

Orientações de Gestão de Higiene e Segurança Alimentar para Escolas com Serviço de Refeições

Objectivo:

Estas orientações servem para relembrar às escolas com serviço de refeições que devem sempre observar uma boa gestão de higiene e segurança alimentares, a fim de reduzir os riscos de intoxicações alimentares e a ocorrência de surtos de doenças transmitidas por alimentos, salvaguardando assim a saúde do seu pessoal, professores e alunos.

Âmbito de aplicação:

Escolas, infantários e estabelecimentos similares.

Definição:

1. **Cantina:** um local permanente que providencia alimentos e refeições ao pessoal, professores e alunos.
2. **Cozinha:** um local permanente ou móvel, equipado com instalações de confecção, onde os alimentos e matérias-primas são sujeitos a inspecção no acto da entrega e onde são limpos, lavados, cortados, armazenados, preparados, processados, cozinhados, arranjados para distribuição e embalados.
3. **Manuseador de alimentos:** Pessoal de cozinha envolvido na preparação ou que mantenha contacto directo com os alimentos (e.g. docentes e funcionários das escolas).

Conteúdo:

1. A gestão de higiene e segurança alimentar das cantinas e cozinhas das escolas deve abranger:
 - 1) Planificação, educação, e promoção da higiene alimentar e da nutrição;
 - 2) Manutenção da segurança alimentar e da higiene;
 - 3) Gestão da higiene nos estabelecimentos de comidas e bebidas;
 - 4) Formação e posterior actualização de manuseadores de alimentos e supervisores;
 - 5) Outros aspectos relacionados com a gestão de higiene e segurança no serviço de refeições.
2. As escolas deverão preencher o “Formulário de Inquérito sobre o Serviço de Refeições providenciado pela Escola” (Anexo 1) no prazo de duas semanas

- antes do início de cada ano lectivo e enviar por fax (8296 1204).
3. De modo a garantir a segurança alimentar, é crucial que qualquer funcionário com certos sintomas clínicos não manuseie alimentos. Por isso, o responsável escolar tem a responsabilidade de supervisionar o estado de saúde dos funcionários que manuseiam alimentos, os quais estão obrigados a informarem aquele do seu estado de saúde (Consultar o Anexo 2 para saber quais são os estados de saúde que devem ser comunicados).
 4. As escolas devem desenvolver os seus próprios mecanismos de gestão para assegurar a segurança e higiene alimentares e bem assim gerir de forma autónoma as respectivas inspecções. O responsável da escola – ou o supervisor destacado para o efeito – deve inspeccionar as áreas onde são servidos alimentos pelo menos uma vez por semana e manter registos dessas inspecções durante, pelo menos, um ano. É favor consultar a “Lista de Pontos a Verificar” (Anexo 3) para saber quais os itens a inspeccionar.
 5. Tendo em atenção o modo específico de servir as refeições, as escolas devem gerir a segurança e higiene alimentares respeitando as seguintes orientações: Orientações de Higiene e Segurança Alimentar para os Serviços de Refeições nas Escolas; Orientações sobre Serviço de Refeições Adjudicado para Escolas e Orientações de Higiene e Segurança Alimentar para Fornecedores de Serviço de Refeições.
 6. Recomenda-se que as refeições sejam servidas individualmente. No caso do pessoal e dos professores partilharem comida de travessas, deverão utilizar um conjunto diferente de utensílios (p.ex., pauzinhos ou colher) para servirem os alimentos para o seu prato.
 7. Quer a escola confeccione ela própria as refeições ou as encomende a uma empresa exterior, deverá sempre separar uma refeição embalada como amostra. Caso as refeições não sejam servidas em loiça marmitex, deve ser separada pelo menos uma amostra de cada tipo de prato servido a cada refeição numa proporção nunca inferior a 250 gramas (g) ou 250 mililitros (ml). Todas as amostras deverão estar claramente identificadas com a data e a designação tipo de refeição, devendo ser colocadas no frigorífico a menos de 5°C durante pelo menos 48 horas, para o caso de ser necessário efectuar uma análise laboratorial. Para informações mais detalhadas, consulte as Orientações para a Recolha e Retenção de Amostras Alimentares (Anexo 4) para saber como proceder para separar as amostras.
 8. O responsável escolar deve obrigar os que manuseiam os alimentos a

