AHRESP

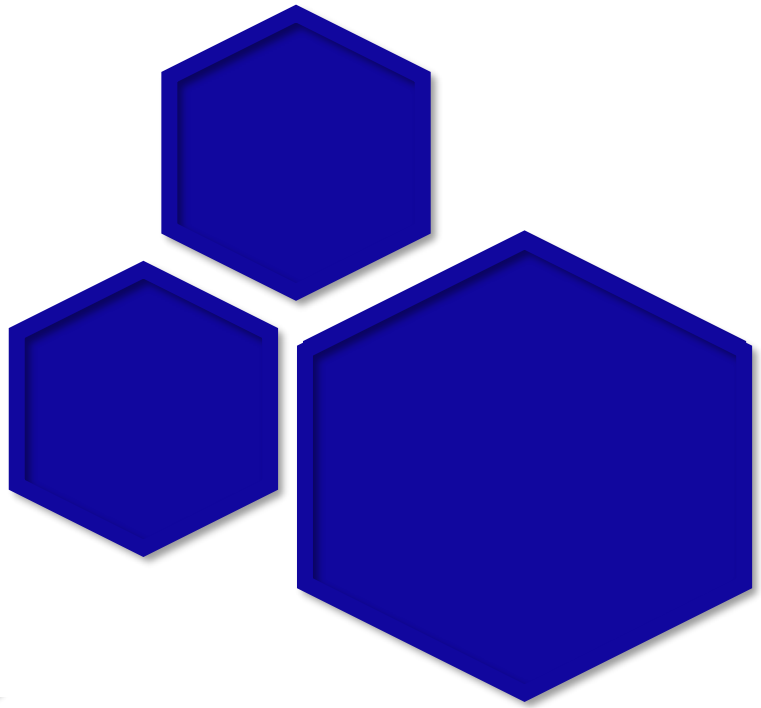
Respostas para o futuro
desde 1896

Segurança e Controlo de Qualidade Alimentar



AHRESP
Respostas para o futuro desde 1896

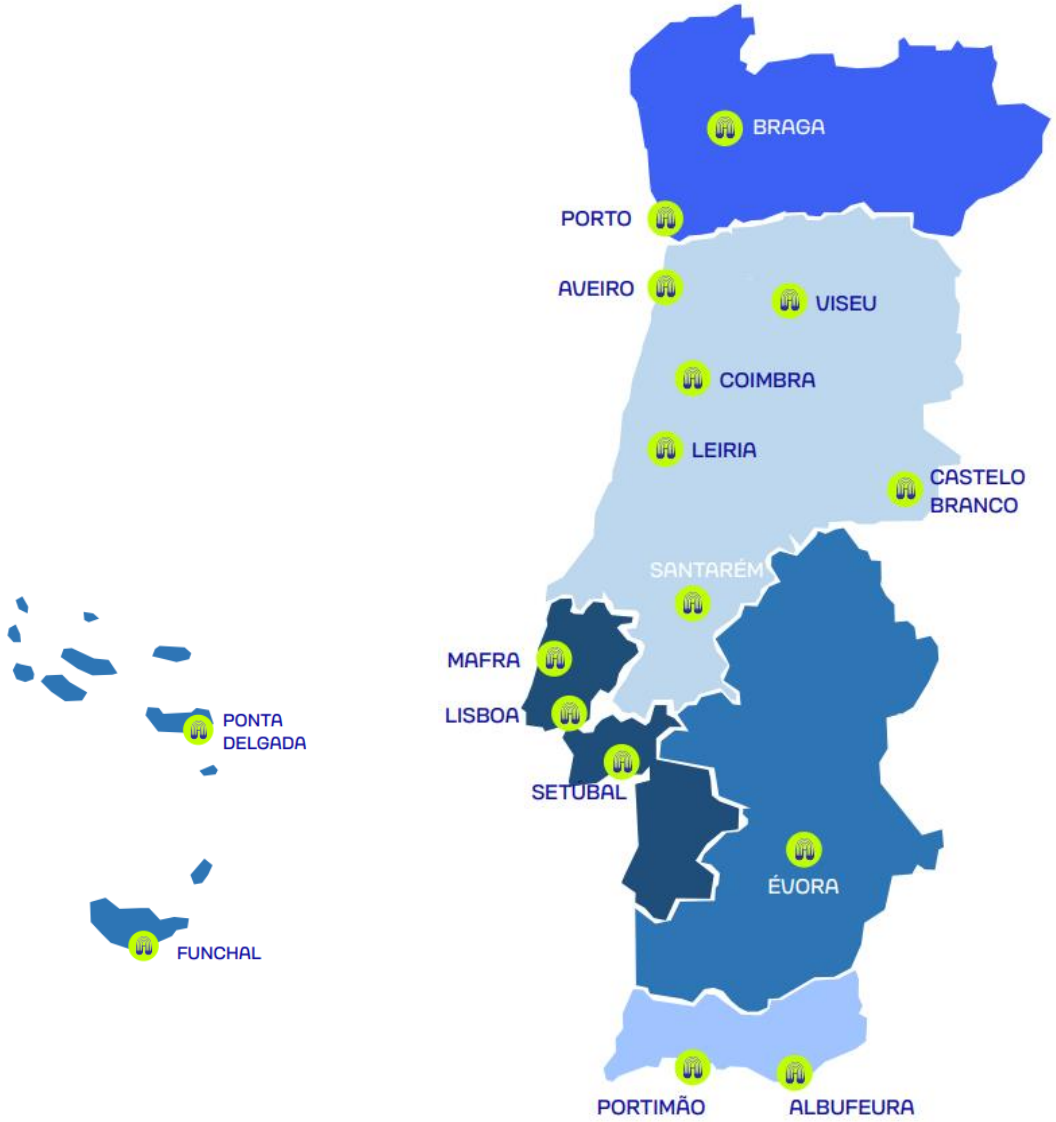
1. Apresentação da AHRESP
2. Princípios gerais de segurança dos alimentos
3. Perigos que provocam doenças de origem alimentar
4. Sistema HACCP
5. Boas práticas de higiene na manipulação dos alimentos
6. Combate ao desperdício alimentar



