



Guia de Práticas de Higiene

Transporte e Entrega de Alimentos



Objectivo:

Os alimentos congelados e refrigerados são produtos alimentares comuns da indústria de catering, que, regra geral, são entregues diariamente e em grandes quantidades pelos fornecedores aos estabelecimentos. No entanto, quando estes produtos não são transportados e entregues com os métodos adequados, tornam-se propensos a contaminação microbiana. Este Guia serve para lembrar ao ramo alimentar as práticas de segurança e higiene alimentar a serem observadas no transporte e entrega de géneros alimentares, a fim de reduzir surtos de doenças transmitidas por alimentos e garantir a segurança alimentar.



Âmbito de aplicação:

Fornecedores, retalhistas e outras entidades de produção e comercialização de géneros alimentícios que utilizam veículos para o seu transporte e entrega.

Problemas frequentes e práticas recomendadas

1 Protecção adequada dos alimentos



- Armazene, transporte e entregue os diferentes tipos de alimentos sempre separadamente, em especial alimentos cozinhados e crus
- Proteja de forma adequada os alimentos prontos para consumo não embalados

2 Gestão correcta da temperatura e do tempo de transporte e entrega de alimentos



- Os alimentos congelados e refrigerados são propensos à proliferação microbiana se forem transportados e entregues por veículos não equipados com dispositivos de controlo de temperatura



- Coordene os prazos de entrega para garantir que esteja sempre alguém presente para receber as entregas. Assim se evita que os ingredientes alimentares fiquem na "Zona de Temperatura Perigosa" e se tornem propensos a contaminação

2 Gestão correcta da temperatura e do tempo de transporte e entrega de alimentos



- Use veículos equipados com dispositivos de controlo de temperatura para o transporte e entrega de alimentos. Mantenha os alimentos refrigerados abaixo de 5°C e os alimentos congelados a -18°C ou abaixo
- Os veículos para o transporte e entrega de alimentos congelados prontos para consumo (p.ex., gelados) devem estar equipados com controlo de temperatura. Uma vez os produtos descarregados, devem passar de imediato para o congelador e nunca ficar à temperatura ambiente

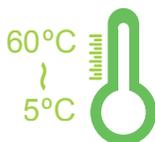
3 Limpeza e manutenção de veículos de transporte e entrega



- Antes de cada entrega, verifique se os compartimentos de carga dos veículos estão limpos e em boas condições de higiene
- Os veículos utilizados para transporte e entrega de alimentos não devem servir para transportar outros itens (em especial produtos químicos e lixo)



Conhecimentos científicos



- **【Zona de temperatura perigosa】**
A faixa de temperatura entre 5°C e 60°C, que é propícia ao rápido crescimento e proliferação microbiana nos géneros alimentícios, é conhecida como “Zona de Temperatura Perigosa”. Nunca deixe alimentos congelados e refrigerados nesta zona de perigo.
- **【Controlo de tempo e temperatura】**
Quando os alimentos congelados e refrigerados são retirados do armazenamento a frio, começam a descongelar naturalmente. Os microrganismos crescem rapidamente nos alimentos e podem multiplicar-se a ponto de causar a sua deterioração. É importante reduzir, na medida do possível, o período de tempo total – incluindo transporte, entrega e armazenamento temporário – dos alimentos congelados e refrigerados deixados na “Zona de Temperatura Perigosa” a fim de reduzir os riscos de segurança alimentar.



Deveres dos proprietários de estabelecimentos



1. Antes da entrega dos produtos alimentares, coordene os prazos de entrega com os compradores, para garantir que esteja sempre alguém disponível para os receber e evitar assim a sua contaminação;



4. Certifique-se de que os trabalhadores cumprem as boas práticas e requisitos de higiene alimentar;



2. Verifique os produtos alimentares no acto da entrega. Descarte de imediato qualquer produto estragado ou com cheiro desagradável;



5. Organize a participação dos trabalhadores em acções de formação sobre segurança e higiene alimentares, a fim de aumentar a conscientização sobre as práticas de segurança e higiene alimentar no trabalho.



3. Limpe regularmente as instalações, dispositivos e equipamentos utilizados para armazenamento, transporte e entrega de alimentos, a fim de evitar a contaminação dos alimentos;