparação/confeccção;*
- *Modo de utilização e conservação pelo consumidor, quando não previsto o consumo imediato.*

Para o cumprimento dos requisitos deste ponto da ERS 3002/2 de 2008, encontra-se no anexo J, um exemplo de uma possível etiqueta, para colocar no produto após ser embalado.

H) 5.4.8 Transporte e distribuição de alimentos

Aplicável a alimentos prontos a consumir ou semi-preparados.

Segundo a presente ERS, no ponto 5.4.8.1, os *alimentos preparados ou semi-preparados devem ser adequadamente protegidos durante o transporte.*

O ponto 5.4.8.2 indica que *a forma de construção e concepção dos contentores e veículos deve permitir*⁽⁹⁾:

- *A não contaminação dos alimentos ou das embalagens em contacto com os alimentos;*
- *Serem eficazmente limpos e, quando aplicável, desinfectados;*
- *A separação eficaz de diferentes alimentos, ou quando necessário, de alimentos e outros produtos, durante o transporte;*
- *Fornecerem a protecção eficaz de contaminação, incluindo poeiras e fumos;*

- *Uma manutenção eficaz da temperatura adequada e outras condições ambientais relevantes e necessárias para proteger os alimentos do crescimento microbiológico indesejado e minimizar a deterioração;*
- *A verificação das condições de temperatura e humidade, caso seja necessário.*

A ERS 3002/2 apresenta uma nota orientativa que informa que *poderá ser necessário o controle do tempo de transporte para garantir a manutenção eficaz da temperatura*⁽⁹⁾.

Segundo a presente ERS, no ponto 5.4.8.3, *os veículos de transporte e os contentores devem ser mantidos em condições adequadas de limpeza, reparação e conservação*⁽⁹⁾.

O ponto 5.4.8.4 refere que *no caso de o mesmo contentor ser usado para o transporte de diferentes famílias de alimentos, deve ser efectuada uma limpeza adequada e desinfeção, caso necessário, entre cargas*⁽⁹⁾.

Os requisitos requeridos na ERS 3002/2 de 2008 da APCER relativos ao transporte e distribuição de alimentos, vão de encontro às exigências do capítulo IV do anexo II do Regulamento (CE) nº 852⁽⁷⁾ e dos requisitos do Código de Boas Práticas para o Transporte da ARESP⁽⁴⁰⁾.

O transportador ou distribuidor deve ter implementado um programa de higienização em tudo semelhante ao descrito anteriormente para o ponto 5.3.1. ^{(5,}
⁴⁰⁾.

Os alimentos prontos a consumir podem ser transportados de três maneiras diferentes: de forma individual, em marmitas térmicas e em caixas

isotérmicas. Em todos os casos, o acondicionamento e o transporte de alimentos quentes e frios devem ser efectuados em recipientes separados e exclusivos. Os alimentos quentes devem ser transportados a temperaturas superiores a 65°C e os alimentos frios transportados a temperaturas inferiores a 7°C⁽⁴⁰⁾.

Caso os alimentos estejam com temperaturas inferiores a 65°C (no caso dos quentes), ou superiores a 5°C (no caso dos frios), pode-se tolerar o seu aproveitamento desde que tenham sido embalados a temperatura igual ou superior a 65°C (quentes) ou igual ou inferior a 5°C (frios) e o tempo decorrido entre o embalamento e a utilização não ultrapasse, no máximo, o intervalo de 2 horas⁽⁴⁰⁾.

As temperaturas e tempos de transporte devem ser controlados para garantir as condições referidas no parágrafo anterior, assim, propõe-se no anexo K uma possível tabela de registo.

IV. Análise Crítica e Conclusões

A crescente competitividade e exigência no sector alimentar faz com que as empresas, desta área, sintam cada vez mais a necessidade de certificar os seus serviços⁽²⁾. Neste âmbito, surge a ERS 3002/2 da APCER que vem oferecer mais uma possibilidade aos operadores de certificarem os seus serviços⁽⁸⁻⁹⁾. No entanto, estas linhas de orientação podem ser utilizadas, com o intuito único, de melhorar os serviços sem os certificar.

No trabalho desenvolvido foram fornecidas linhas de orientação para a aplicação dos requisitos dos pontos 5.3 Preparação e Confecção e 5.4 Fornecimento.

O ponto 5.3 Preparação e Confeção refere a importância de implementar Boas Práticas de Higiene, onde estão englobadas as Boas Práticas de Higiene Pessoal e Instalações/Utensílios^(11-15, 17). A formação de qualidade aos trabalhadores sobre estes conteúdos, deve fazer parte do investimento das empresas do sector alimentar. Só desta forma, conseguimos assegurar que todos os funcionários da unidade estão a trabalhar com o mesmo objectivo de produzir alimentos seguros.

A estruturação e aplicação de um programa de higienização, adaptado às diferentes realidades do sector alimentar, é fundamental para assegurar que os procedimentos de higiene são devidamente efectuados⁽¹⁵⁾. Os planos de higienização e os registos da realização dos procedimentos são uma salvaguarda para as empresas. Com base na minha experiência, nem sempre o registo de higienização é realizado após a tarefa, levando ao seu esquecimento. Assim, é necessário comunicar aos trabalhadores que é tão importante realizar a tarefa de higienização como a registar.

Para a garantia de uma refeição com qualidade e apresentação constantes, surge a necessidade de elaborar fichas técnicas para os alimentos fornecidos⁽¹⁹⁾. Numa área de laboração com tão grande rotatividade de funcionários, este instrumento revela-se de extrema importância para garantir, por exemplo, que o arroz de pato feito por cozinheiros diferentes se apresenta sempre com igual aspecto.

Quanto à temperatura de confeção, a literatura científica sugere que se devem confeccionar os alimentos de modo a que atinjam no seu centro térmico 70°C, pelo menos 2 minutos⁽¹⁸⁾, ou que atinjam no seu centro térmico pelo menos 75°C⁽¹⁴⁾. Como a verificação da temperatura no alimento deve ser realizada com

termómetro no momento em que termina a confecção, é mais seguro definir os 75°C como limite operacional. Assim, não é necessário garantir tempos de confecção tornando mais fácil a aferição deste Ponto Crítico de Controlo.

Todos os pontos de controlo exigidos pela ERS como o controlo do óleo, das temperaturas de confecção, dos equipamentos de frio, da produção, da higienização de instalações/equipamentos e desinfecção de alimentos devem ser devidamente registados^(4, 14). A folha de registo deve ser de fácil preenchimento e os funcionários motivados para tara tal, de forma a perceberem que aquele documento é uma salvaguarda para a unidade e para eles. É uma prova de que estão a respeitar os limites da empresa de forma a garantir alimentos seguros.

Relativamente ao ponto 5.4 Fornecimento, considero que a ERS 3002/2 poderia exigir mais alguns aspectos de forma a aumentar a qualidade do serviço prestado ao consumidor. Nas informações sobre o produto, nomeadamente no menu/ementa, para além da ser fornecida informação nutricional, poderia ser feita a valorização nutricional, através de esquemas simples e de fácil interpretação. Por exemplo, a marca Continente oferece aos consumidores esse tipo de informação através do semáforo nutricional⁽⁴⁵⁾. Desta forma, ficamos mais seguros de que a mensagem passe, seja qual for a literacia do cliente.