APRESENTAÇÃO AHRESP

AHRESP
Respostas para o futuro desde 1896

- 128 Anos de História
- Instituição de Utilidade Pública
- Representa 8 Grupos de Setor
- 16 Delegações físicas
- Missão: Representar as empresas do setor do Turismo e defender os direitos e legítimos interesses das empresas suas associadas



APRESENTAÇÃO AHRESP

AHRESP
Respostas para o futuro
desde 1896

- 128 Anos de História
- Instituição de Utilidade Pública
- Representa 8 Grupos de Setor
- 16 Delegações físicas
- Missão: Representar as empresas do setor do Turismo e defender os direitos e legítimos interesses das empresas suas associadas



ATUAÇÃO DA AHRESP

Defesa e representação das empresas do Setor

- Restaurantes
- Pastelarias e Cafés
- Animação Noturna
- Restauração Coletiva
- Restauração de Serviço Rápido
- Indústria e Comércio Alimentar
- Hotelaria e Alojamento Local
- Hotelaria de Ar Livre

SELEÇÃO® Gastronomia e Vinhos

BEST WINE SELECTION

hotel 4.0

TASTE Portugal

Promoção e qualificação

Disponibilização de Ferramentas ao nível de:

- Gestão
- SST e higiene e segurança alimentar
- Formação
- Apoio jurídico
- Fiscalidade e contabilidade
- Vendas e Operações

PRINCIPIOS GERAIS DE SEGURANÇA ALIMENTAR

AHRESP
Respostas para o futuro desde 1896

Regulamento (CE) n.º 178/2002 de 28/01

Determina os princípios e as normas gerais da legislação alimentar

- Garantir um **elevado nível de proteção da saúde humana e dos interesses dos consumidores** em relação aos géneros alimentícios[1].
- Assegurar que a tomada de decisões em questões de segurança alimentar seja **sustentada por uma sólida base científica.**

[1] **Género Alimentício:** qualquer substância ou produto, transformado, parcialmente transformado ou não transformado, destinado a ser ingerido pelo ser humano ou com razoáveis probabilidades de o ser.

PRINCIPIOS GERAIS DE SEGURANÇA ALIMENTAR

AHRESP
Respostas para o futuro desde 1896

Regulamento (CE) n.º 178/2002 de 28/01

Determina os princípios e as normas gerais da legislação alimentar

- Artigo 14.º É proibido colocar no mercado géneros alimentícios que não sejam seguros.
- Não são seguros géneros alimentícios:
- PREJUDICIAIS à saúde
- IMPRÓPRIOS para consumo

AHRESP
Respostas para o futuro
desde 1896

PERIGOS QUE PROVOCAM DOENÇAS DE ORIGEM ALIMENTAR

- BIOLÓGICO
- QUÍMICO
- FÍSICO
- ALERGÉNIOS

AHRESP
Respostas para o futuro desde 1896

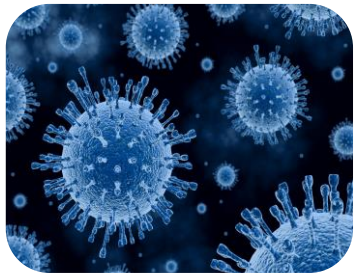
PERIGOS QUE PROVOCAM DOENÇAS DE ORIGEM ALIMENTAR

Microrganismos são seres vivos muito pequenos que não podem ser vistos a olho nu

BIOLÓGICO



Bactérias



Vírus



Fungos



Parasitas

PERIGOS QUE PROVOCAM DOENÇAS DE ORIGEM ALIMENTAR

Microrganismos prejudiciais para o ser humano

BIOLÓGICO

INFEÇÃO ALIMENTAR

Ingestão de alimentos contaminados por **microrganismos patogénicos** (Período de incubação longo (+24h))

Salmonella
Shigella
Listeria monocytogenes

TOXINFEÇÃO ALIMENTAR

Ingestão de alimentos contaminados por **substâncias tóxicas** (Período de incubação curto (poucas horas)

Staphylococcus aureus
Bacillus cereus
Clostridium Botulinum

PERIGOS QUE PROVOCAM DOENÇAS DE ORIGEM ALIMENTAR

Porque é que os casos de intoxicação alimentar não são mais frequentes?