- frequentarem regularmente cursos de formação sob segurança alimentar e práticas de higiene no manuseamento dos alimentos, aumentando a sua consciencialização para este aspectos e assim melhorar o padrão de segurança alimentar e a gestão das práticas de higiene nas escolas¹.
9. O IAM recomenda que as escolas em cada ano lectivo reservem uma verba para melhorar os equipamentos da cantina e da cozinha, assim contribuindo para garantir e melhorar a segurança no processamento dos alimentos e os padrões de higiene das escolas.
 10. No caso da escola detectar nas suas instalações sinais de um foco infeccioso de qualquer doença transmitida pelos alimentos, terá de sujeitar de imediato os estudantes afectados a atenção médica e possível tratamento e informar prontamente os seus familiares ou encarregados de educação. Além disso, terá igualmente de notificar prontamente o Departamento de Segurança Alimentar do Instituto para os Assuntos Municipais (Tel: 28338181) sobre a ocorrência, a fim de permitir aos Serviços competentes adoptarem as medidas apropriadas de acompanhamento.

Supervisão de refeições especiais

As escolas devem criar um mecanismo regulador para gerir os casos de alunos com alergias alimentares e manter uma comunicação regular com os seus pais ou encarregados de educação e, bem assim, com o pessoal da própria escola. Deverá ser elaborada uma lista dos alunos com alergias alimentares específicas, e ainda daqueles com necessidades dietéticas especiais, para assegurar que as suas refeições são servidas de forma adequada às condições particulares de cada um.

¹O Instituto para os Assuntos Municipais continua a efectuar cursos diversos de educação e formação em segurança alimentar. Para mais detalhes, aceda à página electrónica Informação sobre Segurança Alimentar (<https://www.iam.gov.mo/foodsafety/p/default>).

Anexo 1

**Formulário de Inquérito sobre o Serviço de Refeições providenciado pela
Escola**

Nome da Escola: _____
Endereço: _____
Data: _____
Telefone: _____ Fax: _____ Pessoa de contacto: _____

Objectivo:

Recolher informações sobre o serviço de refeições nas escolas de Macau e utilizá-las para melhorar a gestão da segurança e higiene alimentares, para melhor proteger a saúde de professores e alunos.

Conteúdo do Questionário:

1. Serviço de refeições providenciado pela Escola SIM NÃO
(pf., responda ao ponto 9)
2. Refeições Confeccionadas pela Escola
 Adjudicadas (pf., preencha os seguintes dados)
Nome da Empresa: _____
Endereço: _____
Telefone: _____ Pessoa de contacto: _____
3. Horário das refeições e número de refeições servidas
 Pequeno-almoço _____ unidades ____:____ a ____:____
 Intervalo _____ unidades ____:____ a ____:____ / ____:____ a ____:____
 Almoço _____ unidades ____:____ a ____:____
 Outras _____ unidades ____:____ a ____:____ / ____:____ a ____:____
4. Equipamentos para servir os alimentos/ utensílios de mesa de refeição
Pequeno-almoço Descartáveis Requerem limpeza para reutilização
Intervalo Grande Descartáveis Requerem limpeza para reutilização
Almoço Descartáveis Requerem limpeza para reutilização
Outras Descartáveis Requerem limpeza para reutilização
Materiais de que são feitos os equipamentos/utensílios : _____
5. Equipamentos térmicos SIM (pf., especifique o tipo: _____)
 NÃO
6. Inspeção no acto da entrega SIM
 NÃO
 Outros: _____

7. Pessoal de cozinha (número de pessoas): _____
8. Outro pessoal (número de pessoas): _____
9. Os manuseadores de alimentos da escola frequentaram cursos de formação ou palestras sobre segurança alimentar e práticas de higiene
 SIM NÃO
10. A escola organiza, de forma regular, a participação do pessoal relevante em cursos sobre segurança e higiene alimentares
 SIM NÃO