Em suma, a presente ERS é um instrumento útil às empresas do sector alimentar, permitindo-lhes melhorar ou certificar os seus serviços. No entanto, alguns requisitos poderiam ser acrescentados, e assim melhorar a informação transmitida ao cliente. Em consequência, a percepção do consumidor seria maior, no que diz respeito à melhoria do serviço proporcionada pela implementação da ERS 3002/2.

Referências Bibliográficas

1. Comissão Europeia. Do Campo à mesa: Uma alimentação segura para os consumidores europeus [Internet]. Luxemburgo: Serviço de Publicações Oficiais das Comunidades Europeias; 2005. [citado em: 2010 Jun 20]. Disponível em: <http://ec.europa.eu/publications/booklets/move/46/pt.pdf>.
2. Cunha L, Moura A. Consumidor Português Face à Segurança Alimentar. Seg Qual Alimentar. 2008; (N.4):46-49.
3. Joint Food and Agriculture Organization/World Health Organization Food Standards Programme Codex Alimentarius Commission. Understanding The Codex Alimentarius. 3rd ed. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations World Health Organization; 2006.
4. International Trade Centre. An Introduction to HACCP [internet]. Geneva: Export Quality; 2002. [citado em: 2010 Jun 19]. Disponível em: <http://www.intracen.org/tdc/Export%20Quality%20Bulletins/EQ71def.pdf>.
5. Baptista P. Sistemas de Segurança Alimentar na Cadeia de Transporte e Distribuição de produtos Alimentares 03. Forvisão; 2007.
6. Parlamento Europeu e do Conselho. Regulamento (CE) nº 178/2002. Jornal Oficial da União Europeia. 31. 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.
7. Parlamento Europeu e do Conselho. Regulamento (CE) nº 852/2004. Jornal Oficial da União Europeia. 139. Relativo à higiene dos géneros alimentícios.
8. APCER - Associação Portuguesa de Certificação [website]. [citado em: 2010 Jun 20]. Disponível em: <http://www.apcer.pt>.
9. ERS 3002/2. 2008, Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração. Especificação de Requisitos de Serviços. Associação Portuguesa de Certificação. [actualizado em: 2008 Out].
10. Ramos A. Revisão da ERS 3002 – Principais Alterações e Plano de Transição. Seg Qual Alimentar. 2009; (N.6):60.
11. Baptista P, Linhares M. Higiene e Segurança Alimentar na Restauração Volume I - Iniciação. Forvisão; 2005.
12. Baptista P, Antunes C. Higiene e Segurança Alimentar na Restauração Volume II - Avançado. Forvisão; 2005.
13. Carrelhas H. Código de Boas Práticas de Higiene para a Restauração. Porto: Instituto de Hotelaria, Restauração e Turismo do Norte de Portugal; 2001.
14. Bolton DJ, Maunsell B. Guia para controlo da segurança alimentar em restaurantes europeus. Lisboa: Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge Centro de Segurança Alimentar e Nutrição Laboratório de Microbiologia dos Alimentos; 2006.
15. Baptista P. Higienização de Equipamentos e instalações na Indústria Agro-Alimentar. Forvisão; 2003.
16. Public Health Agency of Canada [website]. [actualizado em: 2006 Ago 1; citado em: 2010 Jul 03]. Material Safety Data Sheets for Infectious Substances Disponível em: <http://www.phac-aspc.gc.ca/msds-ftss/index-eng.php>.
17. Carrelhas H. Código de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar: Aplicação dos princípios de HACCP para a Hotelaria e Restauração. Porto: Associação Portuguesa de Hotelaria, Restauração e Turismo; 2008.

18. Mackey BM, Pritchett C, Norris A, Mead GC. Heat resistance of *Listeria*: strain differences and effects of meat type and curing salts. *Letters in Applied Microbiology*. 1990; (10):251-55.
19. Akutsu R, Botelho R, Camargo E, Sávio K, Araújo W. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. *Rev Nutrição*. 2005; 18(2):277-79.
20. Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro. Manual do Preparador e Manipulador de Alimentos [Manual]. Rio de Janeiro: Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro 2002. [citado em: 2010 jul 15]. Disponível em: <http://nutricao.saude.gov.br/docs/geral/manualPreparadorAlimentosInad.pdf>.
21. Baptista P, Venâncio A. Os Perigos para a Segurança Alimentar no Processamento de Alimentos. Guimarães: Forvisão; 2003.
22. FDA. Food. In: Service USPH, editor. Food Code. 2009. p. 74-95.
23. USDA United States Department Agriculture, Food Safety and Inspection Service [website]. [atualizado em: 2007 Abr 25; citado em: 2010 Jul15]. Keep Food Safe! Food Safety Basics Disponível em: http://www.fsis.usda.gov/factsheets/Keep_Food_Safe_Food_Safety_Basics/index.asp#backcover.
24. Ministérios da Agricultura. Decreto-Lei n.º 240/94. Diário da República I Série-A; 220 (1994 Set 22): 5670-71. Estabelece normas de qualidade para as gorduras e óleos comestíveis utilizados na fritura, bem como para as condições de utilização desses produtos na preparação e fabrico de géneros alimentícios.
25. Ministérios da Agricultura da Saúde e do Ambiente e Recursos Naturais. Portaria n.º 1135/95. Diário da República I Série-B; 214 (1995 Set 15): 5836. Estabelece normas de qualidade para as gorduras e óleos comestíveis utilizados na fritura, bem como condições específicas de utilização desses produtos na preparação e fabrico de géneros alimentícios, com vista a salvaguardar a saúde pública e a criar nos agentes económicos regras e hábitos de produção e comercialização de géneros alimentícios fritos.
26. Campos J, Capelo L. oleotest [website]. 2010. [citado em: 2010 Jul16]. Controlo da qualidade de óleos e gorduras alimentares Disponível em: http://oleotest.com/index.php?option=com_content&view=article&id=47.
27. Veóleo [website]. 2010. [citado em: 2010 Jul16]. Disponível em: <http://www.veoleo.pt/>.
28. TetraQual [website]. 2002. [citado em: 2010 Jul16]. Produtos oleos. Disponível em: http://www.tetraqual.pt/produtos_oleos.html.
29. Parlamento Europeu e do Conselho. Regulamento (CE) n.º 2073/2005. Jornal Oficial da União Europeia. 338. Relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios.
30. Gomes CP. Critérios microbiológicos: nova legislação da UE. *Revista Portuguesa de Ciências Veterinárias*. 2006; (101)
31. Correia CB. Análise dos dados microbiológicos da restauração colectiva: INSA Lisboa 2005. *Rev Port Ciências Veterinárias*. 2006; (101)
32. Santos MI, Correia C, Cunha MIC, Saraiva MM, Novais MR. Valores Guia para avaliação da qualidade microbiológica de alimentos prontos a comer preparados em estabelecimentos de restauração. *Perspectivas (ROF 64)*:66-68.
33. Assembleia da República. Lei n.º 24/96. Diário da República I Série-A; 176 (1996 Jul31): 2184-89. Estabelece o regime legal aplicável à defesa dos consumidores.

