

Orientações para a Segurança e Higiene Alimentar do Plano de Doação de Alimentos

Objectivo:

Sob o slogan “Valorize os alimentos, Reduza desperdícios”, a doação de alimentos é uma das actividades de protecção do ambiente que tem vindo a ganhar popularidade na sociedade, nos últimos anos. As presentes orientações têm como objectivo chamar a atenção dos doadores e beneficiados no que diz respeito à higiene e segurança alimentar quando doam e recebem alimentos respectivamente.

Âmbito de aplicação:

Todos os doadores de alimentos (como padarias, supermercados e sector de restauração) e todos os beneficiados (como instituições de beneficência social, associações e grupos).

Conteúdo:

1. Produtos alimentares adequados para a doação

- 1) Alimentos pré-embalados e isentos de refrigeração
 - Alimentos enlatados: conserva de carne de porco, conserva de peixe, etc;
 - Alimentos de mercearia: arroz, esparguete, farinha, cereais, etc;
 - Óleos e cereais: óleo, açúcar, sal, ketchup, etc;
 - Alimentos secos: cogumelos, frutas secas, legumes secos, etc;
 - Alimentos confeccionados no forno: bolachas, biscoitos de amêndoa, etc;
 - Bebidas: leite UHT, bebidas de embalagem de papel, água engarrafada, etc.
- 2) Alimentos frescos confeccionados no forno
 - Os alimentos frescos confeccionados no forno como padaria e/ou sem creme fresco ou recheio, como pão de forma, pão de leite, etc.
- 3) Frutas e legumes frescos
 - Frutas inteiras sem ser descascadas/cortadas, legumes não apodrecidos, etc.

2. Fonte confiável

- Para conhecerem a necessidade de ambos os lados, doador e beneficiado devem entrar em contacto mútuo antes da doação, sobretudo, as categorias de alimentos adequados para doar, o ambiente de conservação, etc;
- O doador deve proporcionar os dados sobre os alimentos doados ao beneficiado, incluindo as informações gerais de produtos, os dados sobre o modo de contacto com o distribuidor/vendedor por atacado, etc;
- O doador não deve doar alimentos com fonte desconhecida e o beneficiado não deve aceitar os alimentos de fonte ilegal ou desconhecida.

3. Verificação da segurança alimentar

Antes da doação, tanto o doador como o beneficiado devem verificar atentamente os alimentos. Em caso situações conforme as descritas em baixo, os produtos devem ser descartados.

- 1) Alimentos pré-embalados e isentos de refrigeração: A embalagem deve ser completa e fechada. Em caso de qualquer situação como as abaixo descritas, os alimentos devem ser imediatamente descartados. (Veja os detalhes no anexo « Verificação da segurança dos alimentos pré-embalados »).
 - Estes produtos alimentares estão fora do prazo de validade indicado na embalagem do produto sob expressões “validade” ou “válido até”;
 - Estes produtos alimentares estão deteriorados ou podres;
 - Etiqueta de alimentos incompleta, ou nome, ingredientes e prazo de consumo dos alimentos indistintos devido a sujidade na embalagem;
 - Contaminação por insectos e ratos ou outras sujidades nos alimentos ou nas embalagens, ou sempre que se detecte que estiveram imersos em água;
 - Furos ou brechas na embalagem, quebra ou rasgo nos selos;

- Latas de conserva dilatadas ou côncavas;
- Ferrugem na lata de conserva (Se a ferrugem puder ser retirada, pode ser aceite);
- A costura entre o corpo e a tampa das lata de conserva têm fendas ou não se encontram bem seladas;
- A tampa dos alimentos em garrafa de vidro, plástico, ou de boca larga encontram-se convexas, soltas ou deformadas.

Observações: Quando os alimentos pré-embalados de maior volume (como arroz, frutos secos, produtos secos) são divididos por embalagens mais pequenas, deve certificar-se que estas novas embalagens têm a informação clara dos alimentos, incluindo o nome do produto, data de produção, prazo de consumo e dados sobre o produtor, etc.

