



INSTITUTO POLITÉCNICO DE COIMBRA
ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA

Mestrado em Engenharia Alimentar

Relatório de Estágio Profissionalizante

CONTROLO OFICIAL DE ESTABELECIMENTOS
ALIMENTARES E MONITORIZAÇÃO DE REFEIÇÕES
ESCOLARES

Sandra Emília Mesquita Borges

Orientador: Aida Moreira da Silva

Local de estágio: Câmara Municipal de Coimbra

Coimbra, 2013

Este Relatório de Estágio Profissionalizante foi elaborado expressamente para a obtenção de grau de Mestre de acordo com o despacho nº 19151/2008 de 17/07/2008, referente ao Regulamento do Ciclo de Estudos conducente à obtenção do grau de Mestre do Instituto Politécnico de Coimbra.

“Si ca badu ca ta biradu”

AGRADECIMENTOS

A finalização do trabalho de fim de curso resulta de vários esforços, resulta de um caminho de muita luta e determinação e acima de tudo de muita coragem, deixando o meu país de origem e me aventurando por caminhos incertos apenas com um único objetivo: Vencer. Apesar da saudade e das dificuldades consegui ultrapassar os obstáculos por isso quero agradecer a todos os que desde sempre estiveram comigo numa relação pedagógica e afetiva.

Primeiramente queria agradecer á minha mãe Laura Mesquita, por todo o esforço e dedicação que teve comigo, pelo amor, pelo carinho e pela paciência. Também quero agradecer a minha mãe por me ter permitido efetuar os meus estudos, sem ela nada disso seria possível.

Aos meus irmãos Sandro Mesquita e Alexia Mesquita pelo apoio e força que mesmo longe estiveram sempre presentes.

A todos os meus familiares e amigos que me amparam nos momentos de aflição e me deram forças para continuar a lutar (Leila, Sandra, Maira, Luciana, Suzanna, Geisa, D. Laurinda), ao meu grupo Jovens Unidos em Cristo de Coimbra (JUEC) pelo conforto e palavras de consolo e ao meu grupo teatral e cultural Kombersu Sabi pelas alegrias proporcionadas.

À Câmara Municipal de Coimbra, pela autorização e viabilidade da realização do estágio.

À Sr.^a Professora Aida Moreira da Silva, minha orientadora interna pelo incentivo e apoio durante e após todo o período de estágio.

À Dr.^a Filomena Ramalho pela orientação e ajuda durante o decorrer do estágio.

Ao Sr. Professor Rui Costa pelo incentivo e apoio durante o mestrado e ao Sr. Professor João Noronha pela disponibilidade dispensada

A todos os que, direta ou indiretamente contribuíram para a realização deste trabalho, o meu muito obrigado.

RESUMO:

O trabalho apresentado neste relatório foi efetuado durante o estágio profissionalizante no ano letivo 2012/2013 e teve como objetivo conhecer os procedimentos de controlo alimentar efetuados no município de Coimbra no âmbito das competências das Camaras Municipais e dos Médicos Veterinários Municipais, com base em visitas de controlo. O estudo está relacionado com a necessidade de se avaliar as condições higio-sanitárias e de funcionamento, dos refeitórios das escolas básicas do 1º ciclo e dos Jardins-de-infância tuteladas pela Câmara Municipal de Coimbra e de alguns estabelecimentos alimentares no município de Coimbra.

Esse estudo recaiu essencialmente sobre 17 escolas, sendo que oito eram escolas básicas do 1º ciclo, sete eram jardins-de-infância e as restantes duas eram complexos escolares onde serviam alunos do ensino básico e de jardins-de-infância em simultâneo.

Foram efetuadas visitas de controlo a estes estabelecimentos, seguindo um guião de controlo, baseado na legislação em vigor e no Caderno de Encargos referente ao serviço de refeições da Câmara Municipal de Coimbra, de forma a uniformizar os critérios, avaliando as mesmas características higio-sanitárias e funcionais nos diferentes locais. No caso das refeições escolares, após levantamento dos dados recolhidos foram avaliados as principais não conformidades e apresentas sugestões de melhoramento do serviço, tendo também sido elaboradas fichas de procedimentos para implementação nas escolas.

De uma forma geral, no que concerne às não conformidades encontradas, nos refeitórios pode concluir-se que há uma necessidade de melhoria no serviço e de formação adicional dos funcionários do serviço de distribuição de refeições sobre os conceitos de Higiene e Segurança Alimentar.

No final deste trabalho são dadas algumas sugestões de melhoria que poderão inverter esta tendência.

Palavra-chave: Segurança Alimentar, Higiene Alimentar, Controlo da qualidade, Refeições Escolares, Escolas, Refeitório

ABSTRACT

The work hereby presented on this report was developed during the professional internship during 2012/2013 school year, and the main goal is to know the procedures for food control made by Coimbra municipality administration subject to the City Council and local Veterinary competence, based by control visits. The study is related to the assessment need of the hygiene and working standards, at the municipality elementary, nursery schools cafeteria in Coimbra. This study was focused in 17 schools, in which 8 was elementary, seven nursery and the others were mixed.

Control visit were made, in which was followed the procedures of an checklist, based on the legal requirements set out in for Cafeteria services in Coimbra municipality, aiming harmonizing the criteria and assessing the hygiene standards and the facilities in different locations. Regarding the school meals, after the data gathering the non-compliances were assessed and recommendations were made for service improvement and a checklist was developed to be implemented at the schools.

At a broader picture, regarding the non-compliance found at the cafeterias, there is a need to improve the service and train the staff on the Hygiene and Food Safety principles.

On the conclusion of this report, recommendation will be made to improve and change this situation.

Key Words: Food Safety, Food Hygiene, Quality Control, School Meals, Schools, Cafeteria

Índice

Abreviaturas.....	8
Introdução.....	9
Enquadramento.....	11
A Higiene, a Qualidade e a Segurança Alimentar.....	13
Análise dos Perigos e Controlo dos Pontos Críticos (HACCP).....	17
Escolas do Ensino Básico do 1º ciclo e Pré-Escolares (Jardins de Infância).....	21
1. População e amostra.....	28
2. Visitas de controlo.....	28
2.1. Principais não conformidades encontradas nas visitas de controlo.....	28
2.1.2. Instrumentos de controlo.....	29
2.1.3. Formação, Saúde e Higiene do Pessoal.....	30
2.1.4. Instalações e equipamentos.....	31
2.1.5. Empratamento e distribuição das refeições escolares.....	32
2.1.6. Limpeza e desinfeção de equipamentos.....	32
Discussão dos resultados apresentados.....	33
Outras visitas de efetuadas.....	35
Visita a um estabelecimento de Talho.....	39
Conclusão:.....	43
Visita a um estabelecimento de Restauração de Bebidas.....	43
Conclusão.....	44
Bibliografia.....	45
ANEXOS.....	47
Anexo I.....	48
Anexo II.....	Erro! Marcador não definido.
Anexo III.....	57

Abreviaturas

ACIP- Associação do Comércio e da Indústria de Panificação, Padaria e Similares
 ARS- Autoridade Regional de Saúde
 ASVC- Autoridade sanitária veterinária concelhia
 a_w – Atividade da água
 CMC- Câmara Municipal de Coimbra
 CE- Comunidade Europeia
 °C – Grau Celsius
 DGAV- Direção Geral de Alimentação e Veterinária
 DL – Decreto-lei
 EB- Escola do ensino básico
 GMV – Gabinete Médico Veterinário
 HACCP- Análise dos Perigos e Controlo dos Pontos Críticos
 JI- Jardim de infância
 MAPA- Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação
 MVM – Médico Veterinário Municipal
 PCC- Ponto crítico de Controlo
 pH – Potencial de hidrogénio iónico
 SMV- Serviço Médico Veterinário

Introdução

Verificou-se uma alteração dos hábitos de vida da população que se refletiu nos aspetos económicos, políticos, sociais, culturais e conseqüentemente nos hábitos alimentares deste modo a Higiene e Segurança Alimentar tornou-se num requisito indispensável.

A escolha do tema “Controlo Oficial de Estabelecimentos Alimentares e Monitorização de Refeições Escolares” desenvolvido ao longo desse relatório teve como principal área de estudo as visitas aos refeitórios das escolas do Ensino Básico e das pré-escolares tuteladas pela Câmara Municipal de Coimbra, mas também durante o decorrer do estágio se efetuou visitas a estabelecimentos alimentares do Município nomeadamente a Talhos e a estabelecimentos de Restauração e Bebidas. Durante as visitas a esses estabelecimentos alimentares referidos anteriormente (Talhos, estabelecimentos de restauração e bebidas) se procedeu ao levantamento dos pontos críticos gerais tendo em conta a legislação em vigor como é demonstrado nas análises.

O estágio desenvolvido na Câmara Municipal de Coimbra (CMC), nomeadamente no Gabinete Médico Veterinário (GMV), de Abril a Setembro de 2013 teve como objetivos principais (inicialmente definidos):

- Conhecer a legislação aplicável aos controlos oficiais tutelados pela CMC;
- Conhecer o Caderno de Encargos referente ao serviço de refeições escolares no município de Coimbra;
- Análise de anteriores relatórios efetuados pelo Gabinete Médico Veterinário e relacionados com os controlos alimentares referentes aos pontos anteriores;
- Participação nas ações de controlos alimentares tuteladas pelo GMV e conhecimento dos procedimentos adotados;
- Elaboração de fichas de boas práticas (para serem distribuídas às escolas)

Pretendia também fazer uma comparação estatística com os dados recolhidos nos refeitórios durante o período de estágio e os dados existentes referentes aos anos anteriores, mas entretanto uma vez que não foi possível ter acesso aos referidos documentos limitei-me a descrever os pontos críticos verificados durante as visitas aos estabelecimentos e introduzi sugestões de melhoramento dos serviços nos relatórios de vistoria.

O estágio desenvolvido e relatado neste documento foi de caráter essencialmente prático permitindo adquirir conhecimentos e experiência em campo, assim como ficar com uma visão abrangente da temática de Higiene e Segurança Alimentar.

Enquadramento

O estágio foi realizado durante o período de 26 semanas, de 04 de abril a 31 setembro de 2013, na Câmara Municipal de Coimbra (CMC) sob a orientação da Dra. Filomena Amaro Ramalho, Médica Veterinária Municipal, Responsável do Gabinete Médico Veterinário.

O exercício da atividade do Médico Veterinário Municipal (MVM) está regulamentado pelo Decreto-Lei nº 116/98, de 5 de maio, sem prejuízo de outros diplomas legais específicos aplicáveis. Segundo o Decreto-Lei nº 116/98, de 5 de Maio, o Médico Veterinário Municipal (MVM), é a autoridade sanitária veterinária concelhia (ASVC) em que “Os poderes de autoridade sanitária veterinária concelhia, são conferidos aos médicos veterinários municipais, por inerência de cargo, pela Direcção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV), enquanto autoridade sanitária veterinária nacional, a título pessoal, não delegáveis e abrangendo a atividade por eles exercida na respetiva área concelhia, quando esteja em causa a sanidade animal ou a saúde pública.”

Em conformidade com o diploma legal acima referido, os Médicos Veterinários Municipais, são Médicos Veterinários, providos em lugar de quadro das Autarquias Locais / Câmaras Municipais e que dependem:

- a) Hierárquica e disciplinarmente, do respetivo Presidente da Câmara Municipal;
- b) Funcionalmente, das Câmaras Municipais e do Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação (MAPA), através dos respetivos Serviços Veterinários Regionais e destes, com a Direcção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV);

Contudo, enquanto Autoridade Sanitária Veterinária Concelhia, o MVM tem o poder de, sem dependência hierárquica, tomar qualquer decisão por necessidade técnica científica, que entenda indispensável ou relevante para a prevenção e correção de fatores ou situações suscetíveis de causarem prejuízos graves à Saúde Pública, bem como, nas competências relativas à

garantia da salubridade e segurança alimentar dos produtos de origem animal. O Médico Veterinário Municipal, enquanto ASVC, deve articular-se com a Autoridade de Saúde concelhia, nos aspetos relacionados com a saúde pública, tendo poderes para solicitar, quando necessário, a colaboração e intervenção das Autoridades Administrativas e Policiais.

