

# ALIMENTAÇÃO



A higiene no âmbito alimentar impõe que os operadores do setor preparem, atuem e mantenham um procedimento de autocontrolo que se baseia no sistema **HACCP** (acrónimo do inglês **Hazard Analysis and Critical Control Points**, que pode ser traduzido como “Sistema de análise de riscos e de controlo dos pontos críticos”), que disciplina a correta norma de higiene no interior de todas as atividades em que é efetuada a manipulação/processamento dos géneros alimentícios.

## SISTEMA HACCP E ANÁLISE DOS RISCOS

O sistema HACCP baseia-se nos 7 princípios reconhecidos a nível internacional:

### PRINCÍPIO 1

#### Identificação e análise dos perigos

Identificar os perigos potenciais associados à produção de um alimento em todas as suas fases, desde o cultivo ou criação, à produção e distribuição até ao consumo (ex.: ingredientes, processos de transformação, acondicionamento, armazenamento, distribuição).

Os perigos podem ser de diferentes tipos:

**BIOLÓGICO:** contaminação de alimentos por parte de seres vivos (bactérias, bolores, parasitas, insetos).

**FÍSICO:** presença de corpos estranhos (pelos, areia, madeira, metal, etc.).

**QUÍMICO:** detergentes, pesticidas, fármacos.

### PRINCÍPIO 2

#### Identificação dos CCP (pontos críticos de controlo)

Identificar todas aquelas operações para as quais uma ação preventiva ou de controlo é capaz de eliminar o perigo (ex.: lavagem de mãos, adequado saneamento dos serviços higiénicos, limpeza das superfícies de trabalho, uso de materiais adequados, etc.).

### PRINCÍPIO 3

#### Definição dos Limites Críticos

Estabelecer os limites críticos que devem ser observados para assegurar que cada CCP esteja sob controlo (ex.: tempo de cozedura, temperatura, humidade dos armazéns).

### PRINCÍPIO 4

#### Definição dos procedimentos de monitorização

Cumprir uma série de ações preventivas e medições para ter os CCP sob controlo e nos limites de segurança (ex.: controlo dos fornecedores, controlo das temperaturas, controlo de higiene).

### PRINCÍPIO 5

#### Definição e planificação das ações corretivas

Estabelecer antecipadamente as ações a tomar quando a monitorização indica que um CCP específico não está sob controlo (ex.: prolongar a temperatura de cozedura, etc.).

### PRINCÍPIO 6

#### Definição dos procedimentos de monitorização

Estabelecer procedimentos de verificação para confirmar que o sistema HACCP esteja a funcionar eficazmente (ex.: inspeções, controlos, considerações internas e/ou externas, análises químicas e microbiológicas, verificação das temperaturas do frigorífico).

### PRINCÍPIO 7

#### Definição dos procedimentos de registo

Preparar a respetiva documentação relativa a todos os procedimentos de registo adequados a estes princípios e às suas aplicações. A documentação deve ser assinada pelo responsável pelo plano de autocontrolo e nesta se baseia grande parte do controlo oficial (inspeções e auditorias) por parte dos serviços de prevenção.



### HIGIENE EM ÂMBITO ALIMENTAR

Durante a produção/transformação dos alimentos, é necessário adotar medidas específicas em relação ao transporte, conservação, manipulação, refrigeração, congelação, cozedura dos alimentos.

Para obter níveis de higiene adequados são essenciais: a limpeza/desinfecção rigorosa dos ambientes e dos equipamentos de processamento evitando que nos equipamentos fiquem resíduos de alimentos e/ou resíduos orgânicos, a higiene do pessoal (com especial atenção para a lavagem frequente das mãos com produtos adequados) e a limpeza do vestuário (camisas, batas, luvas, etc.). Estas são algumas das boas práticas de limpeza dos equipamentos:

#### LAVAGEM DE FORNOS, PLACAS E GRILL

As gorduras queimadas, que são cancerígenas, alteram o sabor dos alimentos e produzem maus cheiros. Se o forno não fosse limpo, seria um verdadeiro contentor de micro-organismos. A desincrustação é importante para o correto funcionamento dos equipamentos e para um bom rendimento térmico, para a eliminação dos maus cheiros e para evitar a acumulação de sujidade.

#### LAVAGEM DE EXAUSTORES E FILTROS

O exaustor deve ser limpo para evitar que as gorduras derretidas caiam sobre os alimentos. Os filtros devem ser limpos para permitir a correta aspiração dos vapores e a filtração do ar.

#### LAVAGEM DE COZEDORES DE MASSA E FERVEDORES

Uma boa limpeza dos cozedores de massa e ferveedores é importante para evitar que resíduos de amidos e gorduras sejam de novo cozidos e possam contaminar as posteriores cozeduras alterando o sabor da comida.



Além disto, recomendam-se as seguintes operações de limpeza:

- Limpeza das caixas para uma boa conservação dos alimentos, de forma a eliminar a proliferação do bolor e dos maus odores.
- Limpeza dos contentores e dos caixotes de lixo para eliminar o odor que se forma devido à putrefação dos resíduos e por boa prática higiénica (redução das infestações).
- Limpeza dos serviços higiénicos para melhorar o ambiente de trabalho, reduzir o perigo de transmissões microbiológicas, eliminar os maus cheiros.
- Limpeza das pegas para reduzir o mais possível as contaminações cruzadas.
- Limpeza do chão, uma vez que 80% da sujidade acaba no chão.

A higiene pessoal é fundamental nos ambientes em contacto com os alimentos. Recomenda-se, portanto, uma lavagem adequada das mãos:

- à entrada em serviço
  - entre dois manuseamentos de matérias-primas diferentes
  - à saída das instalações sanitárias
  - após o manuseamento de qualquer produto sujo
- É essencial a utilização correta das luvas que não substituem a lavagem das mãos. Devem ser trocadas ou removidas após o contacto com a parte contaminada no ambiente.



Na gama Sutter Professional estão presentes produtos dedicados ao setor do processamento alimentar, em que é necessário a garantia de padrões de limpeza e higienização elevados. Estarão à disposição dos clientes consultores especializados para a criação de processos personalizados para a limpeza neste setor.