Orientações para a Segurança e Higiene Alimentar na Execução de Obras de Reparação e Manutenção

Objectivo:

Para manter o bom funcionamento de instalações e equipamentos que guardam produtos alimentares, os técnicos visitarão com a regularidade possível os estabelecimentos de produção de produtos alimentares, a fim de proceder a obras de reparação ou manutenção. Independentemente de elas serem em grande ou pequena escala, os técnicos que negligenciarem a higiene pessoal ou os que transportam ou de algum modo tratam os alimentos sem os cuidarem deles ou dos equipamentos utilizados adequadamente poderão contaminar pessoas e objectos no seu raio de acção. Portanto e de modo a garantir a segurança alimentar, os técnicos e os que transportam ou de algum modo tratam alimentos devem adoptar as recomendações de higiene listadas nestas directrizes relativas à segurança e higiene alimentar na execução de obras de reparação ou manutenção, para evitar contaminar os alimentos e os utensílios utilizados.

Âmbito de aplicação:

Todos os estabelecimentos que produzem os produtos alimentares.

Conteúdo:

1. Preparativos prévios antes das obras
   - Os exploradores de produção de produtos alimentares serão responsáveis por coordenarem e supervisionarem o andamento das obras, devendo para tal designarem manuseadores de alimentos (doravante denominados “trabalhadores especializados”) para garantir que elas não afectem a segurança e higiene dos alimentos nas instalações;
   - Os exploradores de produção de produtos alimentares e os técnicos devem discutir antecipadamente o impacto negativo potencial da obra causado ao manuseamento dos alimentos e planear ou determinar preliminarmente a duração da obra, o grau de impacto negativo causado pela obra ao trabalho que decorre nas áreas de manuseamento dos alimentos, a duração da potencial suspensão da tarefa de

manuseamento dos alimentos, o tempo que decorrerá até que o manuseamento de alimentos seja novamente possível e o que fazer antes, durante e depois da obra;

- Com base no grau de impacto negativo potencial causado pela obra, os responsáveis pelo manuseamento dos alimentos devem adoptar as seguintes medidas:
  - Caso a obra impacte toda a área de manuseamento dos alimentos, as tarefas com ele relacionadas devem ser suspensas;
  - Caso a obra afecte apenas parte da área de manuseamento dos alimentos, as tarefas de tal operação poderão continuar, conquanto alimentos e utensílios utilizados não corram o risco de serem contaminados. Porém, os responsáveis devem:
    - Colocar barreiras protectores como painéis de madeira ou cortinas de plástico para isolar efectivamente a área de manuseamento em funcionamento onde a obra decorre;
    - Caso a obra ou reparação seja de pequena (por exemplo, reparar uma máquina de gelo ou um frigorífico), ela deve ser supervisionada por técnicos especializados.
- Procurar que execução da obra ocorra fora do horário normal de funcionamento e caso as condições o permitam;
- Remover quaisquer alimentos ou utensílios utilizados que possam ser sujos pela obra;
- Dar formação e orientação adequada no manuseamento higiénico dos alimentos aos trabalhadores especializados e técnicos envolvidos.

2. Pontos a cumprir durante a execução da obra
   - Garantir que os instrumentos de trabalho levados para a área de manuseamento não contaminem nem os alimentos nem os utensílios utilizados;
   - As peças (por exemplo, parafusos, anilhas e porcas) retiradas dos equipamentos devem ser prontamente guardadas na caixa de ferramentas;
   - Todos os recipientes contendo produtos químicos devem estar claramente rotulados, de modo a que os técnicos e os manuseadores de alimentos os consigam identificar imediatamente;

- De acordo com as instruções do manual dos equipamentos usados com alimentos, deve usar-se lubrificante de grau alimentar para evitar contaminar os alimentos;
- Excepto para janelas, nunca utilizar acessórios de equipamentos feitos total ou parcialmente de vidro na área de manuseamento de alimentos (v.g. abajur, monitor de temperatura de frigorífico, etc.);
- Nunca usar utensílios destinados ao manuseamento de alimentos que não o originalmente previsto (por exemplo, não utilizar recipientes alimentares para guardar pequenas peças mecânicas e ferramentas usadas na obra, ou garrafas de água para guardar lubrificantes de grau alimentar).

3. Acerca do acompanhamento efectuado concluída a obra
   - Os técnicos devem verificar se na área de manuseamento de alimentos ficou alguma peça pertencente aos equipamentos ou outros instrumentos utilizados na obra;
   - Os técnicos devem informar os trabalhadores especializados sobre ao que estar atento, assim como fazer recomendações quanto a futuras reparações e manutenção de equipamentos;
   - Concluída a obra, os trabalhadores especializados devem vistoriar as instalações e indicar trabalhadores para limpar e desinfectar em profundidade as áreas potencialmente afectadas;
   - Quaisquer objectos estranhos ao trabalho de manuseamento de alimentos (por exemplo, embalagens de equipamentos novos ou peças sobressalentes) devem ser removidos da área para evitar amontoados de lixo propícios ao surgimento de mosquitos;
   - Antes de a área de manuseamento de alimentos retomar o funcionamento, verificar cuidadosamente se a área foi efectivamente bem limpa, se não foram deixadas peças sobressalentes e instrumentos utilizados na obra e se todos os equipamentos e instalações eléctricas estão a funcionar normalmente.

4. Prática de higiene pessoal dos técnicos

- Antes de entrarem na área de manuseamento dos alimentos, os técnicos devem estar atentos à sua higiene pessoal e cumprir rigorosamente as práticas de higiene exigidas, especialmente se presentes numa área de manuseamento de alimentos em funcionamento;
- Usar preferencialmente roupas protectores ou de trabalho limpas, assim como:
  - Substituí-las regularmente ou sempre que estiverem sujas;
  - Verificar se os botões estão bem costurados;
  - Não colocar as peças dos equipamentos ou utensílios (por exemplo, parafusos, porcas ou canetas) nos bolsos da roupa protectora ou de trabalho.
- Prender sempre o cabelo com uma rede de cabelo ou usar uma touca ou gorro;
- Os técnicos devem manter sempre as mãos limpas e lavá-las correctamente, especialmente nas situações abaixo discriminadas (consultar Orientações sobre a Lavagem das Mãos pelo Pessoal que Manuseia Alimentos):
  - Antes de entrarem na área de manuseio de alimentos e;
  - Após tossirem ou espirrarem;
  - Depois de usarem a casa de banho;
  - Depois de fumarem e;
  - Quaisquer outras acções que sujem as mãos.
- Ao espirrar ou tossir, devem cobrir o nariz e a boca com um lenço de papel, lavando imediatamente as mãos. Se não o conseguirem efectuar atempadamente com um lenço de papel, tossir ou espirrar para a manga superior do braço para evitarem que as bactérias das gotículas respiratórias se espalhem na área de manuseamento de alimentos;
- Evitar os seguintes comportamentos nas áreas de manuseamento dos alimentos:
  - Colocar os instrumentos usados na obra sobre os alimentos ou superfícies onde estes sejam colocados;
  - Andar na bancada ou sobre os equipamentos usados no manuseamento para efectuar tarefas em lugares altos;

- Fumar, cuspir, mastigar ou comer;
- Espirrar ou tossir sobre os alimentos ou superfícies onde eles são colocados;
- Tocar injustificadamente nos alimentos ou nas superfícies onde eles são colocados;
- Guardar objectos pessoais nas áreas de manuseamento de alimentos.