Assim, e conforme o disposto no Decreto-lei (DL) nº 116/98, de 5 de Maio, no que diz respeito à higiene, salubridade e segurança alimentar, compete ao Médico Veterinário Municipal o cumprimento das seguintes atividades:

1. Emissão de pareceres técnicos no âmbito do processo de licenciamento dos veículos de venda ambulante de produtos alimentares de origem animal.
2. Participar nos processos de Licenciamento de Estabelecimentos Comerciais (grossistas e retalhistas) de géneros alimentícios de origem animal;
3. Participar nos processos de Licenciamento de Estabelecimentos de Fabrico para Venda Direta (Atividades Produtivas Locais) de Produtos Alimentares de Origem Animal
4. Assegurar, na esfera das suas competências, o controlo oficial e a inspeção sanitária dos produtos alimentares de origem animal e dos estabelecimentos onde se transformam, preparam, ou manipulam produtos alimentares de origem animal.

Nos termos do mesmo DL, compete todavia às Câmaras Municipais, assegurarem aos MVM todo o apoio técnico, profissional e administrativo, necessário ao exercício de todas as suas funções.

Neste âmbito, o MVM, bem como, toda a equipa técnica que colabora com o mesmo, assumem um importante papel no domínio da Saúde Pública Veterinária e da Higiene e Segurança Alimentar, em toda a cadeia alimentar.

A Higiene, a Qualidade e a Segurança Alimentar

A alteração do estilo de vida, a cultura e também a economia global, originaram grandes mudanças nos hábitos alimentares, levando a um aumento de consumo de alimentos processados e pré-confeccionados, aumentando assim também o número de indústrias alimentares. Esse significativo aumento de indústrias alimentares, fez com que houvesse um maior controlo e fiscalização no âmbito da Higiene e Segurança Alimentar.

Segundo Baptista e Venâncio (2003) “O objetivo primário do processamento de alimentos, é transformar estes, de modo a apresentá-los aos consumidores numa forma que lhes permita satisfazer as suas necessidades. A necessidade primordial, que esteve na génese do desenvolvimento do processamento de alimentos, prendeu-se com a necessidade de aumentar o tempo de vida dos alimentos, quer de origem vegetal, quer de origem animal, tornando-os disponíveis durante um tempo suficientemente longo que permitisse o seu consumo, antes que ocorresse a sua deterioração.”

A higiene alimentar, designada, segundo o Regulamento da Comunidade Europeia (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril, por higiene dos géneros alimentícios, constitui as medidas e condições necessárias para controlar os riscos e assegurar que os géneros alimentícios sejam próprios para consumo humano, tendo em conta a sua normal utilização.

Por sua vez, a Segurança Alimentar, de acordo com o Código de boas práticas internacional recomendadas (princípio gerais de higiene Alimentar) é entendido como a garantia de que os alimentos não provocarão danos ao consumidor quando preparados ou ingeridos de acordo com a sua utilização prevista. ⁽⁴⁾

Do que ficou exposto, torna-se fundamental ainda referir que todos os intervenientes na transformação dos alimentos (desde as matérias-primas até que o produto transformado chegue ao consumidor final), tenham a consciência de que a Higiene e a Segurança Alimentar são requisitos fundamentais e não apenas uma imposição feita pelas autoridades competentes. É de igual modo

importante que os operadores do sector alimentar conheçam todos os perigos para o consumidor final, em todas as etapas da cadeia alimentar.

Os Perigos

Segundo o Regulamento (CE) nº 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro de 2002 “ Perigo, é um agente biológico, químico ou físico presente nos géneros alimentícios ou nos alimentos para animais, ou uma condição dos mesmos, com potencialidades para provocar um efeito nocivo para a saúde”. Ou seja, Perigo, é tudo aquilo que pode estar presente num alimento, de forma natural ou não, e que pode afetar a saúde do consumidor causando-lhe lesões ou doenças.

Um alimento pode ser contaminado através do ambiente, utensílios equipamentos, através de outros alimentos, bem como, através dos operadores e manipuladores de alimentos. Os manipuladores de alimentos, são as principais fontes de contaminação dos mesmos, devido às más práticas de produção e de manuseamento.

Os Perigos físicos

São considerados contaminações por perigos físicos, quando há a presença nos alimentos de partículas estranhas, visíveis a olho nu, tais como por exemplo: fios de cabelo, pedaços de vidro, adornos, partículas de metal entre outros. ^{(4) (6)}

Assim sendo, para evitar a contaminação física dos alimentos e proteger os alimentos, devem-se tomar as seguintes medidas de precaução:

- Proteger a totalidade do cabelo com touca;
- Não utilizar adornos (fios, brincos, pulseiras, anéis);
- Instalar iluminação adequada na zona de preparação e distribuição dos alimentos;
- Usar unhas curtas e sem verniz ^{(6) (7) (4)}

* Alimentos são todas as substâncias utilizadas pelos animais como fontes de matéria e energia para poderem realizar as suas funções

Os Perigos Químicos

São considerados contaminações por perigos químicos, quando há a presença de substâncias químicas indesejáveis nos alimentos, como por exemplo, resíduos de detergentes e de desinfetantes, de resíduos de pesticidas, entre outros. Este tipo de contaminação não se observa a olho nu e não se manifesta no alimento pelo que torna mais difícil a sua deteção.

Para se evitar a contaminação química dos alimentos, devem-se tomar as seguintes medidas preventivas:

- Enxaguar bem as mãos após a sua correta higienização;
- Higienizar os equipamentos e utensílios de forma adequada para que não fiquem com resíduos de detergentes e desinfetantes;
- Não reutilizar embalagens de produtos de limpeza ou de outros compostos químicos;
- Deve ser feito o controlo de pragas nos estabelecimentos;
- Os produtos de limpeza deverão ser armazenados em local próprio, fechado e ventilado e longe das zonas de manipulação de alimentos ⁽⁶⁾
⁽⁷⁾

Os Perigos Biológicos

Os perigos biológicos ocorrem quando há a presença nos alimentos, de microrganismos ou suas toxinas, prejudiciais à saúde do consumidor. As contaminações biológicas, são as que representam maior risco à segurança dos alimentos, pois são as mais difíceis de serem detetadas. ⁽⁴⁾ ⁽⁶⁾ ⁽⁷⁾

Apesar das alterações microbiológicas serem difícil de detetar, o crescimento microbiano pode ser travado ou atrasado, fazendo um controlo rigoroso de todas as etapas da cadeia alimentar e reduzindo as condições propícias ao desenvolvimento dos microrganismos, controlando sobretudo os seguintes parâmetros:

- Humidade;
- Potencial de Hidrogénio (pH);
- Nutrientes;
- Oxigénio;
- Temperatura;
- Atividade da água (a_w)

De acordo com o Caderno de Encargos da CMC níveis elevados de humidade e, temperaturas até aos 65 °C, constituem fatores favoráveis para o desenvolvimento microbiano.

A atividade da água, a_w , é a relação existente entre a pressão de vapor de água num dado alimento, e a pressão do vapor de água pura à mesma temperatura e é dado pela seguinte equação:

$$a_w = \frac{p}{p_0}$$

Onde

p é a pressão de vapor de um alimento, a uma dada temperatura.

p_0 é a pressão de vapor de água pura á mesma temperatura

A atividade da água, é um parâmetro que se encontra ligado é perecibilidade do alimento, o que permite determinar sua capacidade de conservação, de propagação microbiana, entre outras características. Controlando a atividade da água, a temperatura, o pH e o oxigénio, consegue-se a estabilidade dos produtos alimentícios. ⁽¹⁴⁾

Alguns dos principais fatores de risco que podem favorecer o desenvolvimento microbiano são:

- Higiene pessoal pouco cuidada;
- Não cumprimento das boas práticas de produção;
- Condições de humidade;
- Contaminações cruzadas (exemplo: armazenamento de alimentos crus e cozinhados, sem separação física entre eles);
- Controlo de pragas inadequado;
- Higienização inadequada das instalações, utensílios e equipamentos. ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁷⁾

A má utilização do binómio tempo/temperatura, também é um fator que influencia o desenvolvimento microbiano colocando em risco a segurança dos géneros alimentícios. De acordo com o Caderno de Encargos acima referido, é importante manter os géneros alimentícios fora deste limite, tendo em conta o seu género:

- Acima dos 65°C para os alimentos quentes;
- 4°C para alimentos refrigerados (gelatinas, iogurtes);

A formação em higiene e segurança alimentar para todos os manipuladores de alimentos, ao longo de toda a cadeia alimentar, ou seja, no princípio “*do prado ao prato*”, torna-se uma ferramenta essencial para a garantia da Higiene e da Segurança Alimentar. A formação dos manipuladores de alimentos deve abranger todas as fases do circuito alimentar, desde receção da matéria-prima até ao produto final. As formações devem ser específicas para cada ramo dentro do setor alimentar, e as informações devem ser de fácil entendimento para os manipuladores. ^{(2) (4) (6) (8)}

Análise dos Perigos e Controlo dos Pontos Críticos (HACCP)

O HACCP do inglês "Hazard Analysis and Critical Control Points", é um Sistema de Segurança Alimentar que permite prevenir a perda da inocuidade que pode ocorrer durante as várias fases de processamento de um alimento, desde a produção primária até ao consumidor final.

Segundo Batista e Venâncio (2003), “um Plano de HACCP é específico para cada produto/processo, devendo a realização do respetivo estudo e planeamento ser efetuado caso a caso. Um sistema HACCP deve ser capaz de se adaptar a mudanças, como inovações no projeto, de equipamento, procedimentos de processo e desenvolvimento tecnológicos”.

O Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de Abril, pressupõe que “a adoção dos princípios da análise dos perigos e do controlo dos pontos críticos (HACCP - *Hazard Analysis and Critical Control Points*), e é aplicável em todos os níveis da cadeia alimentar tais como produção, industrialização e manipulação dos alimentos, serviços de alimentação coletiva e sistemas de distribuição”

Segundo o Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril “A aplicação geral dos procedimentos baseados nos princípios HACCP, associadas à observância de boas práticas de higiene, deve reforçar a responsabilidade dos operadores das empresas do sector

alimentar” e “Os códigos de boas práticas constituem um instrumento valioso para auxiliar os operadores das empresas do sector alimentar, a todos os níveis da cadeia alimentar, na observância das regras de higiene e dos princípios do HACCP”

O sistema HACCP é um instrumento importante de gestão, que permite a redução dos perigos associados à produção e à comercialização de alimentos e procura que a rastreabilidade seja assegurada. O sistema de rastreabilidade é uma ferramenta de gestão de risco para ser usada na resolução de um problema de segurança alimentar. Pode ser definido como um procedimento que permite seguir e localizar os produtos, desde a sua produção ao longo da cadeia de comercialização, mediante o registo, identificação e transmissão de informação. ⁽²⁰⁾

Antes da aplicação do plano de HACCP deve-se primeiro definir e estabelecer o programa de pré-requisitos pré-requisitos e as boas práticas de higiene e de fabrico que deverão ser adotadas pelos manipuladores de alimentos. ⁽¹¹⁾

Para prevenir, reduzir ou eliminar a contaminação dos alimentos durante a sua confeção, armazenagem e distribuição, todos os aspetos inerentes aos estabelecimentos onde se manipulam alimentos, devem ser controlados. O controlo é atingido apenas se cumprirem os programas de pré-requisitos e o plano HACCP.