Se SIM, indicar a entidade que organiza os cursos:

- _____
11. A escola exigiu que o pessoal relevante se sujeitasse a exame médico antes de ser contratado: SIM NÃO
12. Uma vez em funções, a escola exigiu que se sujeitassem a exames médicos regulares:
 SIM NÃO
13. Se surgirem de futuro cursos ou palestras sobre segurança e higiene alimentares, a escola está disposta a organizar a participação do seu pessoal relevante:
 SIM NÃO

Anexo 2

Gestão da Saúde do Pessoal e Doenças

- (a) Os operadores de instalações ou seu pessoal responsável autorizado têm a responsabilidade de exigir aos manuseadores de alimentos e demais trabalhadores recrutados que os informem sobre as seguintes condições de saúde. Os manuseadores de alimentos têm a responsabilidade de informarem os operadores de instalações ou seu pessoal responsável autorizado sobre as seguintes condições de saúde:
- i. Um trabalhador já foi clinicamente diagnosticado com febre tifóide causada por salmonela (*Salmonella Typhi*), salmonela não-tifóide (*Nontyphoidal Salmonella*), *Shigella* spp., *Escherichia coli* produtora de toxina Shiga (*Shiga Toxin-producing Escherichia coli*), norovírus (*Norovirus*), vírus da Hepatite A (*Hepatitis A virus*) e tuberculose pulmonar activa;
 - ii. Sintomas de diarreia, febre, vômitos ou icterícia causados por doença ou infecção ou garganta inflamada com febre;
 - iii. Ter feridas visíveis na pele em partes expostas do corpo (p.ex., queimaduras, cortes, feridas infectadas ou chagas) ou descargas dos olhos, nariz e ouvidos;
 - iv. Ter sintomas ou condições causadas, ou suspeitas de serem causadas, por doenças infecciosas; ou
 - v. Ter sofrido qualquer intoxicação alimentar.
- (b) O pessoal que actualmente sofre doenças transmissíveis do trato gastrointestinal (incluindo vectores patogénicos) e doenças causadas por salmonela (*Salmonella Typhi*), salmonela não-tifóide (*Nontyphoidal Salmonella*), *Shigella* spp., *Escherichia coli* produtora de toxina Shiga (*Shiga Toxin-producing Escherichia coli*), norovírus (*Norovirus*), vírus da Hepatite A (*Hepatitis A virus*) e tuberculose pulmonar activa, dermatose purulenta ou efusiva, e bem assim outras afecções que possam comprometer a higiene alimentar, não poderá executar quaisquer trabalhos que impliquem contacto directo ou indirecto com os alimentos para consumo directo, nem sequer com as superfícies dos relevantes utensílios ou equipamentos.

- (c) Os manuseadores de alimentos que actualmente sofram de sintomas, como febre, diarreia, inflamação da garganta e bem assim outras afecções que possam comprometer a higiene alimentar, ou tenham corrimento dos olhos, nariz e ouvidos, devem interromper de imediato qualquer trabalho que implique contacto directo com os alimentos e só poderão voltar ao trabalho quando tais condições forem investigadas, os seus sintomas desaparecerem ou as suas doenças, que comprometem a higiene alimentar, estiverem curadas.
- (d) Os manuseadores de alimentos que sofram, ou são suspeitos de sofrer de doenças transmissíveis, devem interromper de imediato qualquer trabalho que implique contacto directo ou indirecto com os alimentos para consumo directo, e nem devem tocar nas superfícies dos utensílios ou equipamentos alimentares e terão de procurar de imediato tratamento médico para tratarem dos sintomas que comprometem a higiene alimentar.
- (e) Se os manuseadores dos alimentos apresentarem feridas expostas em partes visíveis do corpo terão de colocar nelas pensos à prova de água para não infectarem. Os que apresentarem feridas nas mãos além deverão também usar luvas impermeáveis; caso contrário, não poderão manusear os alimentos que vão ser consumidos, nem tocar em utensílios ou equipamentos utilizados no manuseamento ou tocar em superfícies nos quais os alimentos foram colocados.
- (f) No caso de os manuseadores suspeitarem que, devido à sua deficiente condição de saúde, terão contaminado alimentos, deverão informar de imediato o responsável pelas instalações.
- (g) Recomenda-se que as instalações criem os seus próprios registos de saúde do pessoal que manuseia directamente alimentos e os mantenham sob a gestão de pessoal encarregado para esse fim.

