

1. NOTÍCIAS

Desde a ultima newsletter foram adjudicados os seguintes projectos:

- implementação de um sistema de gestão da qualidade (ISO 9001:2000) na empresa “**INDAMB**” no âmbito da prestação de serviços Estudos e Projectos de Engenharia do ambiente e licenciamento industrial”.
- realização de auditoria da qualidade nas seguintes empresas:
 - Flor Têxtil

Voltamos a lembrar que os Associados da ANJE beneficiam de um desconto de 15% sobre o valor da tabela de preços na prestação de serviços de auditoria e consultoria nas áreas da qualidade, ambiente, higiene e segurança e gestão de recursos humanos.

2. TEMA SELECCIONADO – Alguns cuidados

Actualmente a Segurança alimentar no sector da restauração é basicamente regulada pelas directivas 93/43/CEE (higiene dos géneros alimentares) – revogada pelo Regulamento 852/2004, e 89/397/CEE, relativa ao controlo oficial de produtos alimentares.

De forma a prevenir, reduzir ou eliminar a contaminação alimentar durante a sua armazenagem e preparação, todos os aspectos relativos

à restauração devem ser controlados. O controlo é atingido se se cumprirem os pré-requisitos e o plano de HACCP. Por regra considera-se que os pré-requisitos se relacionam com a localização, estruturas, pessoal, instalações e equipamentos) enquanto que o plano de HACCP se relaciona com o processo alimentar. De seguida indicam-se alguns cuidados a ter na restauração:

Localização e Estrutura

Paredes de materiais duráveis, impermeáveis e lisas, resistente ao calor nas zonas próximas dos fogões. Devem ser fáceis de limpar e estar isentas de contaminações. Não devem existir fendas e as paredes devem ser contíguas.

Pavimentos em materiais laváveis e desinfectáveis, sem fendas e buracos.

Tectos lisos, isentos de sujidade ou fontes de contaminação.

Portas, janelas e sistemas de iluminação limpos e em bom estado de conservação.

Instalações e Equipamento

Superfícies lisas não tóxicas, resistentes á corrosão e desinfectação.

Equipamentos localizados sobre o pavimento devem ser facilmente removíveis, ou estar a distância suficiente das superfícies, de forma a permitir a limpeza.

Deve-se assegurar que os alimentos nunca entram em contacto com o solo nem desperdícios.

Os equipamentos da rede de frio devem ter capacidade suficiente para manter os alimentos a temperaturas correctas.

Os termómetros não deve conter mercúrio e devem ser verificados e calibrados.

Os produtos de limpeza devem estar num espaço próprio e exclusivo.

Higiene do Pessoal:

Todos os elementos do pessoal devem receber formação em higiene pessoal e alimentar.

Os novos elementos devem ser submetidos a exame médico e aqueles indivíduos que apresentem sintomas de toxinfecção alimentar, queimaduras, feridas, diarreia ou outras doenças, não devem trabalhar nas zonas de preparação de alimentos.

Os cortes devem ser protegidos com pensos impermeáveis e facilmente visíveis, ou alternativamente o estabelecimento deve dispensar o pessoal por um mínimo de 3 dias, sempre que a doença o justificar.

Não devem ser permitidas jóias, e outros adornos em locais onde os alimentos sejam armazenados, manipulados, preparados e servidos.

O fardamento de trabalho deve ser usado sobre o vestuário próprio e não deve ser utilizado fora dos locais de trabalho.

O WC deve ser fora das zonas de preparação dos alimentos.

Deve existir uma Instrução de Trabalho sobre a lavagem das mãos dos trabalhadores que inclua as seguintes situações:

- Início de actividades de manipulação de alimentos,
- Após utilização do WC,
- Após manipulação de alimentos crus,
- Sempre que se mude de tarefa que envolva manipulação de alimentos,
- Após manipulação de produtos químicos.

Deve ser definido um conjunto de regras que inclua a proibição de:

- Fumar,

- Espirrar sobre os alimentos,
- Cuspir,
- Mastigar pastilha elástica ou comer.

Resíduos:

Estes devem ser recolhidos em sacos e acondicionados em recipientes fechados.

Serviços:

A água deve cumprir a legislação nacional.