De forma a facilitar a compreensão e introdução dos pré-requisitos, estes são divididos em vários grupos: ⁽⁹⁾

- Requisitos gerais de conceção e instalação;
- Requisitos de controle das operações;
- Manutenção e gestão de resíduos;
- Plano de Higiene pessoal;
- Plano de formação do pessoal;
- Plano de qualificação dos fornecedores;
- Controle de equipamentos, manutenção e medição;
- Controle da água;

- Controlo de pragas.

A eficácia do sistema de autocontrolo está dependente da aplicação prévia dos pré-requisitos mencionados, que estão relacionados, essencialmente, com a aplicação das boas práticas de higiene e de fabrico.

Segundo o Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril o sistema HACCP, baseia-se em 7 princípios, que devem ser considerados na sua aplicação, nomeadamente:

1º Princípio

Identificação de quaisquer perigos que devam ser evitados, eliminados ou reduzidos para níveis aceitáveis;

2º Princípio

Identificação dos pontos críticos de controlo na fase ou fases em que o controlo é essencial para evitar ou eliminar um risco ou para o reduzir para níveis aceitáveis;

3º Princípio

Estabelecimento de limites críticos em pontos críticos de controlo (PCC), que separem a aceitabilidade da não aceitabilidade com vista à prevenção, eliminação ou redução dos riscos identificados;

4º Princípio

Estabelecimento e aplicação de processos eficazes de vigilância em pontos críticos de controlo

5º Princípio

Estabelecimento de medidas corretivas quando a vigilância indicar que um ponto crítico de controlo não se encontra sob controlo;

6º Princípio

Estabelecimento de processos, a efetuar regularmente, para verificar que as medidas referidas nos princípios 5º e 1º funcionam eficazmente;

7º Princípio

Elaboração de documentos e registos adequados à natureza e dimensão das empresas, a fim de demonstrar a aplicação eficaz das medidas referidas nos princípios 1º e 6º.

A formação é indispensável em todas as fases da implementação de um sistema baseado nos princípios dos planos HACCP.

“A cooperação entre os produtores primários, a indústria, os grupos de comércio, as organizações de consumidores e as autoridades responsáveis, é

de importância vital. Devem estabelecer-se oportunidades de formação conjunta para a indústria e para as autoridades de controlo, por forma a encorajar e a manter um diálogo contínuo e a criar um clima de compreensão na aplicação prática do HACCP” (CAC/RCP 1-1969, Rev.4- 2003).

Escolas do Ensino Básico do 1º ciclo e Pré-Escolares (Jardins de Infância)

Atualmente, no concelho de Coimbra, existem 104 escolas, sendo que 35 são Jardins de Infância (JI) e as restantes 68 são Escolas do Ensino Básico (EB) do 1º ciclo, distribuídas pelas várias freguesias do concelho de Coimbra. A Câmara Municipal de Coimbra (CMC) é responsável pelo fornecimento de refeições transportadas a quente distribuídas por todas as escolas do concelho.

Sabendo que, para algumas crianças, esta poderá ser a única refeição durante o dia, além do objetivo imediato de fornecer refeições quentes às crianças, atualmente, a CMC, tem como objetivo assegurar o equilíbrio nutricional e também garantir a segurança alimentar das mesmas, com esta permissão as crianças têm possibilidade de fazer refeições equilibradas, sem correrem o risco de contrair toxi-infeções alimentares, assegurando assim o bom desempenho nas atividades escolares.

Uma toxi-infeção alimentar ocorre quando se ingere um alimento contaminado por microrganismos patogénicos. A probabilidade de tal se verificar está relacionada com vários fatores, tais como: o tipo de microrganismo patogénico que provoca a doença, o número de microrganismos ingeridos e a saúde/suscetibilidade do consumidor. As crianças são um dos grupos populacionais em que o risco é mais elevado. (4) (12) (13)

1) Distribuição de refeições

A distribuição de refeições escolares encontra-se a cargo duma empresa adjudicatária que, após concurso público promovido pela CMC, fica encarregue pela confeção e distribuição a quente das mesmas. A empresa adjudicatária celebrou para este efeito um contrato anual com a CMC, para o ano letivo em curso, o qual obedeceu previamente a um Caderno de Encargos.

O Caderno de Encargos sujeito a concurso público, foi elaborado pelos técnicos superiores da CMC, designadamente, pela Médica Veterinária Municipal e Engenheiros Alimentares, que contou também com a participação

de uma Nutricionista do Instituto Politécnico de Coimbra (IPC), no âmbito do protocolo estabelecido entre este Instituto e a CMC.

No Caderno de Encargos foram estabelecidos alguns requisitos aos quais as empresas adjudicatárias deverão cumprir no decurso do concurso público, bem como, foram definidos todos os parâmetros inerentes ao serviço de refeições confeccionadas e transportadas a quente e distribuídas nos refeitórios das EB e JI tutelados pela CMC, tais como: o número de funcionários para cada um dos refeitórios tendo em conta o número de alunos, as capitações das refeições e respetivos valores nutricionais de cada tipo de alimento, entre outros requisitos. Foram também estabelecidos valores de temperatura a que devem ser mantidas as refeições (quentes e frias), bem como, os aspetos relacionados com a Higiene e a Segurança Alimentar das refeições e das condições higiénicas dos refeitórios, e ainda, definidas as penalizações pelo não cumprimento dos parâmetros acordados.

2) Confeção das refeições quentes

As refeições são confeccionadas em cozinhas licenciadas como atividades industriais de Catering, detentoras do número de aprovação veterinária, conforme o previsto no Regulamento (CE) n.º 853/2004, de 29 de Abril. As cozinhas são exploradas pela empresa adjudicatária contratada pela CMC. Após a confeção das refeições escolares, estas são acondicionadas em cubas de inox e transportadas em veículos (características do veículo indicadas mais afrente no trabalho) para o local de distribuição das mesmas, que são os refeitórios. Atualmente no Município de Coimbra, nos refeitórios das Escolas, do ensino básico do 1º ciclo e dos Jardins de Infância, apenas são consumidas refeições distribuídas a quente pela empresa contratada pela CMC.

Para a CMC tenha garantido que a empresa adjudicatária cumpre o Caderno de Encargos pré-estabelecido e as normas legais de higiene e segurança alimentar em vigor, são efetuadas visitas de controlo às JI's e aos EB's, bem como, às cozinhas de preparação e confeção das refeições escolares, e ainda, verificadas as condições de transporte. Estas visitas são na generalidade efetuadas por Técnicos Alimentares (Engenheiros Alimentares) da Câmara Municipal de Coimbra (CMC), as quais têm sobretudo um caráter pedagógico e de sensibilização do pessoal manipulador, mas também, de participação das

não conformidades às hierarquias superiores da CMC para efeitos de penalização das mesmas, no caso de incumprimentos ao Caderno de Encargos e às normas em vigor.

As escolas a serem visitadas são escolhidas de forma aleatória, salvo nos casos em que há queixas ou reclamações por parte dos funcionários, pais ou outros.

Na chegada ao refeitório das escolas, EB's e JI's, os técnicos da CMC identificam-se e informam do objetivo da visita. Antes de entrar na zona de empratamento e distribuição das refeições, estes procedem ao correto fardamento (touca, bata e luvas, se necessário) e à higienização das mãos.

3) Freguesias do Município de Coimbra

As escolas básicas do 1º ciclo e as pré-escolares deste município, tal como acima referido, estão distribuídas pelas diversas freguesias do Município de Coimbra, como indicado na figura 1:



Figura 1: Freguesias do Concelho de Coimbra

Nas visitas de controlo é utilizada uma lista de verificação (“checklist”), que foi elaborada previamente tendo como base o Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril e os requisitos constantes no Caderno de Encargos. Esta “checklist” tem como objetivo uniformizar os parâmetros a serem observados e avaliados nas diferentes escolas (EB e JI) do Concelho.

4) Parâmetros avaliados durante as visitas de controlo

Os parâmetros avaliados durante uma visita de controlo às escolas são, entre outros, o controlo dos veículos de transporte das refeições, os contentores de acondicionamento de refeições e as condições dos mesmos, os quais devem estar conformes o disposto no Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de Abril, designadamente “os veículos de transporte ou os contentores utilizados para o transporte de géneros alimentícios, devem ser mantidos limpos e em boas condições, a fim proteger os géneros alimentícios da contaminação, devendo, sempre que necessário, ser concebidos e construídos, de forma a permitir uma limpeza e desinfeção adequadas.”

O atraso nos serviços e as distâncias percorridas do local de confeção (cozinhas centrais) até as respetivas escolas (refeitórios de consumo), levam a que haja a necessidade dum controlo rigoroso das temperaturas dos alimentos de acordo com a tipologia dos mesmos. Os alimentos refrigerados (ex: iogurte, gelatina, saladas frias e outros) devem ser mantidos a uma temperatura não superior a 5°C e as refeições quentes, devem ser mantidas, até ao consumo final das mesmas, a uma temperatura igual ou superior a 65°C (± 5 °C) conforme estabelecido no Caderno de Encargos da CMC.

Também são avaliadas as condições de higiene e conservação dos equipamentos e instalações do refeitório, tendo por base as normas constantes do Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de Abril, que referem o seguinte: “as superfícies (incluindo as dos equipamentos) das zonas em que os géneros alimentícios são manuseados, nomeadamente as que entram em contacto com os géneros alimentícios, devem ser mantidas em boas condições e devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados.”

Ainda são avaliadas as condições de Higiene e Saúde dos funcionários do refeitório e das cozinhas que, segundo o Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de Abril, devem obedecer ao seguinte: “Qualquer pessoa que trabalhe num

local em que sejam manuseados alimentos deve manter um elevado grau de higiene pessoal e deverá usar vestuário adequado, limpo e, sempre que necessário, que confira proteção.” O mesmo regulamento prevê ainda que “Qualquer pessoa que sofra ou seja portadora de uma doença facilmente transmissível através dos alimentos ou que esteja afetada, por exemplo, por feridas infetadas, infeções cutâneas, inflamações ou diarreia será proibida de manipular géneros alimentícios e entrar em locais onde se manuseiem alimentos, seja a que título for, se houver probabilidades de contaminação direta ou indireta. Qualquer pessoa afetada deste modo e empregada no sector alimentar e que possa entrar em contacto com géneros alimentícios deverá informar imediatamente o operador do sector alimentar de tal doença ou sintomas e, se possível, das suas causas.” Nas visitas são avaliadas assim o correto fardamento dos funcionários e o estado dos mesmos bem como a saúde dos manipuladores através da verificação da existência das respetivas fichas de aptidão médica.

O pré-requisito referente formação do pessoal, que tem sido apontada como fator fundamental para a manutenção das boas práticas de higiene nos refeitórios, sendo este um também um parâmetro obrigatório no Caderno de Encargos, tem por base o Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de Abril, que estipula o seguinte “O pessoal que manuseia os alimentos seja supervisionado e disponha, em matéria de higiene dos géneros alimentícios, de instrução e/ou formação adequadas para o desempenho das suas funções.”

Após avaliação dos requisitos acima mencionados, verifica-se ainda o serviço de empratamento das refeições. Esta etapa consiste em fracionar (subdividir) as refeições coletivas contidas nas cubas e mantidas nos banhos termostetizados, em pratos individuais, respeitando-se as capitações recomendadas no Caderno de Encargos (por exemplo a refeição for douradinhos cada aluno deverá comer 4 douradinhos contendo cada um 25 gramas).