- 2) Alimentos frescos confeccionados no forno: Deve apenas aceitar os fabricados no dia de doação e sem creme fresco e/ou recheio, como pão, etc. Em caso de encontrar qualquer uma das seguintes situações, deve descartá-los imediatamente.
 - Estes produtos alimentares estão fora do prazo de validade indicado na embalagem do produto sob expressões “validade” ou “válido até”;
 - Produtos alimentares com bolor ou odor impróprio, deteriorado ou putrefacto;
 - Furos ou brechas na embalagem, quebra ou rasgo nos selos.
- 3) Frutas e legumes frescos: Em caso de encontrar qualquer uma das seguintes situações, deve descartá-los imediatamente.
 - Mau cheiro ou demasiado esmagados/ remendados/ pontos moles;
 - Bolors, pegajoso, seco e amarelado;
 - Batata com rebentos.

4. Transportação segura

- Se as condições permitirem, aconselha-se o transporte de legumes e frutas frescas em veículo com equipamento de controlo de temperatura.

A temperatura no interior do veículo deverá ser de menos de 5°C;

- Os alimentos de diferentes categorias devem ser transportados separadamente. Os legumes e frutas ou alimentos confeccionados no forno devem ser protegidos adequadamente para evitar contaminação ou achatamento;
- O tempo de transporte deve ser o mais reduzido possível, sobretudo no Verão ou no tempo quente;
- O veículo para transporte de alimentos não deve transportar outros produtos (sobretudo, produtos químicos e lixo);
- Deve garantir a limpeza do interior do veículo, e que este seja limpo e esterilizado regularmente bem como todos os equipamentos utilizados no transporte.

5. Armazenamento correcto

- Os legumes e frutos frescos devem ser armazenados no frigorífico (menos de 5°C e ser doados o mais cedo possível);
- Os legumes e frutos frescos devem ser consumidos no próprio dia da doação. Caso tal não seja possível, devem ser conservados no frigorífico a uma temperatura inferior aos de 5°C;
- Alimentos que não necessitam de frigorífico, devem ser armazenados à temperatura ambiente, num local seco e fresco e sem contacto directo com a luz solar;
- Os alimentos devem ser conservados num lugar afastado do chão e da parede, como por exemplo em estantes;
- Os alimentos não devem ser conservados em conjunto com produtos de limpeza (sabonete líquido e lixívia).

6. Registar adequadamente a entrada e a saída dos alimentos

- 1) Para uma eficiente gestão de stock, os alimentos devem ser guardados por prazos e sempre que aconteça algum incidente com qualquer produto, tanto o doador como o beneficiado devem conhecer a fonte e

manter um registo actualizado de entradas e saídas dos alimentos. Para mais informações, consulte as 《Orientações para registo de alimentos》;

- 2) O registo de entrada e saída dos alimentos deve incluir pelo menos os seguintes pontos:
 - Informações sobre o doador e o beneficiado: Por exemplo, nome, endereço, pessoa de contacto e o seu número de telefone, etc...da companhia ou entidade;
 - Informações sobre os alimentos doados/ recebidos: Nome e quantidade, prazo de consumo, data de doação/recepção, etc.

7. Cuidados com a higiene pessoal

- O pessoal que trata dos alimentos deve manter boa higiene pessoal. Antes de tratar dos alimentos e depois de ir à casa de banho, deve lavar bem as mãos;
- Em caso de sintomas como muco nasal, diarreia, vómito ou febre, deve suspender imediatamente a actividade.