BIOLÓGICO

- Necessário um grande número de bactérias para causar doença;
- O risco de ocorrer uma toxinfeção alimentar depende de vários fatores:
  - tipo de microrganismo patogénico
  - nº microrganismos ingeridos
  - suscetibilidade do consumidor

As **crianças**, **grávidas**, **idosos** e os indivíduos que apresentam o sistema imunitário debilitado ou ainda possuidores de doenças crónicas (cancro, diabetes,...) são os grupos populacionais em que o **risco é mais elevado.**

PERIGOS QUE PROVOCAM DOENÇAS DE ORIGEM ALIMENTAR

BIOLÓGICO

Contaminação dos alimentos

Para que os microrganismos se multipliquem precisam de:

- *Humidade*
- *Condições de pH*
- *Nutrientes*
- *Oxigénio*
- *Tempo*
- *Temperatura*



CASOS

AHRESP
Respostas para o futuro desde 1896

PAÍS

Quase 100 pessoas assistidas após possível intoxicação alimentar em escola de Cinfães

Escola fechou esta sexta-feira por não ser possível fazer refeições e devido à investigação das autoridades.

SIC noticias 03/02/2023
https://sicnoticias.pt/pais/2023-02-03-Quase-100-pessoas-assistidas-apos-possivel-intoxicacao-alimentar-em-escola-de-Cinfaes-e534c5a8

Sessenta pessoas com sintomas de intoxicação alimentar em escola de Sintra

Este artigo tem mais de 2 anos

Sessenta pessoas, entre alunos e professores, do Colégio dos Plátanos, em Lisboa, manifestaram sintomas de intoxicação alimentar. A PSP adianta que pode ter sido a "maionese" adicionada à refeição.

Observador 30/03/2022
https://observador.pt/2022/03/30/sessenta-pessoas-com-sintomas-de-intoxicacao-alimentar-em-escola-de-sintra/

Intoxicação alimentar em festival de rua leva dezenas ao hospital

Nuno de Noronha

4 ago 2015 08:40

Atualidade

Este artigo tem **mais de 9 anos**

Na origem do incidente terá estado a comida servida numa das roulotes de um festival de comida de rua em Portimão.



Sapo 4/08/2015
https://lifestyle.sapo.pt/saude/noticias-saude/artigos/intoxicacao-alimentar-em-festival-de-rua-leva-dezenas-ao-hospital

PERIGOS QUE PROVOCAM DOENÇAS DE ORIGEM ALIMENTAR

AHRESP
Respostas para o futuro desde 1896

QUÍMICO

Vias de contaminação:







- Metais e poluentes ambientais (Ex.: mercúrio no pescado, Hidrocarbonetos aromáticos policíclicos HAP nos hortícolas frescos);
- Químicos usados na higienização das instalações, equipamentos e utensílios de trabalho;

PERIGOS QUE PROVOCAM DOENÇAS DE ORIGEM ALIMENTAR

FÍSICO

Qualquer material físico, que normalmente não é encontrado no alimento, e que quando presente pode causar danos no consumidor

- Vidros
- Metal
- Plástico
- Produtos de Origem animal: fragmentos de agulhas, ossos pontiagudos
- Produtos de origem vegetal: pedras, pêlos de roedores, fezes de animais, insetos etc.

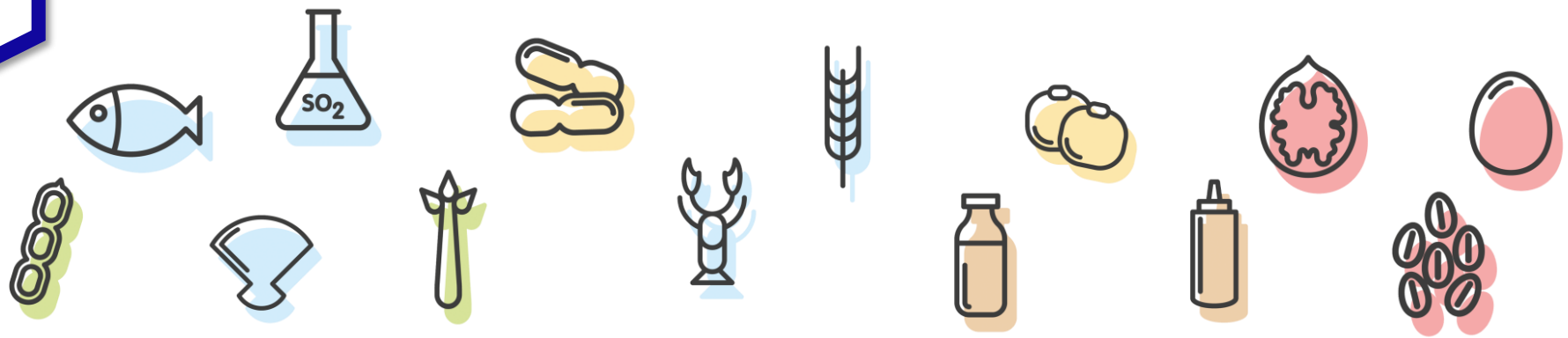
PERIGOS QUE PROVOCAM DOENÇAS DE ORIGEM ALIMENTAR

ALERGÉNIOS

Na rotulagem deverá estar presente toda a informação destinada ao consumidor[1]

Caso a rotulagem não esteja correta, poderá causar problemas, principalmente a pessoas que sejam intolerantes/alérgicos ao glúten, lactose, frutos secos, etc.