No empratamento, verifica-se essencialmente os procedimentos e as boas práticas de higiene que os funcionários aplicam, designadamente, quanto à forma como asseguram a lavagem e desinfeção das mãos, antes, durante e

depois de efetuarem qualquer tarefa que possa comprometer a higiene e segurança das refeições.

Os funcionários deverão proceder a higienização quando:

- Sempre que iniciar o trabalho;
- Sempre que utilizar as instalações sanitárias;
- Sempre que mudar de tarefa;
- Sempre que se apresentarem sujas;
- Depois de manipular os alimentos crus (descascar fruta);
- Sempre que tossir, espirrar ou mexer no nariz;
- Depois de mexer no cabelo, olhos, boca, ouvidos e nariz;
- Depois de comer;
- Depois de fumar;
- Depois de manipular e/ou transportar lixo;
- Depois de manipular os produtos químicos (limpeza e desinfeção)

Verifica-se também a forma como efetuam a recolha de loiças sujas e a separação resíduos alimentares. Tendo em atenção que os resíduos alimentares devem ser encaminhados para resíduos urbanos indiferenciados e não para o consumo de animais de criação. Os procedimentos que aplicam na lavagem e desinfeção de loiças, materiais e equipamentos, entre outros aspetos.

5) Contaminações cruzadas

As contaminações cruzadas têm sido apontadas como causa essencial do mau manuseamento e processamento dos géneros alimentícios, pelo que se torna importante verificar os procedimentos dos funcionários, de modo a que através de ações de formação e sensibilização dos mesmos, se possam definir medidas corretivas adequadas à correta aplicação das boas práticas de higiene.

Todos os parâmetros avaliados estão descritos no Caderno de Encargos da CMC, assim como, os parâmetros adequadas a serem observados pelos técnicos.

Após cada visita de controlo, é elaborado um relatório técnico onde é descrito as condições de funcionamento da escola, de acordo com a “checklist” utilizada. São também descritas as não conformidades encontradas e os técnicos presentes na visita, avaliam e dão a conhecer aos funcionários dos refeitórios as sugestões para a melhoria do serviço.

1. População e amostra

O estudo abrangeu essencialmente 17 escolas, nomeadamente, Jardins-de-infância (JI) e Escolas do Ensino Básico (EB) do concelho de Coimbra, sendo, 8 EB's, 7 JI's e em dois dos refeitórios visitados eram servidos os alunos do JI e do EB, simultaneamente no mesmo espaço, que é o caso da EB1 e JI da Pedrulha. Nalgumas escolas foram efetuadas mais do que uma visita, como foi o caso da EB1 e JI da Pedrulha, da EB1 da Marmeleira e da EB1 de Almedina.

2. Visitas de controlo

As visitas de controlo dos refeitórios escolares tiveram como objetivo, verificar as condições gerais de higiene respeitantes às instalações, materiais, equipamentos e funcionamento.

2.1. Principais não conformidades encontradas nas visitas de controlo

Durante as visitas de controlo às escolas do ensino básico e dos jardins-de-infância tuteladas pela CMC, seguiu-se um guião de controlo, "Checklist", onde foram registadas as não conformidades encontradas nas mesmas. Com base nas observações efetuadas durante as visitas pode-se avaliar os parâmetros abaixo descritos.

2.1.1. Veículo de transporte

Na chegada ao local é realizada uma inspeção visual aos veículos de transporte, verificando-se as condições de transporte, o estado de higiene da caixa do veículo e dos contentores de acondicionamento das cubas de inox que contêm as refeições. Nem sempre foi possível verificar todos os veículos de transporte, uma vez que quando a equipa da CMC chegava às escolas, na maior parte das vezes, as refeições já tinham sido entregues.



Figura 2: Veículo de transporte de refeições escolares

Foi assim possível observar apenas três carros de transporte, em que apesar de todos possuírem a caixa de transporte separada do condutor e serem revestidos de materiais laváveis, estes não possuíam estrados e os contentores eram transportados diretamente sobre o pavimento da caixa de transporte. Não existiam dispositivos de segurança que impedissem o derrubo dos contentores, o que levava a que quando sejam percorridas distâncias muito longas, houvesse vestígios de alimentos dentro dos contentores, ou seja, refeição vertida durante o transporte. Os contentores contendo as refeições quentes são transportadas no mesmo compartimento dos sacos térmicos contendo refeições frias (iogurte, gelatina, fruta) e também do pão (que são transportadas em sacos individuais) sem qualquer tipo de separação. É de realçar que, os três carros de transporte avaliados, fazem distribuição das refeições escolares para todos os refeitórios tutelados pela CMC.

2.1.2. Instrumentos de controlo

O controlo das temperaturas das refeições é crucial para a garantia do plano “refeição segura”. Como antes referido, existe uma zona de temperaturas de risco para a Segurança Alimentar em que os alimentos não deverão ser mantidos.



Figura 3: Termómetro alimentar

Todos os refeitórios (17) possuem termómetros de uso alimentar para se efetuar o registo das temperaturas das refeições e um mapa onde são feitos os respetivos registos. Porém, nem sempre os funcionários da empresa adjudicatária faziam a avaliação das temperaturas no momento do empratamento das mesmas e conseqüentemente, não faziam os respetivos registos.

2.1.3. Formação, Saúde e Higiene do Pessoal

Em 11 dos 17 refeitórios, os funcionários dos refeitórios possuem ficha de aptidão médica, porém, apesar de terem conhecimentos básicos das regras de higiene, existe uma notória falta de formação, aplicação e de renovação dos conceitos elementares das boas práticas de higiene. Tal, pode dever-se ao fato de alguns funcionários serem resistentes a mudanças de procedimentos devido a hábitos já adquiridos durante os anos de serviço.



Figura 4: Pessoas em Formação

A utilização de adornos como pulseiras, brincos, anéis e relógios, é algo usual pelos funcionários dos refeitórios, assim como, a utilização do fardamento de forma incorreta.

Nesse aspeto, o uso de luvas tem sido uma forte ameaça à segurança alimentar, vistos que alguns funcionários utilizam-nas para efetuarem todas as tarefas, independentemente da necessidade ou não do uso das mesmas. Tendo sido sugerido pelos técnicos da CMC que a sua utilização apenas seja feita em casos específicos, tais como, presença de feridas ou doenças de pele nas mãos dos manipuladores e quando haja manipulação direta de alimentos prontos a consumir, nomeadamente, descascar frutas, fracionar pão, desfiar carne ou peixe, entre outros.

2.1.4. Instalações e equipamentos

A dimensão e características estruturais de alguns refeitórios têm sido um obstáculo à implementação de um sistema eficaz de aplicação das boas práticas de higiene. Na sua maioria, as paredes e os tetos não se encontram em bom estado de higiene e conservação, necessitando algumas escolas de intervenções mais severas e de uma higienização mais cuidada, sem deixar de referir que a maioria dos refeitórios não possui qualquer proteção para evitar entrada de insetos nocivos, designadamente, redes mosquiteiras nas janelas, molas de retorno nas portas de comunicação para o exterior, aparelhos eletrocoladores de insetos. Apesar de em alguns refeitórios existirem insetocotores, estes encontram-se colocados incorretamente e em mau estado de higiene e conservação.



Figura 5: Instalações e Equipamentos Refeitório de Castelo de Viegas

2.1.5. Empratamento e distribuição das refeições escolares

A existência de equipamentos de banho termostático (banho-maria) funcionais e em número suficiente que permitam manter os géneros alimentícios nas suas diversas etapas a temperaturas adequadas ($\geq 65^\circ$) também condicionou o controlo. Por vezes, no transporte de alimentos, são percorridas grandes distâncias desde o local de confeção até aos locais de distribuição e consumo (neste caso, os refeitórios).



Figura 6: Empratamento de refeições escolares

Quando as refeições chegam ao refeitório, muitas vezes já se encontram abaixo das temperaturas recomendadas (em algumas escolas chegam às dez (10) horas e as refeições só são servidas ao meio dia). Acresce ainda que caso não existam banhos-maria nos refeitórios, tal situação predispõe a eventuais crescimentos microbianos, uma vez que as refeições escolares poder-se-ão encontrar na denominada “zona de risco” por não se encontrarem mantidas dentro parâmetros de temperaturas constantes no Caderno de Encargos da CMC, o que poderá levar a penalizações à empresa adjudicatária.

2.1.6. Limpeza e desinfeção de equipamentos

Em todos os refeitórios visitados (17) apesar de existir um plano de higienização, os produtos encontrados, não correspondiam aos constantes do plano de higienização e não eram acompanhados de nenhuma ficha técnica e de segurança.



Figura 7: Produtos para higienização do espaço

Também é de realçar que, na sua maioria, os refeitórios não possuem lava mãos providos de torneiras com comando acionados por pedal, sendo que os funcionários utilizam a torneira do lava-loiças que, por sua vez, na sua maioria, também não é acionada por pedal.

A máquina de lavar loiça também tem constituído um problema, pois apesar de na maioria dos refeitórios existirem máquinas de lava-loiça, a generalidade das mesmas são do tipo doméstico (ciclo de lavagens longos) não tendo capacidade de lavagem para responder ao número de alunos existentes, obrigando como alternativa a efetuarem lavagens com ciclos mais curtos, traduzindo-se esta prática numa ineficaz higienização das loiças, por as mesmas não terem atingido temperaturas de lavagem e secagem adequadas, predispondo assim à ocorrência de eventuais contaminações.

Discussão dos resultados apresentados

De acordo com as observações anteriormente relatadas relativamente ao fornecimento de refeições escolares distribuídas a quente nas escolas tuteladas pela CMC, saliento como mais relevante, a necessidade de refoçar a formação do pessoal (funcionários dos refeitórios escolares), incidindo nos conceitos básicos de Higiene, Saúde e Segurança Alimentar.

Apesar de existirem falhas estruturais e de funcionamento em alguns refeitórios, considero ser um dos pontos críticos mais sensíveis para o serviço em causa a má aplicação dos procedimentos e das boas práticas de higiene pelos manipuladores.

Com o intuito de sensibilizar os colaboradores para a importância da aplicação correta das boas práticas de higiene e segurança alimentar na

distribuição e empratamento das refeições escolares, foram elaboradas fichas de procedimentos de boas práticas para serem implementadas nos refeitórios (fichas no Anexo I). Desta forma, pretendeu-se uniformizar todos os refeitórios relativamente às exigências da CMC e da empresa adjudicatária de modo a que o controlo se tornasse mais eficaz.

Na elaboração das fichas foi tido em conta a escolha de uma linguagem adequada e simples, para que a informação contida e transmitida nas fichas de procedimentos, seja facilmente assimilada pelos funcionários das escolas, uma vez que a maioria apresenta um baixo nível de escolaridade e de iliteracia.

Foi possível constatar como principais incumprimentos, da responsabilidade da empresa adjudicatária relativamente aos pontos acordados e estabelecidos no Caderno de Encargos da CMC, o controlo e monitorização das temperaturas das refeições nos refeitórios escolares, bem como, e aplicação dos planos de limpeza e desinfeção. De momento a empresa não possui nenhuma medida corretiva para estas situações, pelo que a empresa é penalizada de acordo com o Caderno de Encargos em vigor.

Outras visitas de efetuadas

As visitas de fiscalização são efetuadas pelo Médico Veterinário Municipal, ou por solicitação e/ou em colaboração com este, pelo técnico alimentar, Engenheiro Alimentar (o Técnico Alimentar nunca pode substituir a decisão da Médica Veterinária Municipal, uma vez que as seus poderes enquanto Autoridade Sanitária Veterinária Concelhia, não podem ser delegáveis). Sempre que esteja em causa a Saúde Pública, as visitas de inspeção são realizadas em conjunto com o Delegado de Saúde, Autoridade de Saúde Concelhia.