8. Manter o ambiente e os equipamentos limpos

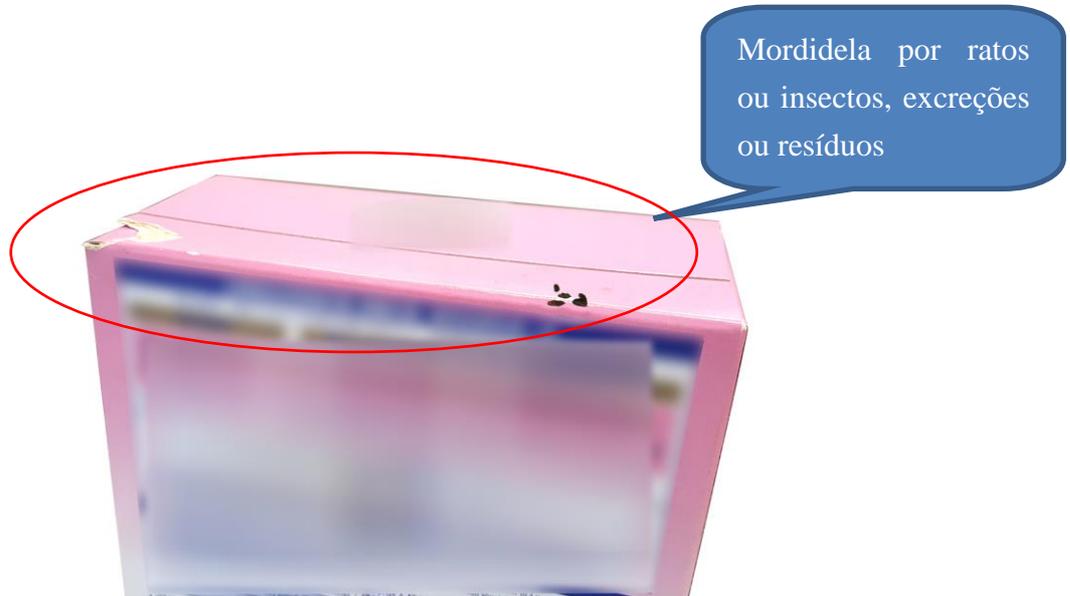
- Deve limpar regularmente os espaços para conservação ou tratamento de alimentos, os equipamentos e instalações, para manter a higiene e limpeza, evitando contaminação cruzada;
- As temperaturas e humidade do armazém devem ser mantidas moderadas;
- Os espaços de conservação de alimentos devem estar protegidos contra insectos e roedores, para prevenir a contaminação;
- O frigorífico deve estar limpo e desinfectado e garantir que se encontra a funcionar normalmente;
- Todos os materiais da mesa de trabalho para tratamento de alimentos devem ser impermeáveis e fáceis de limpar, e não ser usados no chão;
- Os equipamentos/utensílios de distribuição alimentar devem ser lavados.