E, no limite, ...



[1]Regulamento (UE) nº 1169/2011 de 25 de outubro do Parlamento Europeu e Decreto-Lei n.º 26/2016 de 9 de junho

PERIGOS QUE PROVOCAM DOENÇAS DE ORIGEM ALIMENTAR



No art. 9.º do Regulamento nº 1169/2011 são estabelecidas as menções que deverão constar no rótulo do género alimentício

1. Denominação do género alimentício
2. Lista de ingredientes
3. Quantidade Líquida
4. Data de durabilidade mínima ou data limite de consumo
5. Condições especiais de conservação e/ou de utilização
6. Nome ou firma e Endereço do Responsável pela informação
7. País de origem ou local de proveniência
8. Ingredientes/auxiliares que provoquem alergias/intolerâncias alimentares (quando existem)
9. Modo de Emprego, quando a sua omissão dificulta uma utilização adequada do GA
10. Título Alcoométrico Volúmico adquirido para as bebidas com mais de 1,2%
11. Declaração nutricional

PERIGOS QUE PROVOCAM DOENÇAS DE ORIGEM ALIMENTAR

AHRESP
Respostas para o futuro desde 1896

No art. 9.º do Regulamento nº 1169/2011 são estabelecidas as menções que deverão constar no rótulo do género alimentício

ALERGÉNIOS

Ingredientes

Farinha de **trigo**, chips de chocolate (pasta de cacau, açúcar, manteiga de cacau, emulgente (lecitina de girasol)), óleo vegetal (girassol alto oleico), açúcar, xarope de glicose e frutose, sal, gaseificantes (carbonato ácido de sódio e carbonato ácido de amônio), aroma, antioxidante (extracto rico em tocoferóis). **Pode conter vestígios de leite e nozes.** *Ingredientes procedentes de agricultura ecológica.

SISTEMA HACCP

AHRESP
Respostas para o futuro desde 1896

Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29/04

relativo à higiene dos géneros alimentícios

Estabelece as regras gerais destinadas aos operadores das empresas do sector alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios, com base nos seguinte princípios:

- Responsabilidade dos operadores económicos
- Garantir a segurança alimentar ao longo da cadeia alimentar - Do prado ao prato
- Importância da cadeia de frio
- Implementação do sistema HACCP
- Códigos de boas práticas
- Critérios microbiológicos e requisitos de controlo da temperatura – Avaliação de risco
- Assegurar os mesmos padrões de higiene para alimentos importados

SISTEMA HACCP

AHRESP
Respostas para o futuro desde 1896

Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29/04

relativo à higiene dos géneros alimentícios

Os operadores das empresas do sector alimentar asseguram que todas as fases da produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios sob o seu controlo satisfaçam os requisitos pertinentes em matéria de higiene estabelecidos no presente regulamento.

RESPONSABILIDADE DO OPERADOR

FLEXIBILIDADE DO HACCP

AHRESP
Respostas para o futuro
desde 1896

Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29/04

relativo à higiene dos géneros alimentícios

Em determinados casos, pode presumir-se que, devido à natureza da empresa e dos alimentos por ela manuseados, haja perigos possíveis que possam ser controlados pelos pré-requisitos.

Em determinadas categorias de empresas, pode ser possível pré-determinar quais os perigos que necessitam de ser controlados.

FLI CCP

R 9/04

s

Em determinados casos, da empresa e dos alimentos por ela manus n ser controlados pelos pré-requisitos.

Em determinadas catego leterminar quais os perigos que necessitam de ser c



PRÉ-REQUISITOS DO HACCP

AHRESP
Respostas para o futuro desde 1896

Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29/04

relativo à higiene dos géneros alimentícios

- PPR 1 – Infraestruturas: edifícios e equipamentos
- PPR 2 – Limpeza e desinfeção
- PPR 3 – Controlo de pragas: foco na prevenção
- PPR 4 – Manutenção técnica e calibração
- PPR 5 – Contaminação física e química do ambiente de produção
- PPR 6 – Alergénios
- PPR 7 – Gestão de resíduos
- PPR 8 – Controlo da água e do ar
- PPR 9 – Pessoal (higiene, estado de saúde)
- PPR 10 – Matérias-primas (seleção de fornecedores, especificações)
- PPR 11 – Controlo de temperaturas
- PPR 12 – Informação sobre os produtos e sensibilização dos consumidores

+

4 Novos PPR (Doação de Alimentos)

ESTRUTURAS E EQUIPAMENTOS



- Mantidos em boas condições e poder ser facilmente limpos e, sempre que necessário, desinfetados.

- Materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos.

- Devem permitir um escoamento adequado.



- Mantidas em boas condições e poderem ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas

- Materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos

- Superfícies lisas até uma altura adequada às operações



- Construídos e preparados por forma a evitar a acumulação de sujidade e reduzir a condensação e o desenvolvimento de bolores indesejáveis e desprendimento de partículas.