34. Conselho de Ministros. Decreto Regulamentar nº 38/97. Diário da República I Série-B; 222 (1997-09-25): 5304-10. Definem-se as características gerais de cada tipo de estabelecimento e das respectivas categorias e, bem assim, os conceitos e os princípios gerais a que devem obedecer a sua instalação e funcionamento.
35. Conselho de Ministros. Decreto Regulamentar nº 4/99. Diário da República I Série-B; 77 (1999-4-1): 1817-26. Alterações nos artigos 3.o, 4.o, 12.o, 13.o, 17.o, 21.o e 24.o e os anexos do Decreto Regulamentar n.o 38/97, de 25 de Setembro.
36. Ministério da Economia e da Inovação. Decreto-Lei n.º 234/2007. Diário da República 1ª Série; 116 (2007 Jun 19): 3885-90. Estabelece o regime jurídico a que fica sujeita a instalação e a modificação de estabelecimentos de restauração ou de bebidas, bem como o regime aplicável à respectiva exploração e funcionamento.
37. Ministério da Economia e da Inovação. Decreto-Lei n.º 156/2005. Diário da República I Série-A; 178 (2005 Ago15): 5580-84. Livro de Reclamações.
38. Assembleia da República. Lei nº 37/2007. Diário da República 1ª Série; 156 (2007-08-14): 5277-85. Aprova normas para a protecção dos cidadãos da exposição involuntária ao fumo do tabaco e medidas de redução da procura relacionadas com a dependência e a cessação do seu consumo.
39. Ministério do Trabalho e da Solidariedade Social. Decreto-Lei n.º 163/2006. Diário da República I 1ª Série; 152 (2006 Ago 08): 5670-89. Define condições de acessibilidade a satisfazer no projecto e na construção de espaços públicos, equipamentos colectivos e edifícios públicos e habitacionais.
40. Associação da Restauração e Similares de Portugal. Código de Boas Práticas para o Transporte de Alimentos [Internet]. Gabinete de Planeamento e Políticas do Ministério da Agricultura do desenvolvimento Rural e das Pescas; [2006?]. [citado em: 2010 Jul 06]. Disponível em: http://www.gppaa.min-agricultura.pt/RegAlimentar/Transporte_alimentos_ARESP.pdf.
41. Ministério da Agricultura do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Decreto-Lei n.º 156/2008. Diário da República 1.ª Série; 152 (2008 Ago 07): 5329-31. Estabelece regras a que deve obedecer a rotulagem dos géneros alimentícios destinados a serem fornecidos directamente ao consumidor final alterando o anexo III ao Decreto-Lei nº560/99
42. Confédération des industries agro-alimentaires de l'UE. CIAA Recommendation for a Common Nutritional Labelling Scheme. Brussels: CIAA; 2006.
43. Andreia P, Luísa O, editores. Tabela da composição de alimentos. Lisboa: Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge Centro de Segurança Alimentar e Nutrição; 2006.
44. Ministério da Agricultura do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Decreto-Lei n.º 167/2004. Diário da República I. Série A; 158 (2004 Jul 07): 4080-83. Relativo à rotulagem nutricional dos géneros alimentícios
45. A Nossa Marca Continente [*website*]. Modelo Continente, S.A.; 2008. [citado em: 2010 Jul 19]. Semáforo Nutricional. Disponível em: http://marcapropria.continente.pt/nm_quemsomos.php?id=146.

Índice de Anexos

Anexo A.....	41
Anexo B.....	47
Anexo C.....	51
Anexo D.....	55
Anexo E.....	59
Anexo F.....	63
Anexo G.....	67
Anexo H.....	71
Anexo I.....	75
Anexo J.....	79
Anexo K.....	83

Anexo A

ERS 3002/2 de Outubro de 2008 da APCER



APCER
ERS 3002/2
Outubro.2008

ESPECIFICAÇÃO DE

REQUISITOS DE SERVIÇO

ERS 3002/2

Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração

APCER – Associação Portuguesa de Certificação
Edifício de Serviços da Esporão, 2.º
Av. Dr. António Macedo
4450-617 Lagoa da Palmeira – Portugal
Tel.: +351 229 993 600
Fax: +351 229 993 601
www.apcer.pt

Nos termos e para os efeitos do disposto designadamente, nos artigos 9.º, 12.º e 19.º do Código dos Direitos de Autor e Direitos Conexos, informa-se que este texto está protegido por direitos de autor, encontrando-se registado na Inspeção Geral das Actividades Culturais com o nº 5217/2008 e depositado na Biblioteca Nacional sob o nº 285504/08.

	Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração	APCER ERS 3002/2 Outubro.2008
--	---	-------------------------------------

ÍNDICE

1. PRÉAMBULO	3
2. OBJECTIVO E CAMPO DE APLICAÇÃO	3
3. REFERÊNCIAS	4
4. DEFINIÇÕES	5
5. REQUISITOS	5
5.1. PLANEJAMENTO DA ACTIVIDADE	5
5.2. APROVISIONAMENTO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO	7
5.3. PREPARAÇÃO E COZINHA	8
5.4. FORNECIMENTO	10
5.5. INFRA-ESTRUTURAS E EQUIPAMENTO	13
5.6. LIMPEZA E DESINFECÇÃO	16
5.7. CONTROLO DE PRAGAS	17
5.8. GESTÃO DO AMBIENTE	17
5.9. SAÚDE E SEGURANÇA	17
5.10. GESTÃO	17
6. ANEXO	21

	Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração	APCER ERS 3002/2
		Outubro.2008

1. Prê-âmbulo

A presente especificação de requisitos de serviço foi desenvolvida para responder às necessidades dos estabelecimentos de restauração incluindo estabelecimentos de restauração colectiva, em matéria de qualidade e segurança alimentar na prestação dos serviços de fornecimento de alimentos e/ou bebidas.

Foi elaborada com base nos Princípios Gerais de Segurança Alimentar do *Codex Alimentarius* (CAC/RCP1) e nos Princípios do HACCP (anexo CAC/RCP1), em boas práticas de fornecimento de serviço associadas à restauração, na legislação em vigor aplicável e em boas práticas no serviço ao cliente.

A aplicação dos Princípios do HACCP é definida no Anexo, que consiste na interpretação de cada um dos princípios com vista à sua implementação em estabelecimentos de restauração incluindo estabelecimentos de restauração colectiva, sendo dados, em alguns casos, exemplos práticos de aplicação.

2. Objectivo e Campo de Aplicação

O presente referencial é aplicável a:

- Estabelecimentos de bebidas,
- Estabelecimentos de restauração,
- Estabelecimentos de restauração colectiva.

Esta especificação define os requisitos de Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração, incluindo requisitos para a elaboração de ementas e permite a certificação do serviço.

São dadas algumas orientações de aplicação prática (sob a forma de "Notas orientativas") sobre como implementar os requisitos. Estas orientações podem assumir um carácter obrigatório ("deve") ou facultativo ("pode").

Os requisitos identificados como "Restauração Colectiva", são de aplicação obrigatória para este tipo de estabelecimentos e facultativa para os restantes.

Adicionalmente aos requisitos da presente especificação, encontram-se estabelecidas recomendações que conduzem a uma melhoria do serviço prestado.

Os requisitos da presente ERS que incorporam requisitos legais encontram-se identificados com o símbolo: ■ no título dos requisitos com 3 (três) dígitos. A utilização deste símbolo não significa que o conteúdo se refere na íntegra a um requisito legal, podendo assim definir exigências adicionais a cumprir. Caso, no decorrer da validade da presente especificação se verifique uma alteração dos requisitos legais, é sempre aplicável a legislação em vigor, caso esta seja mais exigente.

