

Orientações Higiénicas de Segurança para Alimentos Afectados por Corte de Energia ou Inundações

Objectivo:

Estas Orientações visam fornecer ao sector medidas de prevenção em termos de higiene e segurança alimentares recomendadas para situações de corte de energia ou inundações, com o objectivo de reduzir o risco da ocorrência de doenças de origem alimentar devido a cortes de energia ou a inundações e com o objectivo de garantir a segurança alimentar.

Âmbito de aplicação:

Estabelecimentos de produção e comercialização de alimentos que possam ser afectados por faltas de energia ou inundações, incluindo fabricantes, fornecedores e retalhistas de alimentos.

Definição:

Termómetro de alimentos (abaixo designado por termómetro): aparelho próprio para utilização em estabelecimentos de produção e comercialização de alimentos para medir a temperatura dos alimentos, bem como dos ambientes de operação e de armazenamento, incluindo termómetros de lâmina bimetálica, sensores de temperatura simples, sensores de temperatura por resistência e termómetros de infravermelhos¹.

Nota: O termómetro de vidro não deve ser utilizado em estabelecimentos de produção e comercialização de géneros alimentícios, porque tem uma superfície de vidro e contém mercúrio ou solução de álcool, o que pode causar perigos físicos e químicos, se não for devidamente manuseado ou sofrer qualquer danificação.

Conteúdo:

1. Todos os trabalhos e medidas devem ser efectuados sob a condição de garantir a segurança individual do pessoal

¹ Para as operações relevantes, pode tomar como referência as Orientações para a Utilização do Termómetros de Alimentos.

2. Corte de energia

1) Medidas de precaução antes do corte de energia

- Instale fontes de alimentação de emergência e faça inspeções regulares, para garantir que os equipamentos estão em bom funcionamento;
- Realize manutenções e reparações regulares aos equipamentos de refrigeração e congelação;
- Os equipamentos de refrigeração e congelação devem ser equipados com termómetros adequados para ajudar a determinar se os alimentos são seguros para consumo (em condições normais, a temperatura deve ser inferior a 5°C para os equipamentos de refrigeração e -18°C ou inferior para os equipamentos de congelação);
- Se tiver recebido um aviso prévio sobre um corte de energia, pode colocar os alimentos refrigerados que não são necessários para uso imediato (por exemplo, carne fresca, marisco, aves, etc.) nos equipamentos de congelação rápida, de modo a reduzir o risco de deterioração e a perda em resultado da eliminação de alimentos impróprios para consumo;
- Saiba antecipadamente a localização de lojas onde se pode comprar gelo seco ou cubos de gelo, e armazene-os no congelador, antes da ocorrência do corte de energia, para manter uma temperatura relativamente mais baixa durante um curto período de tempo, após esse corte.

2) Medidas de emergência para garantir o armazenamento próprio dos alimentos em caso de corte de energia

- Quando a temperatura dos alimentos nos equipamentos é mantida abaixo de 5°C, a sua segurança alimentar é relativamente maior;
- Quando as portas dos equipamentos de refrigeração e congelação são mantidas fechadas:
 - Os equipamentos de refrigeração conseguem, em regra, manter-se durante cerca de 4 horas a uma temperatura abaixo de 5°C;

- Os equipamentos de congelação bem recheados conseguem, em regra, manter-se a uma temperatura abaixo de 5°C durante cerca de 48 horas e 24 horas, se estiverem parcialmente cheios.
 - Deve-se minimizar o número de vezes em que se abrem as portas dos equipamentos de refrigeração e congelação, para que a temperatura baixa no interior dos equipamentos possa ser mantida durante um período de tempo mais longo;
 - Se o corte de energia for prolongado, deve-se adicionar gelo seco ou sacos de gelo, para manter a temperatura baixa dos equipamentos de refrigeração e congelação. Nunca toque no gelo seco² com as mãos desprotegidas, nem o deixe em contacto directo com os alimentos³.
- 3) Uma vez a energia restaurada, determinar o grau de segurança dos alimentos e accionar medidas de acompanhamento adequadas
- Os alimentos podem ser consumidos após serem inteiramente cozidos em qualquer uma das seguintes condições. Os alimentos que tenham sido inspeccionados e considerados seguros para consumo devem ser identificados com “prioridade para consumo”, armazenados em congelador novamente e consumidos o mais rápido possível.
 - O corte de energia não excede quatro horas e os equipamentos de refrigeração e congelação permanecem fechados durante esse período;
 - A temperatura indicada no termómetro dos equipamentos de refrigeração e congelação seja inferior a 5°C;
 - Se os equipamentos de refrigeração e congelação não possuírem termómetro, verificar com um termómetro apropriado a temperatura de cada item alimentar, a qual deverá ser inferior a 5°C.
 - Os alimentos devem ser eliminados e não devem ser processados, vendidos ou consumidos em qualquer uma das seguintes condições:

² O contacto do gelo seco com as mãos desprotegidas pode causar geladura.