Notas suplementares:

1. A gestão da saúde do pessoal tem um papel importante na garantia da segurança alimentar. No entanto, nem todas as doenças afectam de igual modo a segurança alimentar. Por exemplo, não há provas de que o vírus VIH, causador do SIDA ou o vírus HBV, causador da hepatite B, sejam transmissíveis através dos alimentos.
2. Na medida em que a salmonela (*Salmonella Typhi*), salmonela não-tifóide (*Nontyphoidal Salmonella*), *Shigella* spp., *Escherichia coli* produtora de toxina Shiga (*Shiga Toxin-producing Escherichia coli*), o

- norovírus (*Norovirus*) e o vírus da Hepatite A (*Hepatitis A virus*) são facilmente transmissíveis aos alimentos e podem causar danos à saúde, os manuseadores de alimentos infectados com algum destes germes patogénicos estão terminantemente proibidos de tocar nos alimentos, processá-los ou entrar em contacto com equipamento e utensílios limpos, panos e toalhas e talheres descartáveis por abrir.
3. Actualmente, sabe-se que há vários tipos de doenças que são transmissíveis ao homem através dos alimentos. Por isso, os manuseadores de alimentos devem eliminar todas as possibilidades de transmissão aos consumidores, por um manuseio incorrecto, destes germes patogénicos. Quando os operadores das instalações alimentares ou o seu pessoal responsável autorizado tiverem provas substanciais de que os seus manuseadores de alimentos sofrem de doenças transmissíveis, deverão suspendê-los de imediato de tarefas que envolvam contacto directo com alimentos, enquanto aguardam os resultados das análises e conselhos profissionais dos médicos.
 4. Actualmente, há provas insuficientes de que a prática regular de exames físicos e de saúde pode evitar de forma eficaz a ocorrência de intoxicações alimentares. No entanto, a interdição do pessoal com sintomas específicos de manusear alimentos parece ser um passo importante no sentido da segurança alimentar. De acordo com alguns estudos científicos, os cozinheiros correm um risco maior de contrair cancro do pulmão do que outros profissionais. Por isso, em termos de saúde e segurança ocupacional, os Serviços de Saúde continuam a recomendar que o pessoal das áreas de processamento alimentar se sujeitem a exames regulares de saúde, assim como antes de iniciarem funções.
 5. As bactérias estão sempre presentes na superfície da pele humana e as feridas abertas facilitam a sua proliferação. Por isso, todas as feridas devem estar bem tratadas, cobertas por pensos próprios, que devem ser mudados regularmente, para se reduzirem os riscos de contaminação alimentar. É preferível a utilização de pensos rápidos ou ligaduras de cor diferente da pele, para facilitar a sua detecção, no caso de caírem.
 6. Tal como estipulado pelo Artigo 14.º da Lei n.º 2/2004 (Lei de Prevenção, Controlo e Tratamento de Doenças Transmissíveis), “em relação às pessoas infectadas, suspeitas de terem contraído ou em risco de contraírem doença transmissível, para efeitos de prevenção da sua propagação, podem ser adoptadas, pela autoridade sanitária, restrição ao exercício de determinadas actividades ou profissões ou estabelecimento de condicionalismos ao seu exercício, para efeitos de prevenção da sua propagação”.