ESTRUTURAS E EQUIPAMENTOS



- Construídas de modo a evitar a acumulação de sujidade

- Com abertura para o exterior, equipadas com redes de proteção contra insetos, facilmente removíveis para limpeza



- Devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas

- Utilizadas superfícies lisas e não absorventes



- Construídos e preparados por forma a evitar a acumulação de sujidade e reduzir a condensação e o desenvolvimento de bolores indesejáveis e desprendimento de partículas

MATÉRIAS-PRIMAS

CONTROLO DA TEMPERATURA

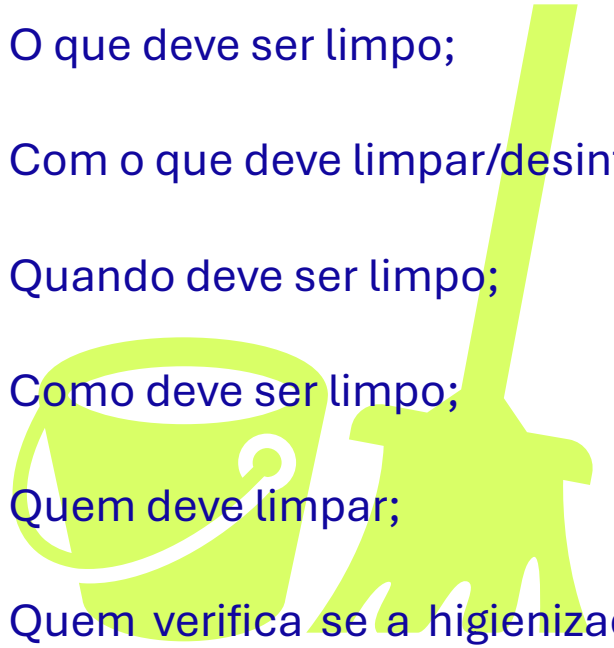
Suscetíveis de crescimento microbiano – temperaturas adequadas;
Cadeia de frio não deve ser interrompida;
Conservados a frio: arrefecimento rápido;
Descongelação: Refrigeração, os líquidos de escorrimento não devem entrar em contacto com os GA.

ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM

Materiais – não devem ser fonte de contaminação;
Armazenados por forma a não ficarem expostos a risco de contaminação;
Verificar a integridade do produto;
Reutilizáveis – fáceis de limpar e/ou desinfetar

PLANO DE HIGIENIZAÇÃO

- O que deve ser limpo;
- Com o que deve limpar/desinfetar;
- Quando deve ser limpo;
- Como deve ser limpo;
- Quem deve limpar;
- Quem verifica se a higienização foi feita e se foi adequadamente realizada.



Os Produtos de higiene (detergentes e desinfetantes) devem:

Ser guardados em locais próprios para o efeito
Possuir Fichas técnicas
Estar devidamente identificados

Os produtos de limpeza e desinfetantes não devem ser armazenados em áreas onde são manipulados alimentos