A luz fornecida deve ser adequada ao trabalho realizado. As lâmpadas devem estar protegidas para o caso de quebra.

Limpeza:

O equipamento deve ser limpo após o uso. É recomendável um programa de limpeza / instruções de limpeza.

Os panos da loiça devem ser frequentemente limpos.

Sempre que aplicável deve existir uma cuba de lavagem da loiça.

Detergentes, desinfetante e produtos químicos devem estar identificados e armazenados em locais separados das zonas alimentares.

Armazenagem

Todos os locais destinados à armazenagem dos alimentos devem estar limpos, secos, adequadamente iluminados e ventilados.

Os alimentos devem ser separados a não ser que estejam embalados, de modo a evitar contaminações cruzadas.

Alimentos perecíveis devem ser armazenados refrigerados ou congelados.

Alimentos confeccionados ou prontos a comer devem ser armazenados em frigoríficos separados dos usados para alimentos crus.

Deve ser cumprida a regra “Primeiro a entrar é o Primeiro a sair”.

Zonas de trabalho:

A armazenagem, preparação e confecção dos alimentos deve ser executada em zonas separadas. Devem existir zonas distintas para:

- pastelaria,
- aranje e lavagem de vegetais,
- preparação de carnes vermelhas e brancas,
- confecção,
- empratamento, lavagem da louça.

Controlo de pragas:

A presença de roedores, aves, insectos e outros animais deve ser proibida em locais de restauração.

Não devem ser usados insecticidas, sob a forma de spray nas zonas de armazenagem, preparação e confecção.

Todas as janelas, clarabóias, e aberturas para o exterior devem ter redes mosquiteiras facilmente desmontáveis para permitir a limpeza.

As portas de acesso devem impedir acesso a pragas, e as internas devem ter sistema de fecho automático,

Devem ser levadas inspecções por pessoal especializado em controlo de pragas, cada 3 meses, devendo existir um programa de controlo de pragas.

Controlo de fornecedores:

Devem-se usar mat. Primas provenientes de fornecedores qualificados, que se possível possuam certificado de gestão da qualidade, e ter um sistema que permita a rastreabilidade das Mat. Primas.

Controlo na recepção:

A unidade de restauração deve possuir uma Lista de Verificação (Plano de Recepção) para aplicação aquando da entrega de alimentos, a qual deve incluir:

- Adequação do veículo de transporte,
- Higiene do pessoal das entregas,
- Prazos de validade,
- Estado das embalagens,
- Verificação da temperatura dos alimentos refrigerados e congelados

Devem existir especificações dos produtos comprados.

Embalagem:

O estabelecimento deve garantir que os produtos fornecidos estão bem embalados.

Informação ao consumidor:

Deve ser assegurada a actualização da informação disponível nos suportes de venda.

Deve existir informação sobre:

- Tipo e designação do estabelecimento,
- Horário de funcionamento,
- Despesa mínima (se aplicável),
- Capacidade máxima do estabelecimento,

- Existência de lista do dia com respectivos preços,
- Existência de livro de reclamações,
- Indicação dos cartões de crédito/débito,
- Alvará de utilização.

Confecção:

Deve haver controlo incluindo registos:

- da temperatura de confecção devendo estar definida a temperatura de confecção de cada alimento.
- do óleo de fritura.

Deve estar definido um plano de amostragem para análise dos alimentos

Manutenção:

Deve assegurar o bom funcionamento e a reparação rápida do equipamento (incluindo ar condicionado). Os equipamentos de verificação da temperatura devem ser verificados diariamente.

Limpeza e desinfeção:

Devem ser testados micobiologicamente e revisto nos sentido de adaptar a eventuais alterações.

Gerência e Registos:

Devem ser efectuadas auditorias internas.

As situações de inconformidade devem ser registadas, bem como as acções tomadas para tratar essa situação.



Fonte bibliográfica:

Guia para Controlo da Segurança Alimentar em Restaurantes Europeus – Declan J. Bolton; Bláithín Maunsell – The Food Safety Department, Teagasc – The National Food Centre, Ashtown Dublin, Republic of Ireland

Especificações de Requisitos de serviço – Qualidade e Segurança alimentar na restauração – APCER – ERS3002P