3. Referências

- *Codex Alimentarius* (CAC/RCP1 e Anexo)
- "Food Code", U.S. Food and Drug Administration, U. S. Department of Health and Human Services
- Legislação em vigor aplicável aos estabelecimentos de restauração e/ou bebidas e de restauração colectiva.
- Normas de Calidad Restauración – Instituto para la Calidad Turística Española
- NP EN ISO 9000:2005 – Sistema de Gestão da Qualidade – Fundamentos e Vocabulário
- NP EN ISO 9001:2000 – Sistema de Gestão da Qualidade – Requisitos

3 de 28

Errata/1

	Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração	APCER ERS 3002/2
		Outubro.2008

4. Definições

4.1. Auditoria
Processo sistemático, independente e documentado para obter evidências de auditoria e respectiva avaliação objectiva com vista a determinar em que medida os critérios da auditoria são satisfeitos.

4.2. Cliente

Organização ou pessoa que adquire um determinado serviço.

4.3. Documento
Informação e respectivo meio de suporte.

4.4. Estabelecimento de bebidas

Estabelecimentos que proporcionam mediante remuneração, bebidas e serviço de cateringa para consumo no próprio estabelecimento ou fora dele. Mediante a actividade podem denominar-se como: bar, cervejaria, café, pastelaria, confeitaria, boudique de pão quente, cateringa, casa de chá, gelataria, pub e taberna.

4.5. Estabelecimento de restauração

Estabelecimentos que proporcionam, mediante remuneração, alimentos e bebidas no próprio estabelecimento ou fora dele. Mediante a actividade podem designar-se como: restaurante, marisqueira, casa de pasto, pizzeria, snack-bar, self-service, eat-driver, take-away e fast-food.

4.6. Estabelecimentos de restauração e bebidas
Estabelecimentos que se destinam a prestar simultaneamente serviços de restauração e bebidas.

4.7. Estabelecimentos de Restauração Colectiva

São incluídos nesta categoria: as cantinas, os refeitórios e os bares de entidades públicas e privadas de empresas e de estabelecimentos de ensino, destinados a fornecer serviços de alimentação e de bebidas exclusivamente ao respectivo pessoal e/ou alunos.

4.8. Medida de controlo
Qualquer acção ou actividade que pode ser usada para evitar ou eliminar um perigo para a segurança alimentar ou para o reduzir para um nível aceitável.

4.9. Perigo significativo

Perigo físico, químico ou biológico, cuja eliminação ou redução para um nível aceitável é essencial para a produção/fornecimento de alimentos que não causem efeitos adversos para a saúde.

4.10. Requisito

Documento que expressa resultados obtidos ou fornece evidência das actividades realizadas.

4.11. Segurança Alimentar

Conceito de que um género alimentício não causará dano ao consumidor quando preparado e/ou ingerido de acordo com a utilização prevista. [*Codex Alimentarius*]

4.12. Validação

Confirmação, através de evidência objectiva, de que foram satisfeitos os requisitos para uma utilização ou aplicação específicas.


4.13. Verificação

Confirmação, através de evidência objectiva, de que os requisitos especificados foram satisfeitos.

4 de 28

Errata/1


	Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração	APCER
		ERS 3002/2 Outubro.2008

5.2.5. **Armazenamento**  Os stocks de matérias-primas e ingredientes devem ser sujeitos a uma rotação eficaz, por forma a que os prazos de validade/limite de consumo dos mesmos não exotirem, seguindo a metodologia PAFS (Primeiro a Acabar, Primeiro a Sair). Para as matérias-primas e ingredientes em que o referido não seja aplicável, deve-se seguir a metodologia PEPS (Primeiro a Entrar, Primeiro a Sair).


5.2.5.2. Os locais destinados ao armazenamento devem encontrar-se identificados e manter as características adequadas para a conservação dos produtos (ex., temperatura, humidade e ventilação).

5.3 **Preparação e Confecção**³

(Requisitos adicionais definidos no Anexo)

5.3.1. **Boas práticas de manipulação**  Os requisitos adicionais definidos no Anexo)

5.3.1.1. Durante todas as etapas de manipulação dos alimentos/produtos devem ser implementadas práticas para evitar a ocorrência de contaminação cruzada. Sempre que aplicável as instalações e os utensílios devem ser elementos facilitadores para o cumprimento destas práticas.

5.3.2. **Preparação**  Para os produtos cujas práticas culinárias apenas incluam actividades de preparação (sem recurso a tratamento térmico), devem ser tomadas medidas para reduzir a ocorrência de perigos associados ao seu consumo.

5.3.2.2. Durante a preparação, os alimentos crus devem estar separados, física ou temporariamente, dos alimentos prontos a consumir.


5.3.3. **Confecção**

5.3.3.1. Devem ser estabelecidas práticas adequadas através de técnicas simples e/ou combinadas, para garantir a eliminação ou redução dos perigos significativos para níveis aceitáveis.

5.3.3.2.A elaboração dos alimentos e/ou bebidas deve respeitar:

- Matérias-primas base sempre que se faça referência às mesmas;
- Receita e/ou processo culinário constantes da oferta.

Recomendação: para a elaboração dos alimentos e/ou bebidas pode estar definida documentação, a qual pode incluir, o processo em cada uma das fases, incluindo ingredientes, tempos e zonas de elaboração, quantidades e apresentação final dos mesmos.


5.3.4. **Controlo do Tempo e da Temperatura**  – Aplicável através de validação do processo, de acordo com os seguintes requisitos:


5.3.4.1. O estabelecimento deve evidenciar que definiu condições de confecção dos alimentos/produtos, de forma a garantir que os tempos e temperaturas são adequados à segurança dos consumidores.

Nota orientativa: o estabelecimento pode evidenciar que este processo foi validado, pelo menos uma vez (através dos seus recursos humanos e materiais, ou recorrendo a apoio externo). O estabelecimento pode efectuar esta validação por categorias de produtos vs processamento. (Exemplos de categorias de produtos vs processamento: Capítulo 3 do "Food Code", FDA, ponto 3.4 e 3.5.)

³ Todos os requisitos que contemplam equipamento e infra-estrutura e métodos de limpeza e desinfeção associados à Preparação e Confecção estão detalhados nas secções 5.5. e 5.6. deste documento (respectivamente). 7 de 28

	Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração	APCER
		ERS 3002/2 Outubro.2008

5.3.5. **Controlo de óleos de fritura**  Nas situações em que os estabelecimentos utilizem óleos de fritura deve ser seguida a legislação em vigor aplicável ao sector, assim como métodos adequados para o controlo regular dos óleos.

5.3.6. **Monitorização das actividades de preparação e confecção** 

5.3.6.1. Um (ou mais) colaboradores (s) designado(s) para o efeito deve(m) assegurar o preenchimento dos seguintes registos:

- Temperatura dos equipamentos de frio;
- Controlo dos óleos de fritura;
- Limpeza e desinfeção geral do estabelecimento;
- Controlo da produção incluído, no mínimo, data de preparação e/ou confecção;

Devem também ser incluídos outros registos, nomeadamente de Não Conformidades/Acções Correctivas e outras anomalias detectadas.


5.3.7. **Recolha de amostras para análises** 

5.3.7.1. O estabelecimento deve definir um plano de amostragem para análise, consistente para a sua oferta de produtos, tendo em conta a natureza/criticidade dos mesmos e as técnicas de preparação e confecção a que estes são sujeitos.

5.3.7.2. Os resultados das análises laboratoriais realizadas devem ser sujeitos a uma avaliação crítica por parte do estabelecimento e devem ser desencadeadas acções correctivas, quando necessário. Devem ser mantidos os registos dos resultados das análises laboratoriais.