Extraído de:

5.1- Saúde Pessoal e Doenças do Capítulo 5 (Higiene e Formação de Manuseadores de Alimentos) de “Instruções Técnicas de Higiene Alimentar” preparadas pelo Departamento de Segurança Alimentar do Instituto para os Assuntos Municipais

Anexo 3

Lista de Pontos a Verificar

A “Lista de Pontos a Verificar” deve ser preenchida diariamente. Por favor verificar se a situação corrente do dia confere ou não com a norma especificada na lista antes de colocar um (✓) no respectivo quadradinho. No caso de parte da especificação da norma não se aplicar à situação corrente do dia, é favor assinalar com um (✓) no respectivo quadrado de “não aplicável”.

Agente de inspeção: _____

Data e horário: _____

Higiene Alimentar:

Conteúdo da verificação	Sim	Não	Não aplicável	Tomar medidas correctivas imediatas
Recepção de mercadorias				
Comprar mercadorias apenas de fornecedores idóneos e guardar em lugar seguro os recibos e facturas ou registos relacionados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ao inspeccionar mercadorias recebidas, verifique chegaram à temperatura exigida para a sua conservação e se obedecem aos padrões de qualidade esperados (p. ex., se aparentam estar bem conservados e estão dentro do prazo de validade).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Após verificação, guardar os ingredientes alimentares ou mercadorias em lugar apropriado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Armazenamento				
Adoptar a regra “primeiro a entrar, primeiro a sair” no armazenamento de alimentos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Todos os ingredientes e produtos alimentares devem ser guardados de forma a evitar contaminação cruzada (por exemplo, manter no frigorífico os alimentos cozinhados e prontos a serem consumidos separados dos crus. Se estiverem no mesmo frigorífico, colocar os alimentos cozinhados e prontos a serem consumidos nas prateleiras superiores e os crus e os que ainda não foram tratados nas inferiores).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Os produtos alimentares (ou ingredientes) não devem ocupar a totalidade do interior do frigorífico (pelo menos 20% do espaço deverá estar desocupado de modo a facilitar a circulação do ar) e o proprietário deve limpá-lo regularmente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Os alimentos estão guardados à temperatura correcta (p. ex., refrigerados a menos de 5°C).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Manuseamento				
Utilizar sempre utensílios e equipamentos limpos no manuseio de alimentos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Utilizar facas e tábuas de corte diferentes para alimentos crus e cozinhados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Manter os ingredientes já preparados em local próprio, para evitar contaminação cruzada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Os alimentos que precisam ser cozinhados devem sê-lo sempre adequadamente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Alimentos em exposição				
Os utensílios e equipamento utilizados para alimentos em exposição devem estar limpos e nunca ser colocados em áreas sujeitas a contaminação.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Os alimentos crus e cozinhados em exposição para os clientes e os utensílios disponíveis para a sua selecção devem estar em locais diferentes para se evitar a contaminação cruzada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Todos os alimentos em exposição devem estar devidamente protegidos de contaminantes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Alimentos que requeiram manutenção a quente devem estar expostos a mais de 60°C.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Alimentos refrigerados (p. ex., ostras cruas e sashimi) devem ser expostos a menos de 5°C.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Alimentos prontos-a-comer devem ser expostos à temperatura ambiente por não mais de 4 horas após a sua confecção.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Higiene Pessoal:

Conteúdo da verificação	Sim	Não	Não aplicável	Tomar medidas correctivas imediatas
O pessoal tem roupa de trabalho limpa e arrumada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
O pessoal não fuma, escarra ou come nas áreas de preparação de alimentos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
As mãos e as unhas do pessoal que manuseia alimentos estão limpas e bem tratadas e não usam qualquer tipo de acessório.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Os trabalhadores devem cobrir bem as feridas abertas nas mãos com pensos à prova de água e usar luvas descartáveis.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Os lavatórios para mãos do pessoal têm suficiente sabão líquido, toalhetes de papel ou secadores de mãos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Os trabalhadores devem lavar sempre bem as mãos antes de manusearem alimentos e depois de tocarem em objectos sujos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
O pessoal aparenta bom estado de saúde, sem sintomas de dores abdominais ou diarreia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Higiene Ambiental:

Conteúdo da verificação	Sim	Não	Não aplicável	Tomar medidas correctivas imediatas
Todos os utensílios que entram em contacto com os alimentos (incluindo a máquina de gelo) são limpos e lavados antes e depois da sua utilização.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Loiças e talheres são bem arrumados depois de lavados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Os caixotes do lixo devem estar bem fechados. Antes de terminarem um período laboral (por exemplo, no intervalo para descanso), os trabalhadores devem despejar o lixo e limpar, lavar e desinfectar as áreas de trabalho.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Os sistemas de esgoto, canalização e de eliminação de gorduras estão em bom estado e condição de funcionamento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Não há sinais de pestes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Segurança:

Conteúdo da verificação	Sim	Não	Não aplicável	Tomar medidas correctivas imediatas
Todo o pessoal das instalações está bem identificado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produtos químicos, produtos de limpeza e outras substâncias tóxicas estão claramente identificados e rotulados e são armazenados adequadamente por tipo de produto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Conferido e assinado pelo responsável: _____

Data: _____

Extraído de:

Anexo IV - “Lista de Pontos a Verificar” de “Instruções Técnicas de Higiene Alimentar” preparadas pelo Departamento de Segurança Alimentar do Instituto para os Assuntos Municipais

Orientações para a Recolha e Retenção de Amostras Alimentares

Objectivo:

Estas orientações servem para relembrar às entidades de produção e comercialização de géneros alimentares os requisitos de higiene e questões a ter em conta nos procedimentos de recolha e retenção de amostras alimentares.

Âmbito de aplicação:

As entidades de produção e comercialização de géneros alimentares em Macau.

Conteúdo:

1. Condições em que é necessária a recolha e retenção de amostras alimentares

- Jantares de grupo
- Buffets
- Refeições/alimentos servidos em recepções e eventos importantes

2. Tipos de produtos alimentares que requerem recolha e retenção de amostras

“Os alimentos potencialmente perigosos” devem ter prioridade na recolha e retenção de amostras, em particular os que não requeiram aquecimento antes de seu consumo, como:

- Carne cozinhada servida fria, carne fumada, fatiada, assada (siu mei), carne embebida em molhos de tempero (lou mei), especialidades artesanais e alimentos à base de cereais, como arroz cozido, fitas e canja de arroz já frias;
- Marisco consumido cru ou frio (p.ex. peixe cru, sashimi, ostras cruas, camarões e caranguejos servidos frios, medusas, conchas, crustáceos e entre outros);
- Pratos frios, sanduíches e saladas;
- Sobremesas frias, bebidas com sabores e sumos de frutas frescas;
- Fruta já cortada;
- Comidas caseiras preservadas em óleo e pastas e óleos de receita especial;
- Produtos alimentares particularmente sujeitos a contaminação.

3. Procedimentos e questões a ter em conta na recolha e retenção de amostras

- Fazer imediatamente a recolha de amostras após a confecção dos alimentos (prato pronto), antes de serem servidos ou distribuídos;
- Recolher, a partir do prato pronto a consumir, uma pequena amostra do alimento, que não deve ser inferior a 250 gramas ou 250 mL, cerca de 7 taéis;
- Acondicionar, individualmente, as amostras de diferentes pratos, de refeições diferentes, num recipiente limpo e desinfectado Nota (a), que deve ser guardado adequadamente;
- Apresentar claramente cada amostra o nome da amostra, data e hora em que foi colhida, designação da refeição e o nome da pessoa que a recolheu Nota (b);
- Manter correctamente todas as amostras de refeições num refrigerador reservado para o efeito, a uma temperatura inferior a 5°C durante pelo menos 48 horas. As amostras têm de ser mantidas em segurança, evitando a sua exposição a contaminantes. O estabelecimento alimentar pode desfazer-se da amostra passadas 48 horas, desde que o Departamento de Segurança Alimentar não o contacte durante este período.

Nota (a). Amostra do recipiente:



Nota (b). Padrão da etiqueta:

Data: Mês ____ Dia ____ às ____ horas e ____ minutos Designação da amostra: _____ Refeição: pequeno-almoço/almoço/jantar Recolector: _____