Anexo: Verificação da Segurança dos Alimentos Pré-embalados

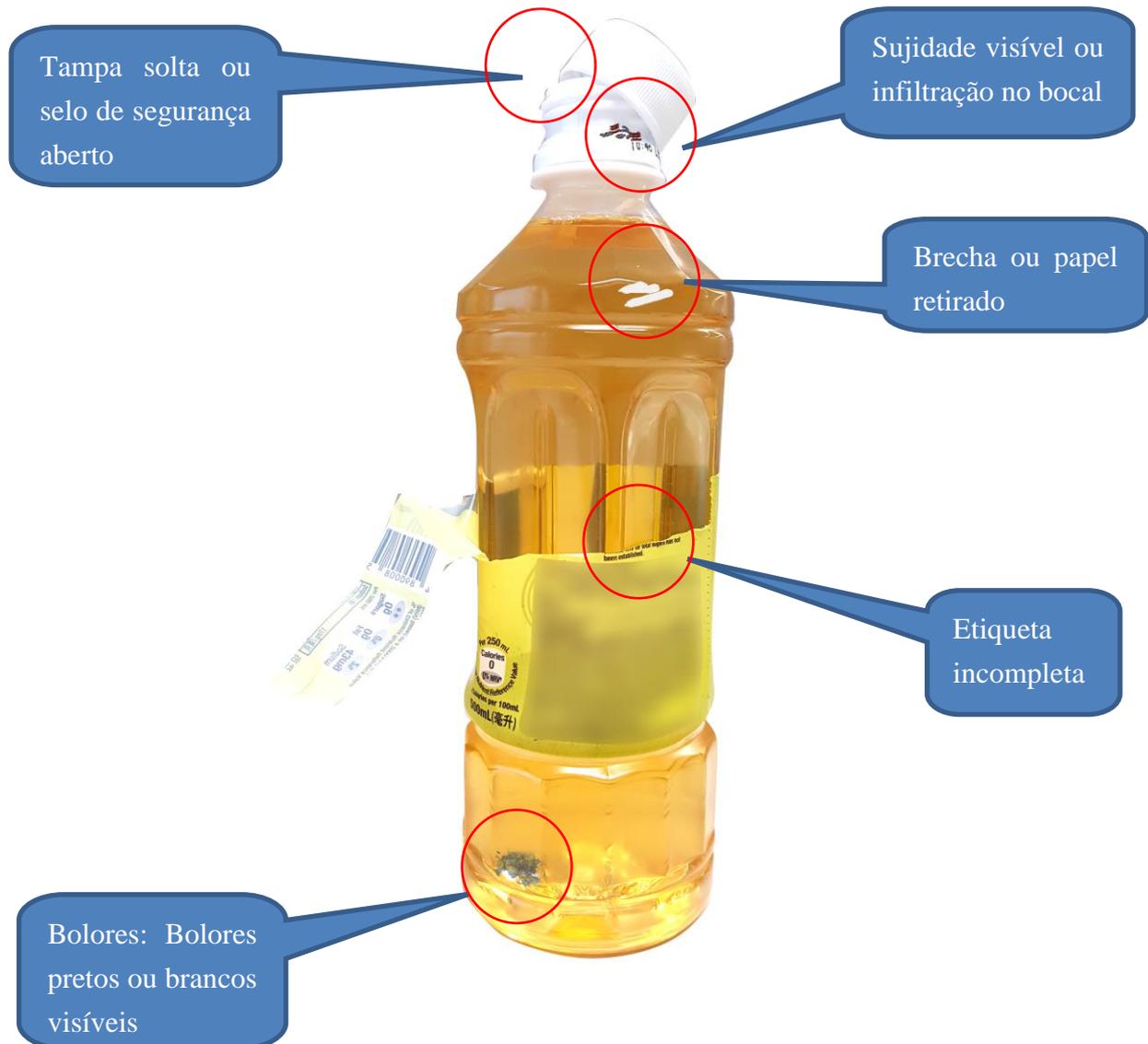
1. Alimentos em saco



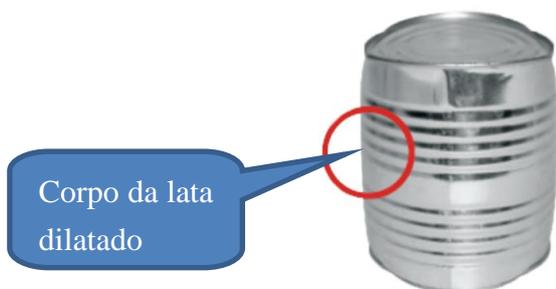
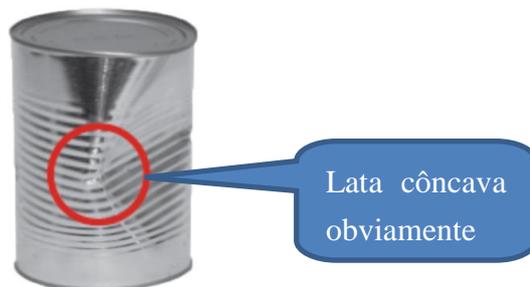
2. Alimentos em caixa



3. Alimentos em garrafa de vidro ou plástico



4. Conservas



5. Alimentos em frasco de boca larga



Tampa de abertura danificada ou incompleta



Sujidade na margem da tampa



Tampa arqueada ou convexa ou outro sinal que indica que foi aberta



Produto com brecha ou infiltração ou já descorou



Não é permitido doar conservas caseiras

Em caso de dúvida em relação aos alimentos acima indicados, Descarte-os imediatamente!