AHRESP
Respostas para o futuro desde 1896

- O que deve
- Com o que
- Quando de
- Como deve
- Quem deve
- Quem veri

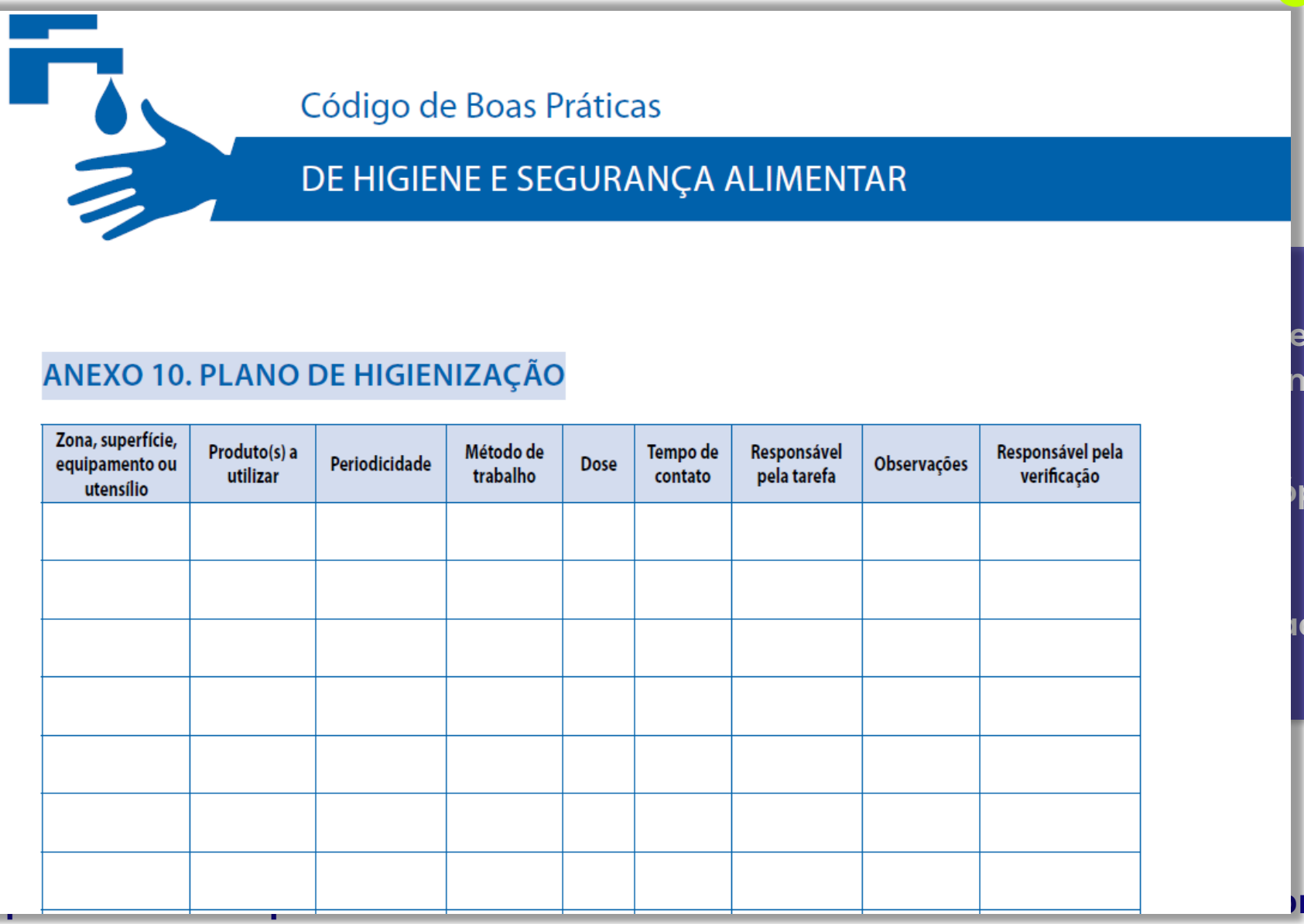
se foi adeq

ergentes e
m:

prios para o

dos

O nde **são manipulados alimentos**



Código de Boas Práticas

DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

ANEXO 10. PLANO DE HIGIENIZAÇÃO

Zona, superfície, equipamento ou utensílio	Produto(s) a utilizar	Periodicidade	Método de trabalho	Dose	Tempo de contato	Responsável pela tarefa	Observações	Responsável pela verificação

HIGIENE PESSOAL

Os manipuladores de alimentos são o principal veículo de contaminação por microrganismos, que vivem e se desenvolvem em certas partes do nosso corpo (ex. cabelo, nariz, boca, garganta, intestinos, pele e unhas).

EXAMES A EFETUAR

Exames de admissão

Exames periódicos

Exames ocasionais

REGRAS BÁSICAS A APLICAR

Usar fardamento limpo e de cor clara;
Calçado resistente, impermeável, antiderrapante;
Usar proteção (ex. touca/boné para cabeça);
Não usar adornos (ex. brincos, colares, anéis).

HIGIENE PESSOAL

As mãos devem ser lavadas:

- Antes de manipular alimentos;
- Sempre que se mude de tarefa e/ou preparação;
- Após manipulação de equipamentos sujos;
- Após manipulação de sacos e/ou caixotes de lixo;
- Depois de se assoar, tossir, espirrar ou comer;
- Sempre após a utilização dos sanitários;
- Depois de fumar e de manusear dinheiro;
- Antes de manipular alimentos prontos a consumir;
- Depois de manusear alimentos crus;
- Imediatamente antes de serem calçadas as luvas descartáveis;
- Depois de utilizar os produtos de higiene e limpeza;
- Sempre que necessário.



RESÍDUOS



Resíduos alimentares devem:

- Ser retirados o mais depressa possível;
- Estar em contentores fechados, de fabrico conveniente, em boas condições, fáceis de limpar/desinfetar e ter as medidas adequadas para recolha e eliminação.



Resíduos seletivos:

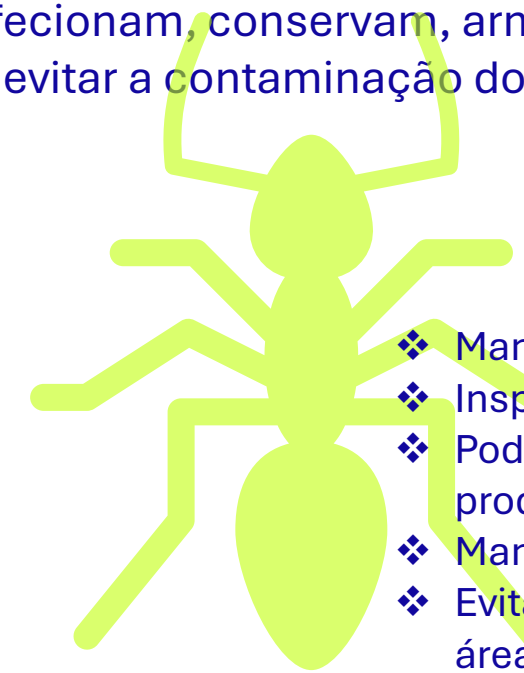
Os estabelecimentos comerciais, designadamente, de restauração e bebidas, os estabelecimentos onde decorram atividades lúdicas e todos os edifícios onde é proibido fumar devem dispor de cinzeiros e de equipamentos próprios para a deposição dos resíduos indiferenciados e seletivos produzidos pelos seus clientes, nomeadamente recetáculos com tampas basculantes ou outros dispositivos que impeçam o espalhamento de resíduos em espaço público[1].

[1]Artigo 4.º da Lei n.º 88/2019, de 3 de dezembro

CONTROLO DE PRAGAS

Nos locais onde se manipulam, confecionam, conservam, armazenam e expõem alimentos deve efetuar-se o controlo de pragas, a fim de evitar a contaminação dos alimentos e garantir a sua segurança.