5.4 **Fornecimento**⁴

(Requisitos adicionais definidos no Anexo)

5.4.1. **Espaço de serviço ao cliente** 

5.4.1.1. São considerados espaços de serviço ao cliente, todos aqueles que podem ser utilizados pelos mesmos, independentemente de serem espaços em que se sirvam alimentos e bebidas, ou não (WC, telefone, entrada,), devendo os mesmos encontrar-se em adequado estado de conservação e limpeza.

5.4.2. **Informação** 

5.4.2.1.A entrada do estabelecimento deve estar perfeitamente assinalada, devendo distinguir-se, como mínimo:

- Em local exterior a identificação do tipo e designação do estabelecimento;
- Horário de funcionamento definido;
- Existência de consumo ou despesa mínima;
- Capacidade máxima do estabelecimento;
- Existência de lista do dia, quando aplicável, e respectivos preços;
- Existência do livro de reclamações;
- A indicação dos cartões de débito/crédito aceites;
- Alvará de licença de utilização ou Coproativo da apresentação da "Declaração de instalação, modificação ou de encerramento dos estabelecimentos comerciais ou de serviços" na Câmara Municipal respectiva;

⁴ Todos os requisitos que contemplam equipamento e infra-estrutura e métodos de limpeza e desinfeção associados ao Fornecimento estão detalhados nas secções 5.5. e 5.6. deste documento. 8 de 28

	Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração	APCER
		ERS 3002/2 Outubro.2008

- Dísticos de interdição e/ou permissão de fumar.
- 5.4.3 **Instalações sanitárias** ■
5.4.3.1 As instalações sanitárias devem encontrar-se em conformidade com a legislação vigente aplicável.
- 5.4.4 **Menus e suportes de venda** ■
5.4.4.1 Os menus e todos os suportes de venda:
 - Devem encontrar-se em adequado estado de limpeza e conservação, e devem apresentar-se em número suficiente para que nenhum cliente tenha que esperar pelos mesmos;
 - Devem poder ler-se perfeitamente, incluindo o preço de cada um dos produtos;
 - Devem ter especificado o tempo de espera, a partir do momento em que o cliente realiza o pedido, quando os alimentos e/ou as bebidas requerem um tempo de preparação superior ao habitual.**Recomendação:** Os menus e todos os suportes de venda podem estar estruturados por famílias de produtos para facilitar a escolha do cliente e podem estar disponíveis em várias línguas.
- 5.4.5 **Características do serviço**
5.4.5.1 Os produtos devem ser servidos com a maior prontidão, respeitando um ritmo adequado do serviço.
5.4.5.2 Os produtos devem ser servidos com uma apresentação adequada, evitando a acumulação de molhos ou manchas nas bordas dos pratos ou no reverso do prato.
5.4.5.3 No caso de existirem pedidos especiais (alterações à constituição predefinida dos produtos) dos clientes, estes devem ser tidos em consideração.
5.4.5.4 Os alimentos e/ou as bebidas devem ser mantidos a uma temperatura adequada até que sejam servidos, quer se tratem de alimentos e/ou bebidas frios ou quentes.
5.4.5.5 **Restauração colectiva:** O estabelecimento deve identificar o conjunto de requisitos necessários para efectuar a caracterização de todas as variáveis com influência do serviço, incluindo as identificadas pelo requerente do serviço.
- 5.4.6 **Informação sobre o produto**
Aplicável no caso de produtos potencialmente perigosos para grupos específicos (ex.: sushi, produtos que podem conter alergénicos, etc.).
5.4.6.1 Deve ser disponibilizada informação de forma documentada complementada com informação verbal ao consumidor de que os produtos têm características que podem apresentar um perigo para a sua saúde, incluindo alergénicos.
5.4.6.2 **Restauração colectiva:** Deve ser disponibilizada informação nutricional relativa aos alimentos e/ou bebidas disponíveis nos suportes de venda.
5.4.6.3 **Restauração colectiva:** O estabelecimento deve possuir fichas técnicas para os componentes dos produtos onde deve constar, pelo menos:
 - Nome;
 - A receita (ingredientes utilizados, quantidades de ingredientes, modo de preparação);
 - Quantidade per capita;
 - Tipos de equipamento envolvido;
 - Informação sobre a diluição de sumos, tipos de chá ou infusões, quando aplicável.

ET/001/13

9 de 28

	Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração	APCER
		ERS 3002/2 Outubro.2008

- 5.4.7 **Informação de produto "take away"** ■
Aplicável no caso de produtos confeccionados para "take away".
5.4.7.1 Os produtos devem vir acompanhados da seguinte informação:
 - Informação sobre a data da preparação/confecção,
 - Modo de utilização e conservação pelo consumidor, quando não previsto o consumo imediato.
- 5.4.8 **Transporte e distribuição de alimentos**
Aplicável a alimentos prontos a consumir ou semi-preparados.
(Requisitos adicionais definidos no Anexo)
- 5.4.8.1 Os alimentos preparados ou semi-preparados devem ser adequadamente protegidos durante o transporte.
5.4.8.2 A forma de construção e concepção dos contentores e veículos deve permitir:
 - A não contaminação dos alimentos ou das embalagens em contacto com os alimentos;
 - Serem eficazmente limpos e, quando aplicável, desinfectados;
 - A separação eficaz de diferentes alimentos, ou quando necessário, de alimentos e outros produtos, durante o transporte;
 - Fornecerem protecção eficaz de contaminação, incluindo poeiras e fumos;
 - Uma manutenção eficaz da temperatura adequada e outras condições ambientais relevantes e necessárias para proteger os alimentos do crescimento microbiológico indesejado e minimizar a deterioração;
 - A verificação das condições de temperatura e humidade, caso seja necessário.**Nota orientativa:** Poderá ser necessário o controlo do tempo de transporte para garantir a manutenção eficaz da temperatura.
- 5.4.8.3 Os veículos de transporte e os contentores devem ser mantidos em condições adequadas de limpeza, reparação e conservação.
5.4.8.4 No caso de o mesmo contentor ser usado para o transporte de diferentes famílias de alimentos, deve ser efectuada uma limpeza adequada e desinfecção, caso necessário, entre cargas.
- 5.5 Infra-estruturas e Equipamentos**
(Requisitos adicionais definidos no Anexo)
- 5.5.1 **Concepção e localização** ■
5.5.1.1 Os edifícios e os equipamentos devem ser concebidos e mantidos num apropriado estado de conservação, no sentido de:
 - Facilitarem os procedimentos de limpeza e desinfeção;
 - Funcionarem como previsto, particularmente nas etapas críticas;
 - Evitarem a contaminação dos alimentos/produtos;
 - Permitirem a execução de tarefas de acordo com o princípio de marcha em frente.
- 5.5.2 **Infra-Estruturas⁵ - zonas de processamento** ■
- ⁵ Zonas de processamento – que incluem a preparação, tratamento e transformação dos alimentos – armazéns e áreas de apoio à produção.