Caso não seja possível a presença do Delegado de Saúde ou da Médica Veterinária Municipal, a visita de controlo pode ser efetuada pelos técnicos alimentares e técnicos de saúde pública, contudo, a decisão de qualquer processo depende respetivamente dos pareceres concordantes respetivamente, do Delegado de Saúde (Autoridade Concelhia de Saúde Pública) e da Médica Veterinária Municipal (Autoridade Sanitária Veterinária concelhia).

As visitas de controlo da CMC têm como objetivo a formação e informação dos proprietários e manipuladores de alimentos, de forma a salvaguardar a saúde pública, a higiene e segurança alimentar e a lealdade das transacções comerciais.

Ao chegar ao estabelecimento, a equipa identifica-se, informa que vai ser feita uma visita de controlo ao estabelecimento e solicita que, caso seja possível, o proprietário ou a pessoa responsável pelo estabelecimento naquele momento, acompanhe a visita, de forma a ser esclarecido e a fornecer as informações necessárias. Todos os proprietários ou responsáveis pelo estabelecimento sujeito a inspeção, são obrigados a:

- Facultar a entrada à equipa, bem como, a sua permanência durante o tempo necessário;
- Apresentar toda a documentação que lhe for exigida;
- Prestar todas as informações e declarações solicitadas.

(Fonte Gabinete Médico Veterinário-GMV)

Antes de entrar nas zonas de serviço, todos os elementos fardam-se com equipamento descartável constituído por bata, touca e protetor de calçado.

Nas visitas de controlo é utilizado uma lista de verificação elaborado em conformidade com a Legislação em vigor aplicável para cada estabelecimento alimentar. De forma a assegurar igualdade de procedimentos de atuação entre os diferentes estabelecimentos em função da especificidade de cada um, todos os estabelecimentos são avaliados tendo em conta os mesmos parâmetros. No final identifica-se a pessoa que acompanhou a visita, para que a mesma possa ser referida no relatório que posteriormente será elaborado.

As visitas de controlo oficial seguem o fluxograma da Figura nº8:

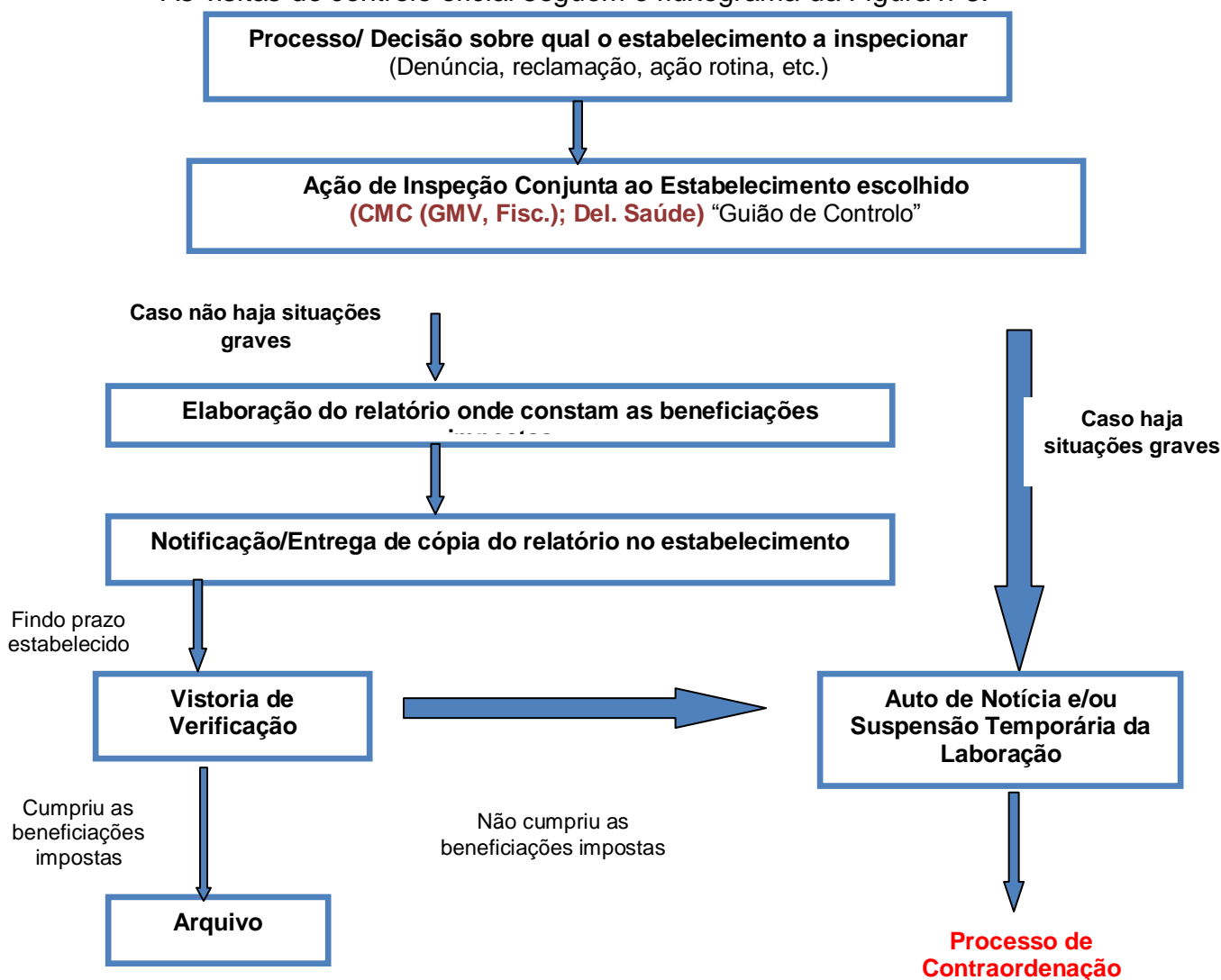


Figura 8: Fluxograma das visitas de Fiscalização. Fonte: Relatório de Estágio de Licenciatura de Paulo Eufrásio

Durante as visitas de inspeção e controlo podem encontrar-se três tipos de situação:

Situação 1: Caso sejam encontradas situações que não são graves para a saúde pública:

Esta visita serve como informação e formação do pessoal em funções no estabelecimento, contudo, e através do envio do Relatório Técnico, eram impostas determinadas medidas corretivas e respetivo prazo para cumprimento das mesmas.

Situação 2: Caso o estabelecimento não reúna as condições mínimas de higiene e limpeza

Comunica-se ao proprietário do estabelecimento ou ao responsável pelo mesmo no momento da vistoria que, as autoridades sanitárias podiam determinar a suspensão temporária do funcionamento desse estabelecimento, uma vez que o mesmo não reunia as condições mínimas de higiene e limpeza para laborar. Normalmente o proprietário, ou a pessoa responsável pelo estabelecimento no momento da visita, encerrava voluntariamente para limpeza e higienização geral do estabelecimento. Caso ele não encerrasse o estabelecimento de forma voluntária para limpeza e desinfeção do mesmo, chamava-se a Autoridade Veterinária ou a Autoridade de Saúde, ou os dois em simultâneo, sendo elaborado pelas respetivas Autoridades um Auto de Encerramento Temporário/Auto de Suspensão de Laboração, dando assim origem ao respetivo processo de contraordenação, só reabrindo o estabelecimento depois de efetuada nova visita e sendo elaborado para tal, um Auto de Reabertura. O encerramento é temporário, uma vez que o encerramento definitivo, apenas pode ser determinado pelo Presidente da Câmara.

Situação 3: Caso se verifiquem situações graves para a saúde pública

Solicitava-se a presença no estabelecimento das Autoridades Competentes.

Por último, e com base nas diferentes informações recolhidas no guião de controlo, é elaborado o respetivo Relatório Técnico, o qual é enviado às Autoridades Sanitárias antes referidas para o aprovarem e determinarem que seja dado cumprimento ao constante no referido relatório e, que do mesmo, seja dado conhecimento e entregue cópia ao estabelecimento controlado.

(Fonte Gabinete Médico Veterinário –GMV)

No relatório original deve constar a assinatura da pessoa que recebeu a cópia conforme o original do referido relatório, ficando assim notificada para conhecimento e para cumprimento das beneficiações impostas dentro dos prazos estabelecidos. Findos estes prazos, é normalmente efetuada nova visita para verificar se foi dado cumprimento ao constante no Relatório Técnico.

Visita a um estabelecimento de Talho

Foi efetuado uma visita de controlo a um talho do Município de Coimbra onde a escolha do estabelecimento foi feita de forma aleatória e a inspeção foi efetuada pela Médica Veterinária Municipal, Autoridade Sanitária Veterinária Concelhia em colaboração um técnico alimentar do Gabinete Médico Veterinário da Camara Municipal de Coimbra.

A visita de controlo teve como objetivo avaliar o estado de higiene e conservação das instalações e equipamentos, a inspeção sanitária das carnes frescas e seus produtos e a avaliação da aplicação das boas práticas de higiene, tendo em conta as regras legais constantes no Regulamento anexo ao Decreto-Lei nº 207/08, de 23 de Outubro, bem como, as constantes nos Regulamentos Comunitários nº 852 e 853, de 29 de Abril de 2004, relativos às regras gerais de higiene aplicáveis nesta tipologia de estabelecimentos alimentares.

Durante a visita de controlo, observou-se o seguinte:

1. Existência de estruturas, equipamentos, materiais e utensílios, em deficiente estado de higiene e limpeza, nomeadamente, as borrachas de isolamento, ventoinhas, grelhas, ganchos e barras dos equipamentos de frio e ainda, existência de panos sujos em profusão pela sala de desmancha de apoio ao talho, entre outros, em incumprimento ao disposto no artigo 9º do regulamento anexo ao Decreto-Lei nº 207/2008;
2. Tetos em mau estado de conservação, generalizado a todas as secções do estabelecimento, em incumprimento do disposto na alínea i) do nº1 do artigo 9º do regulamento anexo ao DL nº207/2008;
3. Existência de produtos, materiais, equipamentos e utensílios, estranhos às respetivas instalações e ao seu funcionamento, nomeadamente, num compartimento anexo ao local de desmancha de carnes, em incumprimento do disposto no nº3 do artigo 6º do regulamento anexo ao DL nº207/2008.
4. Apesar da existência dum “rudimento de antecâmara às instalações sanitárias” fabricado em alumínio lacado de branco, contudo, pelo fato da

- mesma não estar fechada até ao teto e ao pavimento, permitia a comunicação e a ventilação direta entre zona do sanitário e a sala de desmancha anexa ao talho, em incumprimento ao disposto na alínea g) do nº1 do artigo 9º do regulamento anexo ao Decreto-Lei nº 207/08, de 23 de outubro.
5. Na antecâmara referida no ponto anterior, constatou-se que o tubo de exaustão dos gases de combustão proveniente do esquentador de águas quentes, não expedia esses gases diretamente para o exterior, potenciando assim a contaminação das carnes frescas e seus produtos armazenados na sala anexa ao local de venda, em incumprimento ao disposto na alínea a) do nº1 do artigo 9º do regulamento anexo ao Decreto-Lei nº 207/08, de 23 de outubro.
 6. O único lava-mãos existente, apenas se encontrava instalado na antecâmara de acesso às instalações sanitárias e junto do mesmo, não havia sabonete e desinfetante para a higienização adequada das mãos do operador. Constatou-se ainda a inexistência de qualquer outro lava-mãos no estabelecimento, designadamente, no local de venda de carnes, pelo que o proprietário do referido talho, substituía a lavagem das mãos (mesmo após ter tocado em dinheiro) pela limpeza das mesmas numa toalha de pano existente pendurada nas traseiras da vitrina expositora de carnes frescas (a qual também já se encontrava muito conspurcada), impedindo assim a higienização adequada das mãos do pessoal manipulador, em incumprimento assim ao disposto na alínea f) do nº 1 do artigo 9º do regulamento anexo ao Decreto-Lei nº 207/2008, de 23 de Outubro.
 7. Existência de panos para a higienização de mãos e superfícies diversas, em incumprimento do disposto no Capítulo V do Anexo II do Reg. (CE) nº 852/2004, de 29 de Abril;
 8. Existência de estruturas, equipamentos, materiais e utensílios, em deficiente estado de conservação, higiene e limpeza, nomeadamente, existência bancadas em madeira não impermeabilizada, cabos de madeira em machados de corte, panos sujos em profusão pela sala de desmancha de apoio ao talho, entre outros, em incumprimento ao disposto no artigo 9º do regulamento anexo ao Decreto-Lei nº 207/2008;