VERTENTE
- PREVENTIVA
- DESTRUTIVA



COMO PREVENIR INFESTAÇÕES?

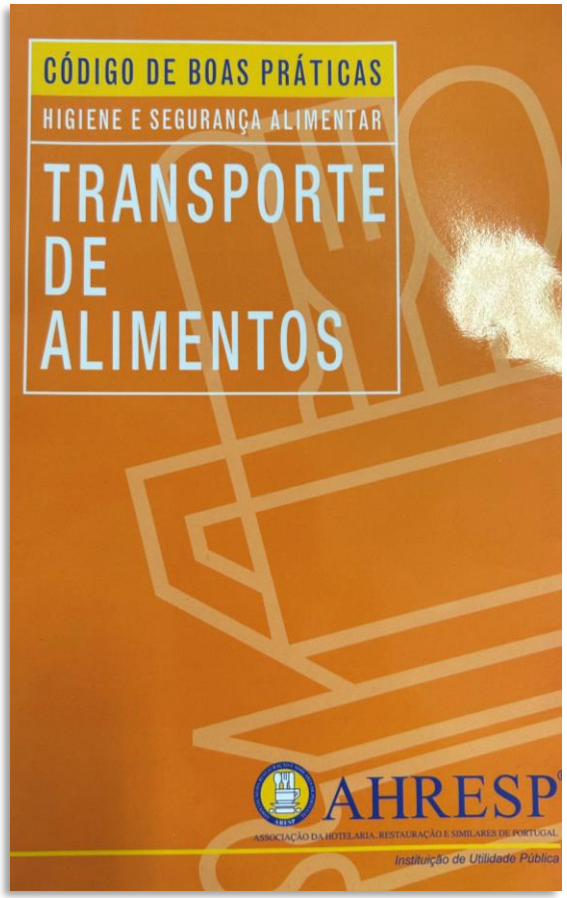
- Manter as instalações em bom estado de conservação;
- Inspecionar as matérias-primas na sua receção;
- Pode haver a necessidade do uso de iscos ou outros produtos;
- Manter as portas e janelas fechadas e vedadas;
- Evitar a acumulação de restos de alimentos em qualquer área/Superfície;
- Ter os contentores do lixo tapados e limpos diariamente;
- Elaborar um Plano de Controlo de Pragas.

.....

TRANSPORTE

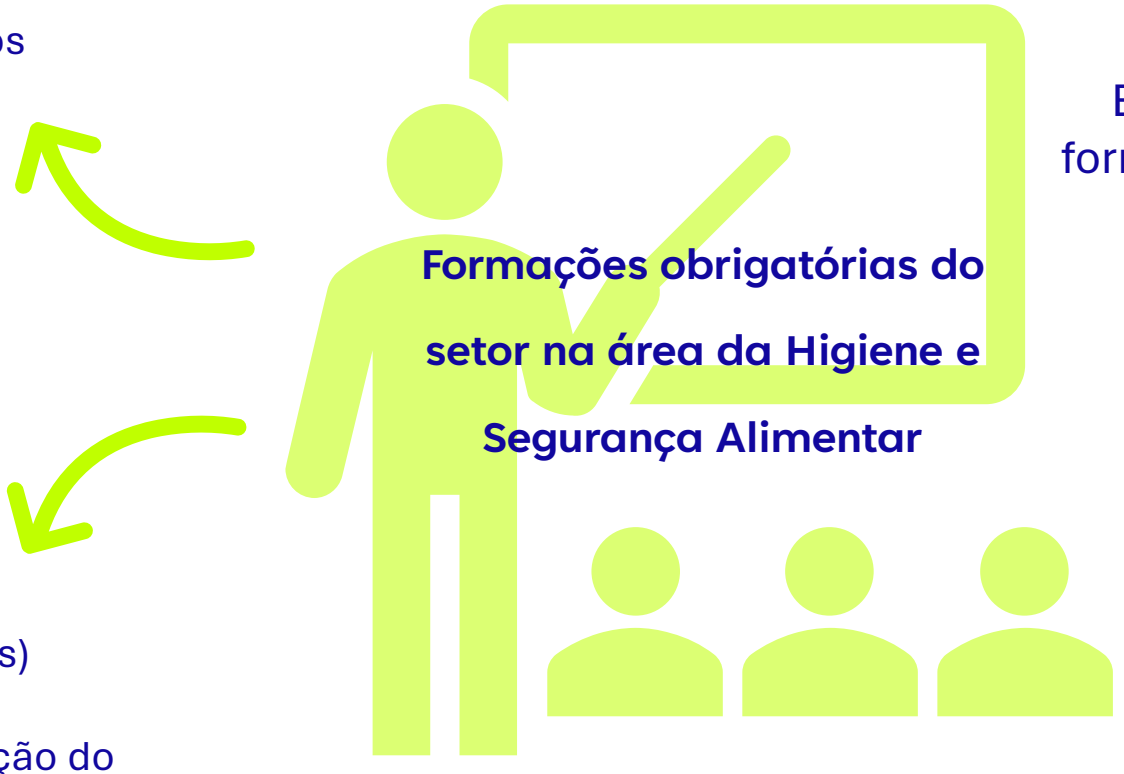
VEÍCULOS

- Manter em boas condições
- Limpos
- Permitir a limpeza e/ou desinfeção
- Caixas de carga e/ou contentores não devem transportar senão alimentos (em caso de possível contaminação)
- Caso transportem outros produtos para além de alimentos, ou alimentos de categorias diferentes deve existir uma efetiva separação dos produtos.