ET/001/13

10 de 28

Anexo B**Plano de Higienização e folha de registos de Higienização**

Unidade: _____

Plano de higienização

Área/equipamento	Frequência	Produto	Procedimento de Lavagem e desinfecção	Utensílios		
Balança	Após utilização	<table border="1"> <tr> <td>Sonaril LD 60ml/5L água</td> <td>Sonaril LD-C 6ml/5L água</td> </tr> </table>	Sonaril LD 60ml/5L água	Sonaril LD-C 6ml/5L água	<ol style="list-style-type: none"> 1) Desligar a balança e desmontar as partes amovíveis. 2) Retirar os restos com toalhete de papel. 3) Lavar com a solução de detergente Sonaril LD/LD-C e deixar actuar 10 minutos. 4) Enxaguar com água limpa e limpar com toalhete de papel descartável. 	Pulverizador toalhetes de papel/ pano de microfibras
Sonaril LD 60ml/5L água	Sonaril LD-C 6ml/5L água					



Responsável: _____

Anexo C
Ficha Técnica

Ficha Técnica

Nome do produto: Creme de Cenoura

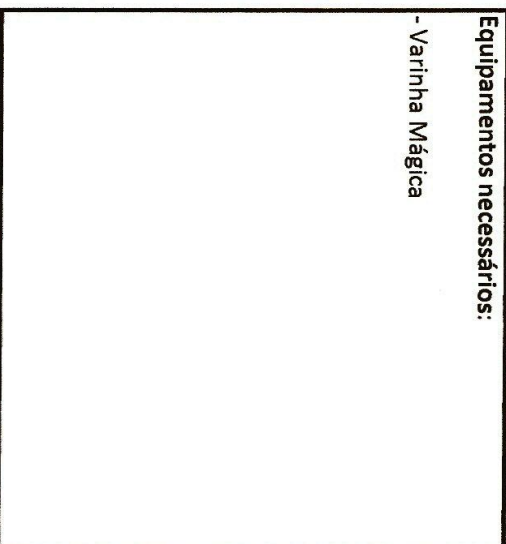


Escola

Ingredientes	Capitação (1 dose)
Batata	250g
Cebola	30g
Couve Branca	50g
Abóbora	25g
Cenoura	35g
Azeite	2ml
Sal	0,2g

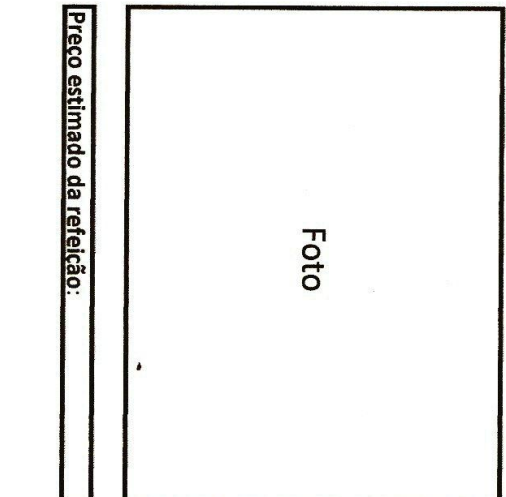
Equipamentos necessários:

- Varinha Mágica



Foto

Preço estimado da refeição:



Método de confecção: Cozido

Modo de preparação:	Zona de elaboração	Tempos
1º passo: Lavar e descascar as batatas, cebolas, couve branca, abóbora e cenoura.	Preparação de legumes	20 min.
2º passo: Numra panela com água colocar todos os hortícolas, juntar sal e deixar ferver.	Confecção	30 min.
3º passo: Triturar a sopa com a Varinha Mágica.	Confecção	3 min.
4º passo: Acrescentar água se necessário, deixar ferver e quando estiver cozinhado desligar e acrescentar azeite.	Confecção	10 min.
	Total*	63 min.

* O tempo total poderá sofrer pequenas variações, por exemplo, em consequência do número de pessoal a trabalhar na Unidade no momento.

Valorização Nutricional

Ingredientes	Captação	% Edível	Parte edível(g)	Rendimento(g)	Energia(Kcal)	Proteínas (g)	HC (g)	Dos quais Açúcares (g)	Lípidos (g)	Doa quais Saturados (g)	Fibras (g)	Sódio (g)
Batata	250g	87	212,5	212,5(100%)	180,6	5,1	39,3	2,6	0	0	3,4	0,2
Cebola	30g	89	26,7	26,7(100%)	4	0,3	0,6	0,5	0,1	0	0,4	0,03
Couve Branca	50g	75	37,5	42,8(114%)	8,1	0,7	0,9	0,9	0,2	0	0,7	0,04
Abóbora	25g	65	16,3	16,3(100%)	1,5	0	0,3	0,2	0	0	0,1	0
Cenoura	35g	82	28,7	28,7(100%)	4,9	0,2	1	0,9	0	0	0,9	0,04
Azeite	2ml	100	2ml	2ml(100%)	18	0	0	0	2	0,3	0	0
Sal	0,2g	100	0,2	0,2(100%)	0	0	0	0	0	0	0	0,08
Total					217,1	6,3	42,1	5,1	2,3	0,3	5,5	0,39
% VDR					11%			6%	3%	2%		16%

Alergêneos	
Glúten	N
Crustáceos*	N
Ovos*	N
Peixe*	N
Amendôlns*	N
Soja*	N
Leite*	N
Frutos de casca rija*	N
Alpo*	N
Mostarda*	N
Sésamo*	N
Dióxido de enxofre e sulfitos	N
>10mg/kg	
Tramogos*	N
Moluscos	N

* e produtos à base de.
S - Contém Alergêneos.
N - Não contém Alergêneos.
? Pode conter Alergêneos.

	VDR
Energia	2000 Kcal
Açúcares	90g
Lípidos	70g
Lípidos Sat.	20g
Sódio	2,4g



Anexo D

**Tabela com as principais condições para a ocorrência de alguns
dos principais perigos biológicos**

Perigos	Parâmetros					
	T _{Min} (°C)	T _{Máx} (°C)	pH _{Min}	pH _{Máx}	a _w Min	NaCl _{Máx} (%)
<i>Listeria monocytogenes</i>	0	45	4.39	9.4	0.92	10
<i>Salmonella spp.</i>	5	47	4.2	9.5	0.94	8
<i>Shigella spp.</i>	7	47	4.9	9.3	0.97	5.2
<i>Staphylococcus aureus</i> - crescimento	7	48	4	10	0.83	20
<i>Staphylococcus aureus</i> - toxina	10	46	4.5	9.6	0.88	10
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	5	43	4.8	11	0.94	10
<i>Vibrio cholerae</i>	10	43	5	10	0.97	6
<i>Vibrio vulnificus</i>	8	43	5	10.2	0.96	5
<i>Yersinia enterocolitica</i>	-1	42	4.2	9.6	0.97	7
<i>Bacillus cereus</i>	5	55	4.9	8.8	0.93	10
<i>Campylobacter jejuni</i>	32	45	4.9	9.0	0.98	2
<i>Clostridium botulinum</i> tipo A e B proteolítico	10	50	4.6	8.5	0.93	10
<i>Clostridium botulinum</i> tipo E não proteolítico	3	45	4.6	8.5	0.97	5
<i>Clostridium perfringens</i>	12	50	5.5	9.0	0.943	7
<i>Escherichia coli</i>	7	46	4.4	9.0	0.95	6.5

Tabela 2: Principais condições para a ocorrência de alguns dos principais perigos biológicos. (Fonte: Baptista P. e Venâncio A de 2003.)

Anexo E

Tabela com tempo-temperatura para os diferentes grupos de alimentos da “food Safety – Authority of Ireland”.

