

Orientações de Higiene para o Transporte de Carnes

Objectivo:

O monitoramento da cadeia de frio é uma das medidas de controlo mais importantes para garantir a segurança alimentar. Se a faixa de temperatura da cadeia de frio não for bem controlada durante o transporte de carnes, é maior a probabilidade de crescimento microbiano, multiplicação e produção de toxinas na carne, o que por sua vez aumenta os riscos de segurança alimentar. Estas Orientações pretendem relembrar à indústria alimentar as boas práticas de higiene e segurança alimentar a observar na utilização de veículos para transportar carnes frescas refrigeradas e congeladas, a fim de garantir a segurança alimentar.

Âmbito de aplicação:

Entidades que produzem e comercializam géneros alimentícios, incluindo fornecedores e retalhistas que utilizam veículos para o transporte de carnes frescas refrigeradas e congeladas.

Conteúdo:

1. Requisitos para equipamentos de transporte

1) Requisitos básicos

- As superfícies internas dos compartimentos de transporte dos veículos e das caixas de armazenamento¹ devem ser lisas e impermeáveis para facilitar a sua limpeza;
- Os compartimentos de transporte e as caixas de armazenamento devem ser fechados hermeticamente para evitar a contaminação das carnes.

2) Veículos equipados com dispositivos de controlo de temperatura

- É preferível transportar carnes frescas refrigeradas e congeladas em veículos equipados com dispositivo de controlo de temperatura nos seus compartimentos de transporte, mantendo a temperatura de refrigeração abaixo de 5°C e a temperatura de congelação a -18°C ou menos;

¹A caixa a que se referem estas Orientações é uma pequena caixa para transporte de mercadorias, como por exemplo a caixa na parte traseira de uma motocicleta para transportar alimentos.

- Deve ser instalado no compartimento dos veículos um medidor de temperatura para monitorar a temperatura do compartimento durante o transporte de carnes;
- Se as condições o permitirem, poderá ser instalado no compartimento de transporte um termómetro gráfico, para registar continuamente os dados da temperatura ao longo de todo o processo de transporte. Os registos de temperatura devem ser guardados em segurança para efeitos de gestão e verificação.

3) Veículos sem dispositivos de controlo de temperatura

- Colocar cubos de gelo ou gelo seco em recipientes com isolamento térmico ou outros recipientes usados para armazenar carnes frescas refrigeradas e congeladas a fim de manter as carnes sempre a temperatura mais baixa;
- Ter em reserva suficientes cubos de gelo ou gelo seco para reposição ou substituição em tempo útil.

2. Protecção adequada de carnes

- Proteger adequadamente as carnes não embaladas, armazenando-as em recipientes apropriados e com tampa, e que não devem ser usados para armazenar outros alimentos, e que devem ser cuidadosamente limpos e desinfectados antes e após o uso;
- Nunca expor as carnes à luz solar directa nem à chuva;
- Nunca colocar as carnes directamente no chão;
- Não utilizar compartimentos de transporte e caixas de armazenamento para transportar outras mercadorias (especialmente produtos químicos e lixo).

3. Temperatura e tempo de transporte

- Não é possível transportar carnes frescas refrigeradas e congeladas sem condições de temperatura controlada;
- Para o transporte, armazene as carnes frescas refrigeradas e congeladas separadamente, de acordo com os seus requisitos específicos de

temperatura. As carnes frescas e refrigeradas devem ser mantidas abaixo de 5°C e as carnes congeladas a -18°C ou menos;

- Antes de carregar carnes frescas refrigeradas e congeladas nos compartimentos dos veículos, certifique-se de que o dispositivo de controlo de temperatura está a funcionar bem e que a temperatura dentro do compartimento atingiu a temperatura adequada. Quando não houver dispositivo de controlo de temperatura, certifique-se de que haja cubos de gelo ou gelo seco suficientes nos recipientes de transporte de carne para manter as carnes sempre a uma temperatura baixa;
- Minimize o tempo de transporte, carga e descarga e reduza ao máximo a duração e a frequência de abertura do compartimento ou da caixa de armazenamento para manter estável a baixa temperatura interior;
- Excepto ao carregar e descarregar as carnes, todas as portas e janelas dos veículos devem ser mantidas fechadas durante todo o processo de transporte, e o dispositivo de controlo de temperatura sempre a funcionar.

4. Limpeza e manutenção de equipamentos de transporte

- Certifique-se de que o interior do compartimento e as caixas de armazenamento estejam limpos e higiénicos. Limpe e desinfete a intervalos regulares o compartimento, a caixa de armazenamento e o respectivo equipamento, antes e depois de ser usado;
- Fazer a manutenção regular dos veículos, do dispositivo de controlo de temperatura, do medidor de temperatura e doutros equipamentos para garantir o seu bom funcionamento;
- Ninguém está autorizado a permanecer no interior dos veículos, excepto para carga e descarga de mercadorias, limpeza e desinfecção do veículo, ou para reparação e manutenção de equipamentos.