³ O contacto directo com o gelo seco pode fazer com que os tecidos dos alimentos sejam danificados devido à temperatura demasiado baixa, comprometendo a sua qualidade. O gelo seco que não seja de qualidade alimentar não deve entrar em contacto directo com os alimentos.

- Alimentos que apresentem sinais de deterioração, propriedades organolépticas anormais ou que se suspeite estarem estragados, ou alimentos que tenham entrado em contacto com os mesmos;
 - Alimentos perecíveis armazenados nos equipamentos de refrigeração (por exemplo, carne, marisco, leite e produtos lácteos, frutas e legumes cortados, e pratos cozidos), quando o corte de energia dure mais de quatro horas;
 - Alimentos perecíveis a temperatura igual ou superior a 5°C, verificada com termómetro.
- Após a eliminação dos alimentos, deve-se primeiro limpar e esterilizar cuidadosamente os equipamentos de refrigeração e congelação por dentro e por fora, antes de voltar a colocar os alimentos. Deve-se assegurar que os alimentos são também armazenados à temperatura adequada durante a esterilização dos equipamentos de refrigeração e congelação⁴.

Nota: Os alimentos perecíveis deterioram-se e estragam-se rapidamente durante o período em que não estão armazenados à temperatura adequada. O consumo desses alimentos pode causar uma intoxicação alimentar, mesmo que estes sejam posteriormente aquecidos.

3. Inundações

1) Medidas de prevenção antes das inundações

- As lojas localizadas em zonas baixas devem planear a posição e a colocação das instalações e dos equipamentos (por exemplo, elevar os equipamentos de refrigeração e congelação) de forma adequada, para reduzir o impacto das inundações, bem como acrescentar placas protectoras e outros dispositivos conforme as necessidades;
- Deve-se sempre prestar atenção aos alertas emitidos pela Direcção dos Serviços Meteorológicos e Geofísicos sobre possíveis situações de inundações, tais como sinais de chuva intensa e avisos de refluxo da água do mar ou de storm surge. Ao saber que é provável ocorrerem inundações, deve-se instalar antecipadamente placas protectoras e

⁴ Armazene os alimentos refrigerados a temperaturas inferiores a 5°C e os alimentos congelados a -18°C ou menos.

- outros dispositivos, para evitar a entrada de água nas lojas;
- Deve-se proteger os alimentos com embalagens ou recipientes selados à prova de água e transferir antecipadamente os alimentos para prateleiras mais elevadas em relação ao chão.
- 2) Medidas de emergência que podem ser tomadas em caso de inundações sob a condição de garantir a segurança individual do pessoal
- Utilize placas protectoras e outros instrumentos auxiliares para bloquear a entrada de águas residuais pela porta o mais rápido possível, de modo a minimizar a possibilidade de contaminação do ambiente da loja;
 - De acordo com a gravidade da inundação, colocar os alimentos em lugares elevados para evitar a contaminação pelas águas.
- 3) Acções de acompanhamento após a inundação
- Antes de entrar em estabelecimentos de produção e comercialização de géneros alimentícios, certifique-se de que o ambiente no interior é seguro;
 - Os estabelecimentos de produção e comercialização de géneros alimentícios afectados por inundações devem suspender a sua operação até à conclusão dos trabalhos de tratamento, tais como limpeza e desinfeção, organização e classificação dos alimentos;
 - Descartar os alimentos cuja embalagem esteja danificada ou que possam ter sido molhados pelas águas, por não estarem protegidos por bolsa impermeável ou recipiente hermeticamente fechado (Anexo I);
 - Nunca processar, vender ou consumir qualquer alimento em condições organolépticas inaceitáveis, já estragado ou possivelmente molhado pelas águas;
 - Utilizar sempre água de fonte segura para a manipulação de alimentos e limpeza de utensílios, instalações e equipamentos alimentares;
 - Antes de usá-los, limpar e desinfectar sempre muito bem os utensílios e equipamentos que entram em contacto com os alimentos ou utilizados na preparação de alimentos, as áreas de produção e armazenamento e as áreas onde são servidas refeições (Anexo II).