9. Existência de produtos e materiais estranhos às respetivas instalações e ao seu funcionamento, em incumprimento ao disposto no nº 3 do artigo 6º do regulamento anexo ao Decreto-Lei nº 207/2008;
10. As borrachas de isolamento, as ventoinhas, as grelhas, os ganchos e as barras dos equipamentos de frio encontravam-se em mau estado de higiene e limpeza, em incumprimento ao disposto na alínea a) do nº 2 do artigo 10º do regulamento anexo ao DL nº 207/2008;
11. Existência de materiais de acondicionamento de géneros alimentícios (películas, sacos de plástico, entre outros), desarrumados e dispersos em vários locais do estabelecimento. Em incumprimento ao disposto na subalínea ii) da alínea d) e na alínea e) do número 2 do artigo 9º do regulamento anexo ao DL nº 207/2008, e ao disposto nos números 1 e 2 do Capítulo X do Anexo II ao Regulamento (CE) nº 852/04.
12. Ausência, na zona de exposição e venda ao público, de recipiente em material adequado, para recolha das aparas de carne, gorduras e ossos, provido com tampa acionada por pedal, forrado com saco de plástico não reutilizável e apropriado para o efeito, em incumprimento ao disposto no nº 1 do artigo 11º do regulamento anexo ao DL nº 207/2008;
13. Inexistência de recipiente para a recolha dos resíduos não alimentares, lixos e restos em geral, provido de tampa acionada por comando não manual, de fabrico conveniente, mantido em boas condições de conservação, asseio e higiene, fácil de higienizar, em incumprimento ao disposto na nº 2 do Capítulo VI do Anexo II ao Regulamento (CE) nº 852/04;
14. A cabeça da máquina picadora, entre as picagens de carnes, não tinha sido retirada da picadora e como tal, não se encontrava no frio pelo que a temperatura interna da mesma era superior a 15°C, em incumprimento ao disposto no nº 6 do artigo 13º do regulamento anexo ao DL nº 207/2008;
15. Inexistência de armário de uso exclusivo, de material liso, lavável e resistente à corrosão, para armazenagem independente de detergentes, desinfetantes e de outros materiais e utensílios de higiene e limpeza, em incumprimento do disposto na alínea iii) do número 2 do artigo 9º do regulamento anexo ao DL nº 207/2008;
16. Existência de carnes “salgadas verdes” numa caixa de plástica na área de venda ao público, sem se encontrar sob a proteção do frio (cuja temperatura

- interna das mesmas era superior a 17º C), incumprimento ao disposto no nº 1 do artigo 6º do regulamento anexo ao DL nº207/2008;
17. Existência à venda ao público, bem como, armazenados na câmara frigorífica de apoio ao talho, de preparados de carnes (salsichas frescas) e de produtos à base (chouriças, negritos e outros), bem como, de pratos cozinhados (negalhos/chanfana) (que segundo o operador são de fabrico “caseiro” na sua própria residência) sem estarem devidamente rotulados, sem qualquer marca de identificação sanitária e prova documental de serem fabricados num estabelecimento devidamente autorizado para o efeito, em incumprimento ao disposto no nº 2 do artigo 6º do regulamento anexo ao DL nº207/2008, ao disposto no artigo 3º do DL 560/99 e ao disposto no nº 3 do capítulo IX, do anexo II do Reg.(CE) nº852/2004;
 18. Existência de outros géneros alimentícios expostos à venda no local de acesso ao público, todavia, sem estarem pré-embalados (batatas, alhos, limões, azeitonas vendidas a granel, entre outros), em incumprimento ao disposto no artigo 22º do regulamento anexo ao DL nº207/2008;
 19. Existência de pescado congelado na arca de conservação de congelados existência na zona do público que, para além de se encontrar indevidamente rotulado, algum do qual também apresentava alterações organoléticas e outras (oxidação, desidratação, cristais de gelo que indiciam sinais de congelações e re-congelações frequentes) que os depreciavam para consumo público, sendo considerados como tal como “géneros alimentícios anormais por falta de requisitos”, nos termos do disposto no artigo 82º do DL nº 28/84, de 20 de janeiro, em incumprimento ao disposto no artigo 3º do DL 560/99 e ao disposto no nº 3 do capítulo IX, do anexo II do Reg. (CE) nº852/2004;
 20. Existência de vitrinas frigoríficas desprovidas de dispositivos indicadores da temperatura interna dos referidos equipamentos, em incumprimento do disposto na alínea a) do nº 1 do artigo 10º do regulamento anexo ao DL nº207/2008;
 21. Ausência de fichas técnicas e de segurança, dos detergentes e desinfetantes utilizados na higienização do estabelecimento, em incumprimento ao disposto no artigo 20º do regulamento Anexo ao DL nº 207/2008;

22. Inexistência de um plano completo de implementação do sistema HACCP, faltando, nomeadamente, fluxograma de todo o processo, identificação dos perigos relevantes, levantamento dos Pontos Críticos de Controlo, estabelecimento de limites críticos, medidas preventivas e corretivas, em incumprimento ao disposto no artigo 5º do Reg. (CE) nº852/2004;

Conclusão:

Foi levantado Auto de Notícia para efeitos de processo contra-ordenacional, determinou-se um prazo máximo de 60 dias para a conclusão das beneficiações acima referidas e foram apreendidos e destruídos os produtos que se encontravam impróprios para consumo humano.

Visita a um estabelecimento de Restauração de Bebidas

Foi efetuado uma visita de controlo a um estabelecimento de Restauração e Bebidas do Município de Coimbra, onde a escolha do estabelecimento foi de forma aleatória. A inspeção foi efetuada pela Médica Veterinária Municipal, Autoridade Sanitária Veterinária Concelhia, com a colaboração dum técnico alimentar do Gabinete Médico Veterinário da Camara Municipal de Coimbra.

A visita de controlo teve como objetivo de avaliar os procedimentos, instalações e equipamentos, tendo em conta as normas legais constantes no Decreto-Lei nº 48/11, de 1 de Abril, relativo à instalação e modificação dos estabelecimentos de restauração, e as normas constantes nos Regulamentos Comunitários nº 852 e 853, de 29 de Abril de 2004, aplicáveis às regras gerais de higiene nos estabelecimentos alimentares que manipulam géneros alimentícios de origem animal.

Durante a visita foi avaliada as condições de higiene e limpeza do estabelecimento, as instalações (sanitárias, copa, balcão), o tipo de licença que o estabelecimento possuía, as condições estruturais do mesmo.

Após a visita de controlo observou-se a seguinte não conformidades:

1. Existência de matérias-primas (café, açúcar, sumos enlatados e água entre outros) na antecâmara das instalações sanitárias, em incumprimento ao disposto no número 2 do Capítulo IX do Anexo II ao Regulamento (CE) nº 852/04

Conclusão

Nessa visita como não foram encontradas situações graves que poderiam colocar em risco a saúde pública, pelo que apenas foi determinado ao proprietário e ao funcionário do estabelecimento, que fossem retiradas as matérias-primas da antecâmara das instalações sanitárias. Informou-se ainda os mesmos, que deveriam ser retirados os panos do estabelecimento normalmente usados para limparem as mãos.

Bibliografia

1. BAPTISTA, Paulo; VENÂNCIO, Armando - OS PERIGOS PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR NO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS. 1ª Edição. Forvisão - Consultoria em Formação Integrada, Lda., 2003;
2. REGULAMENTO (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004;
3. Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares, SEGURANÇA ALIMENTAR, Agosto 2002
4. CÓDIGO DE PRÁTICAS INTERNACIONAIS RECOMENDADAS - PRINCÍPIOS GERAIS DE HIGIENE ALIMENTAR - CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003
5. BAPTISTA, Paulo; LINHARES, Mário – Higiene e Segurança Alimentar na Restauração – Volume I – Iniciação. 1ª Edição. Forvisão - Consultoria em Formação Integrada, S.A., 2005;
6. www.asae.pt acedido em linha a 23 de Setembro de 2013
7. www.segurancaalimentar.com acedido em linha a 10 de Outubro de 2013
8. www.naturlink.sapo.pt acedido em linha a 3 de Outubro de 2013
9. www.acip.pt acedido em linha em 10 de Agosto de 2013
10. Sistemas HACCP, Noções Básicas- <http://www.epralima.com/iqa> acedido em linha a 7 de Junho de 2013
11. FRANCHINI, Bela; GRAÇA, Pedro; RODRIGUES, Luís – Guia de Segurança Alimentar em Ambiente Escolar. 3ª Edição. Instituto do Consumidor, 2002;
12. Fennema, Owen R. Food Chemistry, Second Edition, Revised and expanded, Department of Food Science, University of Wisconsin-Madison, 1993;
13. ANCIPA, FORVISÃO, IDEC, FUNDACION LAVORA, SINTESI - HYGIREST – Programa de Formação sobre Higiene e Segurança Alimentar para Restaurantes e Estabelecimentos Similares – TRABALHADORES. Edição: ANCIPA – Associação Nacional de Comerciantes e Industriais de Produtos Alimentares, [s.d.];
14. Araújo, M. “Segurança Alimentar, os Perigos para a Saúde através dos alimentos, o sistema de segurança HACCP; uma abordagem para aplicação prática na Restauração, Meribérica/Liber Editores, LDA.