FORMAÇÃO

Higiene e Segurança Alimentar para todos os manipuladores de alimentos



Formações obrigatórias do setor na área da Higiene e Segurança Alimentar

Sistema HACCP para o(s) responsável(is) pelo desenvolvimento e manutenção do sistema com base nos princípios HACCP

Em 2025, prevemos realizar ações de formação nestas áreas. Consulte o site da ACADEMIA AHRESP

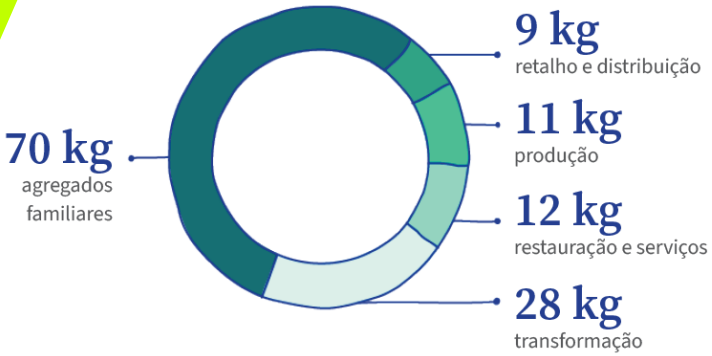
AHRESP ACADEMIA

AHRESP
Respostas para o futuro
desde 1896

COMBATE AO DESPERDÍCIO ALIMENTAR



COMBATE AO DESPERDÍCIO ALIMENTAR



Fonte: Eurostat, 2021

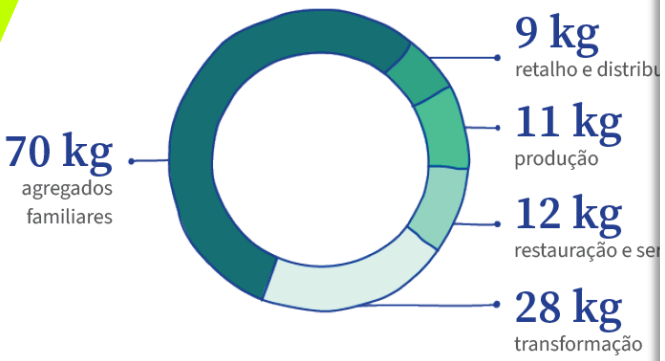
- **Cerca de 1/3 de todos os géneros alimentícios produzidos no mundo é perdido ou desperdiçado.**

- A principal prioridade da prevenção do desperdício alimentar deve incidir na fonte limitando a produção de excedentes alimentares em cada fase da cadeia de abastecimento alimentar.

Excedentes de géneros alimentícios → Redistribuição para o consumo humano



COMBATE AO DESPERDÍCIO ALIMENTAR



Fonte: Eurostat, 2021

Excedentes de géneros alimentícios



s géneros alimentícios produzidos no erdiçado.

a prevenção do desperdício alimentar mitando a produção de excedentes la cadeia de abastecimento alimentar.



AHRESP
Respostas para o futuro desde 1896

DATAS DE VALIDADE
Como saber a diferença?

DATA LIMITE DE CONSUMO “CONSUMIR ATÉ”

O que significa? Indica a data até à qual o produto deve ser consumido

É aplicável a quê? Produtos microbiologicamente perecíveis, nomeadamente carne fresca, ovos, queijo fresco, saladas IV gama, sandwiches e refeições prontas.

Até quando devem ser consumidos os produtos? Até à data indicada.

Qual o formato da indicação desta data? Surge com as indicações de dia, do mês e, eventualmente, do ano



DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA “CONSUMIR DE PREFERÊNCIA ANTES DE”

O que significa? Data indicativa até à qual o alimento conserva as suas propriedades específicas

É aplicável a quê? Produtos microbiologicamente não perecíveis, nomeadamente o azeite, as batatas fritas e os cereais.

Os produtos podem ser consumidos após essa data? Sim, desde que sejam respeitadas as regras de conservação específicas de cada produto indicadas nos respetivos rótulos.

Qual o formato da indicação desta data? Surge com as indicações de dia, do mês e do ano



CONCLUSÃO

Devem ser colocados no mercado géneros alimentícios seguros.

Os operadores das empresas do setor alimentar devem assegurar em todas as fases da produção, transformação e distribuição nas empresas sob o seu controlo, que os géneros alimentícios preencham os requisitos da legislação alimentar aplicáveis às suas atividades e verificar o cumprimento desses requisitos

Cabe aos intervenientes localizados na ponta final da cadeia alimentar desempenhar um papel determinante na segurança dos alimentos que disponibilizam para o consumidor



AHRESP
Respostas para o futuro desde 1896

CONTACTOS



Av. Duque de Ávila 75
1049-011 Lisboa



21 352 70 60



susanaleitao@ahresp.com



ahresp.com