4. Responsabilidades dos estabelecimentos de produção e comercialização de alimentos

- Preste especial atenção a quaisquer condições anormais que possam trazer riscos para os géneros alimentícios produzidos e comercializados, incluindo cortes de energia, inundações e outras condições meteorológicas adversas;
- Adquirir dispositivos adequados para prevenir as situações acima referidas que possam trazer riscos para a segurança alimentar, formule e coloque em prática as medidas de segurança e higiene, bem como avalie regularmente a sua eficácia, para garantir o cumprimento dos requisitos de segurança e higiene alimentares;
- A adopção de quaisquer medidas de prevenção de riscos para a segurança alimentar em condições adversas está sujeita à avaliação razoável das condições reais, para garantir a segurança de todo o pessoal;
- Providenciar ao seu pessoal acções de formação periódicas sobre higiene pessoal, alimentar e ambiental.

Actualizado em Dezembro de 2023

Anexo I – Práticas de produtos alimentares pré-embalados a observar no manuseio afectados pelas inundações

Em primeiro lugar devemos interromper a actividade comercial dos estabelecimentos que tenham sido afectados pelas cheias. De seguida devemos examinar cuidadosamente todos os produtos alimentares pré-embalados que se encontrem nas prateleiras

- No que diz respeito à condição das embalagens não danificadas, os produtos apresentados a seguir podem ser consumidos depois de serem tratados adequadamente*:

Alimentos embalados	Imagens ilustrativas
Alimentos Enlatados: Latas de Conserva de Dupla Costura na Parte Superior e Inferior (<i>Top and Bottom Double Seamed Cans</i>) <u>Nem todas as latas de conserva podem ser consumidas mesmo que tenham sido tratadas adequadamente. Apenas podem ser consumidas as latas de conserva de dupla costura na parte superior e inferior</u>	 Devemos descartar os alimentos enlatados sempre que as respectivas latas de conserva estejam danificadas, inchadas ou apresentem qualquer sinal de fuga do seu conteúdo.

Alimentos embalados	Imagens ilustrativas
Produtos Alimentares em Embalagens Seladas com Fecho Hermético (Retort Pouches)	 Devemos também descartar os alimentos sempre que as respectivas embalagens estejam danificadas ou apresentem qualquer sinal de fuga do seu conteúdo.

Nota: Os produtos embalados em sacos à prova de água mencionados anteriormente, ainda que tenham sido limpos e desinfetados, devem ser consumidos assim que possível.

***Procedimentos de tratamento:**

1. Retire todos os rótulos e em seguida limpe as manchas de lama que se encontrem nas superfícies da embalagem;
2. Lave cuidadosamente a embalagem com água potável e sabão;
3. Desinfecte a embalagem colocando-a numa solução desinfetante durante 15 minutos;
4. Seque toda a superfície da embalagem com pano limpo;
5. Escreva os nomes e as datas de validade dos produtos alimentares utilizando um marcador permanente à prova de água.

^ Métodos de preparação da solução desinfetante: Misture 40 ml de lixívia em 1 litro de água potável.

- Os produtos apresentados em seguida **não são considerados alimentos pré-embalados em materiais à prova de água e, por essa razão, devem ser imediatamente descartados:**

Tipo de embalagem	Imagens ilustrativas
Tampas de Rosca (Screw-Caps)	
Tampas de Pressão (Snap Lids)	 
Latas de Abertura Fácil (Pull Tops)	

Tipo de embalagem	Imagens ilustrativas
Fecho Não Roscado (Ex: Caricas) (<i>Crimped Caps</i>)	
Alimentos Embalados em Plástico, Papel, Cartão, Tecido, e Embalagens Similares (<i>Food Packed in Plastic, Paper, Cardboard, Cloth, and Similar Containers</i>)	
Alimentos Embalados em Casa (<i>Home Canned Foods</i>)	

Anexo II - A limpeza e a esterilização de utensílios de cozinha e serviços de mesa, equipamentos, zona de preparação de alimentos, zona de conservação de alimentos e área de refeição depois de serem imersos em água

Aspectos a ter em atenção ao fazer limpeza e esterilização:

1. Para realizar limpeza e esterilização aconselha-se o uso de roupa de protecção adequada e luvas, para evitar que a pele entre em contacto com desinfectantes ou sujidade, de forma a evitar infecções e irritabilidade;
2. A limpeza e esterilização deve ser feita com água potável.