15. www.cm-coimbra.pt acedido em linha a 20 de Julho de 2013
16. <http://www.ancipa.pt/> acedido em linha a 10 de Julho de 2013
17. REGULAMENTO (CE) n.º 852/2004 e 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004;
18. Decreto-Lei nº 147/2006 de 31 de Julho;
19. REGULAMENTO (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de Janeiro de 2002;
20. www.agroportal.pt Qualidade e Segurança Alimentar, acedido a 18 de Abril de 2013

Outras legislações relevantes

- Decreto Regulamentar n.º 38/97 de 25 de Setembro;
- Decreto-Lei nº 116/98, de 5 de Maio;
- Decreto-Lei nº 336/93 de 29 de Setembro;

ANEXOS

Anexo I

Fichas de Boas Práticas para implementação nas escolas básicas do primeiro ciclo e
Jardins de infância

Ficha 1: Vestuário do pessoal

O que utilizar



1º Touca

- A touca deverá cobrir a totalidade do cabelo



2º Bata

- A bata deve estar permanentemente em um bom estado de higiene, devendo cobrir a totalidade da roupa do funcionário



3º Avental

- Deve-se utilizar o avental



4º Lavagem das mãos

- Deve proceder á correta higienização das mãos



5º Luvas

- Utilizar as luvas caso necessário (Ver ficha de Higiene Peessoal)

O que não utilizar



Adornos

- Não se podem utilizar adornos pessoais tais como: brincos, pulseiras relógios de pulso
- Excecionalmente é tolerável a utilização de aliança, desde que seja lisa



Unhas

- As unhas devem estar sempre limpas curtas e sem verniz

Ficha 2: Higiene pessoal



Quando lavar as mãos

- Sempre que iniciar o trabalho;
- Sempre que utilizar as instalações sanitárias;
- Sempre que mudar de tarefa;
- Sempre que se apresentarem sujas;
- Depois de manipular os alimentos crus (descascar fruta);
- Sempre que tossir, espirrar ou mexer no nariz;
- Depois de mexer no cabelo, olhos, boca, ouvidos e nariz;
- Depois de comer;
- Depois de fumar;
- Depois de manipular e/ou transportar lixo;
- Depois de manipular os produtos químicos (limpeza e desinfeção)

Não esquecer

- Não utilizar o fardamento fora do refeitório (deve ser de uso exclusivo ao local de trabalho);
- Usar o fardamento de forma correta (como indicado)
- Não limpar as mãos ao fardamento;
- É proibido comer, mascar, fumar na zona de empratamento e distribuição da refeição;
- Não mexer no cabelo, nariz, orelha ou outros, no local de empratamento e distribuição da refeição;
- Não tossir nem espirrar para cima das refeições;
- Não roer as unhas;
- Usar unhas curtas, limpas e sem verniz;
- Manter uma higiene pessoal cuidada;

Uso de luvas

Quando utilizar

- Sempre que tiver feridas ou cortes nas mãos
- Sempre que tiver que manipular um alimento diretamente com as mãos (desfiar carne ou peixe, fracionar o pão, descasque e corte de frutas)

As luvas devem ser utilizadas com as mãos perfeitamente higienizadas. São de utilização única, pelo que devem ser trocadas sempre que mudar de tarefa;

O seu uso inadequado representa uma elevada fonte de contaminação dos alimentos;

Não reutilizar as luvas.

Ficha 3: Receção das refeições escolares

Antes da receção

- Verificar o estado de limpeza do refeitório;
- Fazer a desinfeção das mesas e bancadas afetas ao empratamento das refeições, de acordo com o produto e as instruções indicadas no plano de higiene e limpeza fornecido pela empresa;
- Preparar as mesas a serem utilizadas pelos alunos para a refeição (colocando toalhetes de papel, talheres, copos)



- Verificar o estado de limpeza e conservação do banho-maria, a quantidade de água e ligar previamente o mesmo (pelo menos 30 minutos antes);
- Colocar as tampas nos banhos-marias de modo a evitar perda de vapor;
- Verificar a temperatura da água do banho-maria antes de colocar as gastronormas (≥ 80 °C)

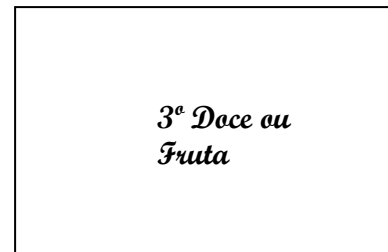
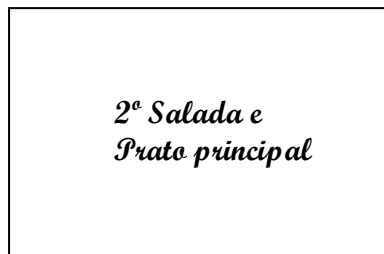
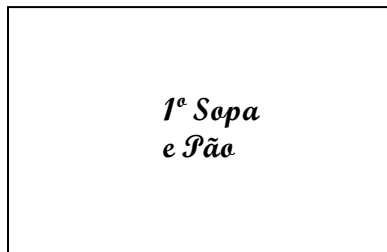
Durante a receção

	<p>1º Carro de transporte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar as condições de transporte - (Estado de higiene, se isolada do condutor, se revestida de material lavável e impermeável, se não apresentava resíduos de refeição deramada)
	<p>2º Contentores</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar o estado de limpeza e conservação dos contentores e dos recipientes de armazenamento e transporte (rachas, fendas, derrame de alimentos durante o transporte, odor) • Ter o cuidado de não colocar os contentores diretamente sobre o pavimento devendo os mesmos ser colocados sobre estrados, mesas ou outras superfícies elevadas em bom estado de higiene.
	<p>3º Termómetro</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desinfeção prévia do termómetro de uso alimentar, com algodão e álcool a 70 °
	<p>4º Controlo das temperaturas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proceder à medição da temperatura de todos os alimentos imediatamente após a receção dos mesmos, à exceção das refeições contidas nas gastronormas destinadas a serem servidas a quente, cuja temperatura só deve ser medida na gastronorma a ser servida de imediato. Fazer os respetivos registos • Não abrir os contentores nem as gastronormas cujo as refeições não serão servidas de imediato.

Deve-se proceder à avaliação do aspeto, cheiro, cor, qualidades organoléticas e quantidade das refeições, para que caso não estejam de acordo com os parâmetros e/ou com as quantidades necessárias relativamente ao número de alunos, serem informadas os órgãos/entidades competentes

Ficha 4: Empratamento e Distribuição

Empratamento e distribuição



Deve-se fazer uma escolha prévia (antes de começar o empratamento) dos utensílios a serem utilizados para o empratamento de acordo com a ementa;

No empratamento, o funcionário deve fazer um fracionamento adequado da refeição a servir, de acordo com as capitações indicadas no caderno de encargos, de modo que todos os alunos (do primeiro ao último) sejam servidos igual quantidade de todos os componentes da refeição;

Os vegetais e o pão devem ser servidos a todos os alunos

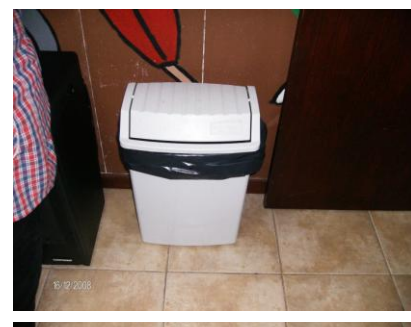
Recolha de loiça suja

A loiça suja deve ser colocada num espaço diferente do local de empratamento ou do local de armazenamento das louças limpas

Resíduos alimentares e outros

Os resíduos alimentares devem ser depositados nos lixos indiferenciados urbanos ;
É proibido a utilização dos resíduos alimentares para a alimentação animal;
O caixote do lixo deve ser acionada por pedal e munido de saco de plástico, este deve ser removido diariamente

Sempre que possível, proceder à separação dos resíduos por categoria distinta: papel, plástico, embalagens e indiferenciados



**No empratamento, a distribuição e a recolha de louças sujas deve preferencialmente ser feita por pessoas diferentes. Caso não seja possível, o funcionário que realiza as diversas funções deverá proceder à correta higienização das mãos sempre que mudar de tarefa.
ATENÇÃO: Deve ser mantido o circuito marcha em frente**

Ficha 5: Higienização dos espaços e dos equipamentos

Limpeza e desinfeção

- 1º Remover os resíduos sólidos (restos alimentares, poeiras, detritos, sujidade)
- 2º Lavar com água e detergente (preparar de acordo com as instruções da entidade)
- 3º Enxaguar com água
- 4º Aplicar o desinfetante (preparar de acordo com as instruções da entidade)
- 5º Enxaguar



A redução da carga microbiana utilizando produtos fornecidos pela empresa deve ser feita, respeitando cuidadosamente as dosagens e indicações dadas pela empresa. Ter em atenção a superfície a ser higienizada e o tipo de substância a remover

Materiais e produtos de higiene

Devem ser guardados, sempre que possível, em local ou armário adequados, fechados, ventilados e devidamente identificados;

Devem estar afastados da zona de armazenamento de loiças limpas e fora do alcance e do contato com qualquer tipo de alimento, bem como fora do alcance dos alunos

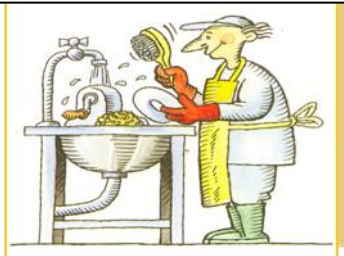
Ficha 6: Higienização dos materiais e utensílios

Lavagem da loiça



1º Remover resíduos (sólidos e líquidos) para o balde do lixo

2º Pré-lavagem da loiça



3º Lavagem na máquina

Nota:

Na pré-lavagem passar a loiça por água corrente para remover a maior parte dos resíduos;

Respeitar as indicações de utilização da máquina dadas pela empresa (o tempo de lavagem, a dosagem dos detergentes) assegurando sempre o ciclo de lavagem completo;

Não utilizar toalhas de pano.

Arrumo dos materiais e utensílios

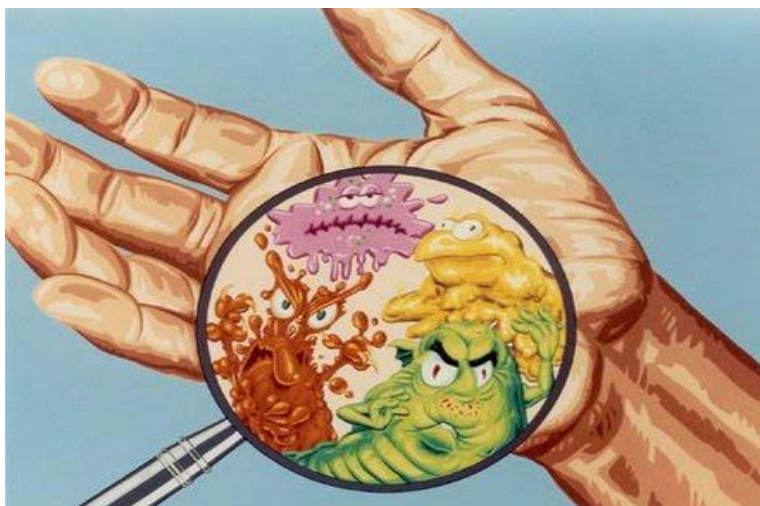
Devem ser armazenados em armários fechados;
 Antes de arrumar as loiças verificar **SEMPRE** o estado de limpeza dos armários;
 Utilizar um toalhete de papel para cobrir os talheres e os copos;
 O último prato deve ser armazenado voltado para baixo;

Ficha 7: Regras gerais de Higiene

Não esquecer

- Não colocar os contentores diretamente sobre o pavimento;
- Não abrir os contentores que não serão servidos de imediato;
- O refeitório deve ser mantido arrumado e limpo;
- Utilizar unicamente os utensílios (loijas) fornecidos pela CMC ou pela empresa;
- Deve agarrar sempre os talheres pelo cabo;
- Não molhar as mãos nem os dedos com saliva para separar os toalhetes de papel utilizados para colocar nas mesas das refeições;
- Não meter as mãos dentro do caixote do lixo;
- Não provar o alimento diretamente com as mãos. Retirar uma pequena quantidade com uma colher e proceder à prova. A colher em questão deve ser lavada de imediato;

Os funcionários serão responsabilizados pelo não cumprimento das regras de higiene, seja qual for a função desempenhada.



Ficha 8: Formação e Saúde do Pessoal

Ficha de aptidão médica e doenças

- Os exames médicos devem ser feitos aquando da admissão e, pelo menos, uma vez ao ano (ou uma vez de dois em dois anos, dependendo da idade dos funcionários), segundo a empresa responsável pelos serviços de higiene e segurança das condições do trabalho.
- Todos os funcionários do refeitório deverão contactar os seus superiores hierárquicos sempre que tenham contraído ou suspeitem de ter contraído uma doença contagiosa, sofram de uma doença de pele (tais como erupções, furúnculos, feridas infetadas, etc.), doença do aparelho digestivo acompanhada de diarreia, vómito ou febre, dores abdominais, inflamação da garganta, nariz, olhos, ouvidos ou olhos, expetoração, tosse, gripe ou corrimento nasal. Devem recorrer a consulta médica.