Produto	Temperaturas internas/tempo
Carnes recheadas, massas e recheios que contenham carne, aves ou peixe	75°C/15seg
Aves (frango, peru, pato ganso)	75°C/15seg
Porco, bacon, salsicha fresca	63°C/15seg
Carnes moídas ou desfiadas incluindo hambúrgueres, peixe desfiado, salsicha	68°C/15seg
Carne assada de porco e vaca	63°C/4min
Bife de vaca, carneiro, vitela, veado	63°C/15seg
Peixe e marisco	63°C/15seg
Hortícolas a servir quentes	60°C/15seg
Ovos e produtos com ovos em natureza	68°C/15seg
Alimentos pré-cozinhados	75°C/15seg
Qualquer alimento de alto risco confeccionado no microondas	75°C/15seg

Tabela 3: Temperaturas internas mínimas de segurança. (Fonte: Baptista P. e Linhares M. de 2005.)

Anexo F**Folha de registos para a preparação e confecção.**

Monitorização de Actividades de Preparação e Confeccção

Unidade: _____ Verificação(rubrica do responsável): _____

Equipamentos de Frio							
Refrigeração T°C		Congelação T°C		C	NC	NA	Rubrica
Entrada	Saida	Entrada	Saida				
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							

Controlo de óleos								
Fritadeira		Tetes óleo			C	NC	NA	Rubrica
Alimento a fritar	Temp.	sim	Não	Resultado				
1								
Novo óleo		Sim	Não					
Alimento a fritar	Temp.	sim	Não	Resultado				
2								
Novo óleo		Sim	Não					
Alimento a fritar	Temp.	sim	Não	Resultado				
3								
Novo óleo		Sim	Não					



Confeccção						
Amimento	Hora	T°C	C	NC	NA	Rubrica

Descongelação/preparação								
Descongelação		Preparação			C	NC	NA	Rubrica
Alimento	Início(h)	Início(h)	Fim(h)					

Arrefecimento/Regeneração									
Alimento	Arrefecimento		Regeneração			C	NC	NA	Rubrica
	Início	Fim	Início	Fim	T°C				

Desinfecção							
Alimento	Início(h)	Fim	Nº Pastilhas/ Água(L)	C	NC	NA	Rubrica

Acções correctivas que foram tomadas para não conformidades encontradas:

Rubrica do responsável: _____

Limpeza e desinfecção			
Zona de preparação	Sim	Não	Caso assilane Não, indique medidas a tomar
Bancadas			
Equipamentos			
Zona de confeccção	Sim	Não	Caso assilane Não, indique medidas a tomar
Bancadas			
Equipamentos			
Rubrica do responsável: _____			

C- Conforme; NC- Não Conforme; NA- Não Aplicável

Anexo G

**Grupos de alimentos e os Valores Guias para avaliação da
qualidade microbiológica de alimentos cozinhados prontos a
consumir definido pelo INSA.**

Grupo	Produto	Exemplos
Grupo 1	Refeições/Sandes/Bolos/ Sobremesas doces com ingredientes totalmente cozinhados, ou adicionados de especiarias, ervas aromáticas secas, desidratadas ou tratadas por radiação ionizante, de produtos UHT e de maionese industrializada.	Feijoada Pizza Bacalhau à Brás com salsa previamente processada Salada de batata com maionese industrial Pastéis de bacalhau/Croquetes/ Rissóis Sandes de carne assada Sandes de <i>pâté</i> de atum (maionese industrial) Omeleta de Queijo /fiambre <i>Mousse</i> de chocolate instantânea Bolo de chocolate Arroz doce com ou sem canela Gelatinas Salada de fruta/fruta laminada em calda
Grupo 2	Refeições/Sandes/Bolos/ Sobremesas doces cozinhadas adicionadas de ingredientes crus e/ou com flora específica própria	Salada de batata com tomate/alface Salada de feijão frade com atum, salsa e cebola picada ou molho vinagrete Prato de peixe/carne/ovos adicionado de salada de vegetais ou frutos Bacalhau à Brás c/ salsa crua e/ou azeitonas Sandes com carne assada e alface Sandes de fiambre, queijo ou enchidos <i>Mousse</i> de chocolate Pudins com fruta ao natural Salada de fruta em calda adicionada de fruta ao natural
Grupo 3	Saladas/ Vegetais/Frutos crus	Alface Tomate Cenoura Couve roxa Salada de frutas Fruta ao natural laminada Morangos

Tabela 4: Grupos de alimentos prontos a comer do INSA.

Microorganismo	Grupo de alimentos	Qualidade Microbiológica (ufc/g quando não indicado)			
		Satisfatório	Aceitável	Não satisfatório	Inaceitável / potencialmente perigoso
Microorganismos a 30°C	1	$\leq 10^2$	$>10^2 \leq 10^4$	$>10^4$	NA
	2	$\leq 10^3$	$>10^3 \leq 10^5$	$>10^5$	NA
	3	$\leq 10^4$	$>10^4 \leq 10^6$	$>10^6$	NA
Leveduras	1* e 2	$\leq 10^2$	$>10^2 \leq 10^4$	$>10^4$	NA
	3	$\leq 10^2$	$>10^2 \leq 10^5$	$>10^5$	NA
Bolores	1* e 2	≤ 10	$>10 \leq 10^2$	$>10^2$	#
	3	$\leq 10^2$	$>10^2 \leq 10^3$	$>10^3$	#
Coliformes totais	1	≤ 10	$>10 \leq 10^2$	$>10^2$	NA
	2	≤ 10	$>10 \leq 10^3$	$>10^3$	NA
	3	$\leq 10^2$	$>10^2 \leq 10^4$	$>10^4$	NA
<i>E. coli</i>	1, 2	<10	NA	≥ 10	NA
	3	≤ 10	$>10 < 10^2$	$\geq 10^2$	NA
<i>Listeria</i> spp.	1, 2 e 3	$<10^2$	NA	$\geq 10^2$	NA
Anaeróbios sulfito redutores	1, 2 e 3	≤ 10	$>10 \leq 10^3$	$>10^3 < 10^4$	$\geq 10^4$ #
Patogénios					
<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva	1, 2 e 3	$<10^2$	NA	$\geq 10^2 \leq 10^4$	$>10^4$
<i>Bacillus cereus</i>	1, 2 e 3	$\geq 10^2$	$>10^2 \leq 10^3$	$>10^3 < 10^5$	$\geq 10^5$
<i>Clostridium perfringens</i>	1, 2 e 3	<10	$\geq 10 \leq 10^3$	$>10^3 < 10^4$	$\geq 10^4$
<i>Salmonella</i> spp.	1, 2 e 3	Ausente em 25g			Presente em 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	1, 2 e 3	Ausente em 25g	Presente em 25g $<10^2$ #	-	$\geq 10^2$
<i>Campylobacter</i> spp.	1, 2 e 3	Ausente em 25g			Presente em 25g
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	1, 2 e 3	Ausente em 25g			Presente em 25g
<i>Yersinia enterocolitica</i>	1, 2 e 3	Ausente em 25g			Presente em 25g

• *- Aplicável em produtos conservados no frigorífico
 • # - Equacionado caso a caso
 • NA - Não aplicável

Tabela 5: Valores Guia para avaliação da qualidade microbiológica de alimentos cozinhados prontos a comer do INSA.

Anexo H

Instrução de Trabalho 4 da Gertal, SA.