Limpeza de utensílios de cozinha e serviços de mesa depois de serem imersos em água:

1. Descartar serviços de mesa que se encontrem danificados na superfície (como fendas, brechas, etc.) bem como os seguintes utensílios que tenham sido imersos em água: utensílios de madeira (como tábua de cortar de madeira, utensílios e serviços de mesa de madeira), tábua de cortar plástica, serviços de mesa descartáveis (como pratos e tigelas plásticos ou de papel);
2. Lavar com cuidado outros utensílios de restauração e de preparação de alimentos (como panelas de metal, serviços de cozinha de cerâmica e abre-latas);
3. Ao lavar os objectos acima indicados, eliminar primeiro a sujidade na superfície e depois limpar e lavá-los completamente com detergente e água (É melhor usar água quente, já que o efeito de limpeza é mais eficaz);
4. Após passá-los por água, pode imergi-los em água quente com temperatura superior a 80°C durante 2 minutos no mínimo, ou esterilizá-los com desinfectante* (como lixívia diluída em adequada proporção) e depois passá-los por água para tirar resíduos de desinfectante que ainda possam conter na superfície (Para mais detalhes, consulte: **Pode tomar como referência o modo de esterilização**);
5. Deixá-los secar naturalmente.

Limpeza de equipamentos, zona de preparação de alimentos, zona de conservação de alimentos e área de refeição depois de serem imersos em água:

1. Primeiro, eliminar a sujidade nas zonas acima referidas ou dos equipamentos;
2. Lavar cuidadosamente com detergente adequado e água (É melhor usar água quente, já que o efeito de limpeza é mais adequado), prestando atenção a cantos,

- fendas, costuras e cabo;
3. Limpar toda a zona com água e de seguida esterilizar com desinfetante*;
 4. Deixar a zona limpa e deixar secar naturalmente ou secá-la com um pano.

**Para saber o modo de utilização do desinfetante, deve consultar com cuidado as instruções na embalagem do produto; Além disso, pode comprar detergentes e desinfetantes exclusivamente para serviços de mesa/equipamentos a uma empresa especializada.*

Métodos de desinfecção para referência:

1. Métodos de desinfecção física (a esterilização por calor é o método mais utilizado)
 - A esterilização por calor deve ser efectuada de acordo com a temperatura eficaz e a duração mínima exigidas na tabela seguinte.

Métodos	Temperatura eficaz	Duração mínima
Imersão em água quente	> 80°C	2 minutos
Esterilização por vapor	> 77°C	15 minutos
	> 94°C	5 minutos
Desinfecção mecânica por máquina de lavar louça	80°C ~ 90°C	40 segundos

2. Métodos de desinfecção química (a esterilização com composto de cloreto em imersão é o método mais utilizado)
 - Deve utilizar tanque de desinfecção próprio para realizar a desinfecção química nos utensílios de serviços de mesa;
 - Deve seguir as instruções de uso na embalagem de desinfetante ou fornecedor de desinfetante profissional para realizar a desinfecção, e deve prestar atenção especial aos requisitos dos desinfetantes, especialmente à temperatura, nível de acidez (pH), concentração eficaz e duração mínima para melhor combinação (vide Tabela abaixo);
 - Deve mergulhar completamente os utensílios de serviços de mesa na solução desinfetante;

- Após a desinfecção, deve enxaguar com água corrente os resíduos de desinfetantes dos utensílios de serviços de mesa.

Desinfetante	Temperatura da água e nível de acidez (pH)	Concentração eficaz (ppm)	Duração mínima
Com composto de cloreto (pó de lixívia, lixívia, dicloroisocianurato de sódio)	Temperatura da água $\geq 49^{\circ}\text{C}$	25-49	1 minuto
	$\text{pH} \leq 10$ e temperatura da água $\geq 38^{\circ}\text{C}$	50-99	
	$\text{pH} \leq 8$ e temperatura da água $\geq 24^{\circ}\text{C}$	50-99	
	Temperatura da água $\geq 13^{\circ}\text{C}$	100	
Com composto de iodo	$\text{pH} \leq 5$ e temperatura da água $\geq 24^{\circ}\text{C}$	12,5–25	
Com composto de quaternários de amónio	Dureza da água ≤ 500 e temperatura da água $\geq 24^{\circ}\text{C}$	200	

Nota: Os requisitos específicos acima mencionados são apenas para referência, as práticas de operações e maneiras de utilização devem seguir as instruções de uso na embalagem do produto ou indicadas pelo fornecedor do desinfetante profissional.

^O desinfetante, após diluição com água, é denominado solução desinfetante.