Feridas e uso de pensos

- Os funcionários com feridas nas mãos **não podem** manipular diretamente os alimentos.
- Caso a ferida não apresente um risco para a segurança alimentar, esta deve ser protegida com pensos de cor viva (para se detetarem facilmente se caírem) e impermeáveis. Devem usar luvas para impedirem a contaminação dos alimentos.

Formação profissional

- A entidade adjudicatária tem o dever de informar/formar cada funcionário de todas as regras, procedimentos e instruções de funcionamento do refeitório assim como os registos a serem feitos pelos funcionários. Também deve providenciar a formação dos funcionários no âmbito da higiene, saúde e segurança no local do trabalho.
- Essa formação deve ser feita após o recrutamento sendo reforçada sempre que se justifique.

Anexo II

Check-list da CMC para as visitas de controlo das refeições escolares

"CHECK-LIST" CONTROLO DE REFEITÓRIOS (EB1 e JI) E DE REFEIÇÕES ESCOLARES

Data	
Estabelecimento	
Morada e telefone	
N.º de crianças a almoçar	
Técnicos da CMC Outros	

Funcionários afetos ao serviço				
Horário das Funcionárias				
Horário de Chegada da Refeição				
Atraso no serviço	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> 15 min	<input type="checkbox"/> 15 a 30 min	<input type="checkbox"/> sup. a 30 min
Adjudicatário:				

Ementa:		Acondicionamento:
Sopa		
Prato		
Vegetais Cozidos ou Crus		
Sobremesa (Fruta/Doce)		
De acordo com a ementa?	Sim ___; Não ___;	

Análise do Funcionamento do Serviço				
I. Perceção da qualidade da refeição	S	N	NA	
1. Crianças sem refeição				
2. Quantidade adequada e uniforme?				
3. Os trabalhadores do adjudicatário decidem, por si, aquilo que a criança come e/ou adaptam as quantidades em seu entendimento?				
4. Perceção positiva das crianças em relação à qualidade da comida				
5. Perceção positiva do adulto em relação à qualidade da comida				
6. Temperatura da sopa adequada (= ou > 65°C)				
7. Temperatura do prato adequada (= ou > 65°C)				
8. Existência de fruta em substituição do doce				
9. Temperatura do doce (produto refrigerado = ou <6°C)				
10. Apresentação geral adequada				
II. Instrumentos de controlo:				
1. Mapa de desmarcações				
2. Mapas de registo de temperaturas 1º Turno				
3. Mapas de registo de temperaturas 2º Turno				

Ficha 1

VEÍCULOS E CONTENTORES PARA DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES ESCOLARES					
Requisitos recomendados / exigidos		S	N	NA	OBS
1.1 Caixa do veículo:					
1.1.1	- bom estado de higiene e conservação?				
1.1.2	- sempre que possível, está isolada do habitáculo do condutor?				
1.1.3	- revestida de materiais laváveis e impermeáveis e de fácil limpeza e desinfeção?				
1.1.4	- não apresenta vestígios/resíduos de transportar produtos químicos, tóxicos ou outro que possa constituir risco de contaminação dos alimentos?				
1.2 Contentores:					
1.2.1	- os contentores são estanques e isotérmicos garantindo a manutenção da temperatura recomendada para cada tipo de alimento?				
1.2.2	- encontram-se em perfeito estado de conservação e limpeza?				
1.2.3	- durante a descarga, existe o cuidado de NUNCA colocar os contentores das refeições diretamente sobre a via pública ou sobre o pavimento do refeitório?				
1.3 Condições de transporte:					
1.3.1	- caso os alimentos não sejam transportados em contentores isotérmicos, a caixa é isotérmica e permite a manutenção da temperatura recomendada para cada tipo de alimento?				
1.3.2	- existem dispositivos de segurança que impeçam o derrube dos contentores das refeições durante o transporte dos mesmos?				
1.3.3	- os alimentos que não carecem de condições especiais de conservação (ex. pão, fruta, etc), estão devidamente acondicionados de modo a impedir qualquer deterioração dos mesmos?				
1.3.4	- o tempo de transporte (desde a confeção até ao consumo) é suficientemente curto para não prejudicar a manutenção das temperaturas dos alimentos em condições de segurança? Quanto? ____h ____m				

Ficha 2

SAÚDE E HIGIENE DO PESSOAL					
		S	N	NA	OBS
2.1	O pessoal não é portador de nenhuma doença que possa ser transmissível às crianças, diretamente, através dos alimentos? (Têm "Ficha de Aptidão Médica")				
2.2	Existe um sistema de rastreio e atuação para casos de trabalhadores com patologias de risco para os consumidores? Qual? _____				
2.3	O pessoal que apresenta ferimentos nas mãos ou outras patologias e que manipula alimentos, protege as mãos com luvas descartáveis?				
2.4	O pessoal higieniza adequadamente as mãos segundo as regras de higiene pré-definidas?				
2.5	Ausência de objetos de adorno (anéis, pulseiras, relógios, brincos, etc.)?				
2.6	O pessoal tem as unhas curtas, limpas e desprovidas de verniz que não possa ocultar as mesmas?				
2.7	O pessoal dispõe de vestuário adequado, que proteja a totalidade da roupa e do uso exclusivo para as tarefas relacionadas com a manipulação ou empratamento das refeições escolares?				
2.8	O pessoal dispõe de formação adequada em matérias de higiene e segurança alimentar e segurança no trabalho?				
2.9	Outros requisitos:				

Ficha 3

REFEITÓRIO					
	INSTALAÇÕES / EQUIPAMENTOS	S	N	NA	OBS
3.1	O refeitório/zona de empratamento pela sua disposição relativa, conceção, construção, localização, permite evitar ou minimizar a contaminação por via atmosférica (ventilação adequada) e facultar o trabalho adequado para permitir a execução higiénica de todas as operações?				
3.2	Permitem proporcionar condições adequadas de manuseamento e armazenagem dos alimentos a serem controladas?				
3.3	Permitem criar circuitos alimentares de "marcha em frente" e separar circuitos distintos (ex. mesas ou outros), sobretudo, entre a "copa limpa/empratamento" e a "copa suja/recolha de resíduos" evitar a contaminação cruzada dos alimentos? Como? _____				
3.4	As paredes, pavimentos, tetos, portas e outros, encontram-se em bom estado de higiene e conservação, são de materiais lisos, laváveis e impermeáveis e permitem evitar a acumulação de sujidade, o uso de materiais tóxicos, a queda de partículas nos géneros alimentícios, bem como, evitar a formação de bolores e de bolor indesejáveis nas superfícies?				
3.5	Existem proteções adequadas para evitar a entrada de insetos e outros animais nocivos, como, redes mosquiteiras nas janelas, molas de retorno nas portas que comunicam diretamente com o exterior das mesmas, aparelhos eletrocoladores de insetos?				
3.6	Existe iluminação suficiente e as respetivas lâmpadas dispõem de armaduras de proteção que impeçam a queda de estilhaços em caso de queda ou rebentamento? Encontram-se em bom estado de conservação?				
3.7	Existem instalações sanitárias adequadas e equipadas, mantidas em bom estado de higiene e conservação, sem comunicação direta com as zonas de laboração e com ventilação e renovação do ar diretas para o exterior?				
3.8	Existem vestiários/cacifos adequados e suficientes, para arrumo da roupa, objetos pessoais e pessoal e em compartimento separado, do vestuário de trabalho?				
3.9	Existem armários ou local separado da zona dos alimentos, devidamente identificados e que possam ser fechados à chave, para arrumo e resguardo dos produtos e materiais de higiene e desinfeção?				
3.10	Esses produtos estão devidamente rotulados e são adequados a uso alimentar?				
3.11	As loiças e outros utensílios (incluindo, pratos, copos, talheres e outros) são adequadas a uso alimentar e encontram-se em bom estado de higiene e conservação, bem como, arrumadas em armários fechados para evitar a contaminação das mesmas?				
	São adequados e suficientes para o número de refeições servidas? _____				
3.12	Existem estrategicamente localizados, lava mãos com torneiras acionadas por pedal (<u>mesmo que seja o lava-loiças</u>),? Quantos e Onde? _____				
	• com água corrente, quente e fria?				
	• sabão líquido bactericida e escova de unhas?				
	• toalhetes de papel de utilização única para a lavagem e secagem higiénica das mãos do pessoal?				
3.13	Existem contentores para papéis inutilizados com comando de pedal?				
	Existe lava-loiças (para assegurar a pré-lavagem da loiça)?				
	• provido de torneiras com água corrente, quente e fria				
	• também funciona como lava-mãos?				
3.14	Existe máquina de lavar loiça, com capacidade suficiente para o número de refeições, que garanta a lavagem da loiça individual a altas temperaturas (lavagem min. 60°C e secagem min. 90°C)? Doméstica? Industrial? _____				
3.15	Existem equipamentos para regeneração / reaquecimento das refeições em número suficiente (se necessário, ex. Microondas)				
3.16	Existe frigorífico para armazenagem dos alimentos que careçam de refrigeração?				
3.17	Os recipientes para o lixo, têm tampa acionada por pedal?				
	• forrados com sacos de plástico de utilização única				
	• Bom estado de conservação				

Ficha 4

II		EMPRATAMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES ESCOLARES			
		S	N	NA	OBS
4.1	Está garantido que em momento algum os contentores das refeições sejam colocados sobre o pavimento?				
4.2	Os contentores apresentam-se em bom estado de higiene e conservação, íntegros e de terem vertido o seu conteúdo durante o transporte?				
4.3	Os alimentos são fornecidos devidamente acondicionados? Como?				
4.4	Existem equipamentos (ex. banhos-maria) em número suficiente que permitam manter os alimentos nas suas diversas etapas a temperaturas adequadas? Quantos?				
	É efetuado no momento da chegada, o controlo da temperatura interna dos alimentos em como, dos respetivos banho-maria (82°C - 90°C)?				
4.5	Sempre que há manipulação direta de alimentos, sobretudo, de alimentos prontos a desfilar peixe, carne ou descascar fruta), são usados talheres ou luvas descartáveis para esse fim?				
4.6	O pessoal tem o cuidado de lavar devidamente as mãos antes do empratamento ou se necessário?				
4.7	O empratamento, realiza-se em local separado do local de recolha das loiças sujas e alimentos?				
4.8	O pessoal que efetua o empratamento é diferente do pessoal que recolhe as loiças restos alimentares? Tempos desfasados _____; em simultâneo <u> X </u>				
4.9	Existe o uso de papel industrial em substituição das toalhas de pano?				
4.10	Os resíduos alimentares e outros lixos, são depositados em recipientes adequados, acionada por pedal, forrados com saco de plástico de uso único e removidos após o das refeições?				
4.11	Os resíduos alimentares e outros lixos, não se destinam à alimentação de animais e inhados exclusivamente como resíduos sólidos urbanos?				

Ficha 5

		OUTRAS BOAS PRÁTICAS E PRÉ-REQUISITOS			
		S	N	NA	OBS
5.1	Existe algum sistema de rastreabilidade aplicável às refeições fornecidas para cada natureza de alimento? Qual? _____				
5.2	São recolhidas "amostras" das principais refeições, devidamente armazenadas em _____ por pelo período mínimo de 72h, para servirem de testemunha em caso de toxinfecções _____?				
5.3	Existe algum programa de limpeza e desinfeção de equipamentos, superfícies, loiças, e outros? Os produtos de higiene existentes correspondem ao plano definido?				

SIGLAS: S = Sim, N = Não; NA = Não aplicável; OBS = Observações

Principais não conformidades:

-
-
-
-
-

Sugestões:

-
-
-