Edição nº4 Emissão: 06.06.08	Instrução de Trabalho	Temperaturas de Referência IT-4
---------------------------------	------------------------------	---

TABELA DE TEMPERATURAS DE REFERÊNCIA PARA CONTROLO DE PROCESSOS

ETAPA	PRODUTOS	TEMPERATURAS ALVO
RECEPCÃO	Legumes Refrigerados	Entre 4°C a 10°C
	Peixe Refrigerado	Entre 0°C a 4°C
	Peixe Refrigerado (embalado em atmosfera modificada)	Entre 0°C a 3°C
	Iogurte	Entre 0°C a 8°C
	Leite pasteurizado (leite do dia)	Entre 0°C a 8°C
	Margarina, Manteiga	Entre 0°C a 8°C
	Queijo Fresco, Nata Pasteurizada	Entre 0°C a 5°C
	Queijos de Pasta Mole, Queijo Fundido	Inferior ou Igual a 10°C
	Queijo de Pasta Dura	Inferior ou Igual a 14°C
	Ovos Pasteurizados	Entre 0°C a 4°C
	Ovos em Natureza	Entre 5°C e 12°C
	Miudezas (ex: fígado, rim) Salsichas frescas	Entre 0°C a 3°C
	Carnes de Mamíferos e Aves	Entre 0°C a 4°C
	Transformados	Entre 0°C e 4°C
	Charcutaria estabilizada por salga, fumagem, secagem ou esterilização	Inferior a 10°C
Refeições pré-preparadas	Entre 0°C e 3°C	
Produtos Congelados (Legumes, peixe e carnes e aves congeladas)	Inferior a -15°C	
DESCONGELAÇÃO ARMAZENAMENTO	Todos os Produtos.	Entre 0°C e 6°C
	Legumes Refrigerados	Entre 4°C a 8°C
	Peixe Refrigerado	Entre 0°C a 4°C
	Peixe Refrigerado (embalado em atmosfera modificada)	Entre 0°C a 3°C
	Iogurtes	Entre 0°C e 6°C
	Leite pasteurizado (leite do dia)	Entre 0°C a 6°C
	Margarina, Manteiga	Entre 0°C a 6°C
	Queijo Fresco, Nata Pasteurizada	Entre 0°C a 5°C
	Queijos de Pasta Mole, Queijo Fundido	Inferior ou Igual a 10°C
	Queijo de Pasta Dura	Inferior ou Igual a 10°C
	Ovos Pasteurizados	Entre 0°C e 4°C
	Ovos em Natureza	Entre 5°C e 12°C
	Miudezas (ex: fígado, rim) Salsichas frescas	Entre 0°C a 3°C

Elaborado por: DSA *Patricia*
Data: 04.06.2008

Revisado por: DSA
Data: 04.06.2008

Aprovado por: ADM
Data: 06.06.2008

Pág.: 1 de 2

Edição nº4 Emissão: 06.06.08	Instrução de Trabalho	Temperaturas de Referência IT-4
---------------------------------	------------------------------	---

CONFECCAO DISTRIBUICAO/SERVICO (Água Banho-Maria acima dos 85°C) (Temperatura Estufa acima dos 75°C) (Expositores refrigerados máximo 8°C) a)	Carnes de Mamíferos e Aves Transformados Charcutaria estabilizada por salga, fumagem, secagem ou esterilização Refeições pré-preparadas Produtos Congelados (Legumes, peixe e carnes e aves congeladas)	Entre 0°C e 4°C Entre 0°C e 4°C Entre 0°C e 6°C Entre 0°C e 3°C Inferior a -18°C
	Fritura Regeneração	Máximo 130°C Superior ou Igual a 75°C
	Alimentos em Banho-Maria Pratos Frios	Superior ou Igual a 65°C Inferior ou Igual a 8°C
	Saladas e Saladas de Frutas	Inferior ou Igual a 8°C
	Sobremesas c/ natas, leite Arroz Doce Sandes	Inferior ou Igual a 8°C Inferior ou Igual a 8°C Entre 4°C a 8°C

- a) Considera-se temperatura adequada do equipamento a que respeite a temperatura de conservação do grupo de alimentos mais exigente, isto é a temperatura mais baixa.

Elaborado por: DSA Data: 04.06.2008	Revisto por: DSA Data: 04.06.2008	Aprovado por: ADM Data: 05.05.2008	Pág.: 1 de 2
--	--------------------------------------	---------------------------------------	--------------

Anexo I

Ementa

Unidade :

Ementa Semanal

Dia X a Dia X



		Energia (Kcal)*	Proteínas (g)	HC (g)	Dos quais Açúcares (g)*	Lípidos (g)*	Dos quais Saturados (g)*	Fibras (g)*	Sódio (g)*	Alergénios	
Segunda-feira	Sopa	Creme de Cenoura	217 (11%)	6,3	42	5(6%)	2,3(3%)	0,3(2%)	5,5	0,4(16%)	Não contém
	Carne	Lasanha de carne									
	Peixe	Tranches de Tintureira no fomo c/ arroz									
	Dieta	Arroz de carne c/ Legumes									
Terça-feira	Sopa	Ervilhas									
	Carne	Peru assado c/ esparguete e cenoura									
	Peixe	Caldeirada de Peixe									
	Dieta	Lombinhos de Porco c/ arroz de cenoura									
Quarta-feira	Sopa	Espinafres									
	Carne	Feijoadà Portuguesa c/ arroz branco									
	Peixe	Corvina Assada c/ batata cozida									
	Dieta	Frango na Chapa c/ Brócolos e arroz									
Quinta-feira	Sopa	Legumes									
	Carne	Coelho de Cebolada c/ fusilli e ervilhas									
	Peixe	Bacalhau Cozido c/ Grão									
	Dieta	Pescada Cozida c/ batata e feijão verde									
Sexta-feira	Sopa	Caldo Verde									
	Carne	Escalopes de Porco Grelhados c/ arroz									
	Peixe	Pescada Frita à moda de Braga									
	Dieta	Carne de Vaca Cozida c/arroz de legumes									
Sábado	Sopa	Couve Branca									
	Carne	Bifes de Vaca Estufados c/ esparguete									
	Peixe	Lulas à Sevilhana c/ batata cozida									
	Dieta	Carapau Grelhado c/ batata cozida									
Domingo	Sopa	Nabiças									
	Carne	Fígado de Porco Grelhado c/ arroz e ervilhas									
	Peixe	Salmão no Forno c/ Molho de Ervas c/ batata									
	Dieta	Bife de Vaca Grelhado c/arroz e ervilhas									

*As % referem-se aos Valores Diários Recomendado (VDR) para adulto, no entanto as necessidades nutricionais individuais variam com o género, idade, peso e nível de actividade física, entre outros factores.

Anexo J

Etiquetas para “take away”

Identificação do produto:
Data de confecção: ____/____/____
Data de Validade: ____/____/____
Modo de conservação:
Modo de utilização:




Figura 1: Etiqueta para produtos do “take away”.

Anexo K

**Tabela de registos tempos/temperaturas no transporte de
alimentos.**

Tranporte e distribuição de alimentos*								
Data	Alimento	Hora do início	Hora do fim	Temp. (°C)	Rubrica	C	NC	NV

Legenda: C - Conforme, NC - Não Conforme, NV - Não Verificado

* O Tempo máximo para efectuar esta etapa é de 2 horas, caso este limite seja ultrapassado deve ser retirada a Temperatura que deverá ser no mínimo 65°C para produtos quentes e no máximo 5°C para produtos frios.

Tabela D: Tabela de registo de tempo/temperatura no transporte de alimentos.

