



HACCP em Micro/Pequenas Empresas

O que a lei diz...

Deve ser garantido um elevado nível de protecção da vida e saúde humanas

Todos os operadores do sector alimentar são responsáveis por garantir que todos os alimentos que disponibilizam ao consumidor final são seguros. Por tal facto devem criar, aplicar e manter procedimentos de segurança alimentar baseados nos princípios HACCP (cf. artigo 5º do Regulamento nº852/2004 de 29 de Abril), tendo como referencial o *Codex Alimentarius*

Há flexibilidade?

Os requisitos de implementação dos princípios HACCP deverão ter a flexibilidade suficiente para serem aplicáveis em todas as situações, incluindo em micro e pequenas empresas.

Facilidade na aplicação dos princípios HACCP

Pensar-se-á que a implementação dos princípios HACCP é muito complicada, mas não tem que ser. **O mais importante é garantir, independentemente da metodologia aplicada, que os procedimentos de segurança estão adaptados a cada estabelecimento considerando a actividade desenvolvida**

Segundo os princípios do *Codex Alimentarius*, a implementação dos princípios HACCP é feita seguindo o fluxo produtivo dos alimentos, com identificação dos perigos associados a cada etapa, determinação dos pontos de controlo críticos (PCC) para eliminar/reduzir o risco e implementados procedimentos para a sua monitorização (limites críticos, vigilância, medidas correctivas), demonstrados através de registos e documentos.

A Food Standards Agency (FSA), congénere da ASAE, criou uma metodologia para aplicação dos princípios do HACCP em micro e pequenas empresas, baseada no princípio – Alimento Seguro, Melhor Negócio (“**Safer food, better business**“(1))

Nesta metodologia, a implementação dos princípios HACCP é feita pelas práticas que evitam/eliminam contaminações com perigos biológicos, químicos e físicos, considerando as seguintes áreas de controlo **Contaminação Cruzada, Higienização, Manutenção da cadeia de frio e Confecção (Cross-contamination, Cleaning, Chilling, Cooking - 4 C's)**

Com uma linguagem operacional sem recurso a terminologia técnica, no entanto rigorosa, pretende-se que **os operadores construam eles próprios os seus procedimentos de segurança alimentar**, através de respostas a questões operacionais como: **Etapas/Pontos a Controlar/ Porquê?/ Como/Quando Fazer? O que fazer em caso de falhas?/ Como evitar que ocorra de novo?**, tendo por base as áreas de controlo (Contaminação Cruzada, Higienização, Manutenção da cadeia de frio e Confecção)

Considerando que os operadores devem conhecer muito bem os produtos que produzem e disponibilizam, esta metodologia permite às **micro e pequenas empresas simplificar os procedimentos** (por exemplo criação de fichas técnicas de processo/produto), exigindo, no entanto, **bom conhecimento das regras de higiene alimentar** (a formação/instrução de toda a equipa – manipuladores/gerência é importante) e **responsabilizar quer os manipuladores de alimentos quer os operadores das empresas.**

(1) <http://www.food.gov.uk/foodindustry/regulation/hygleg/hyglegresources/sfbb/sfbbcaterers/>



Os 4C's podem ajudar a prevenir alguns problemas relacionados com a segurança alimentar – Na tabela seguinte encontram-se alguns exemplos de aplicação da metodologia sendo feita alusão às áreas de controlo identificadas em cada Ponto a Controlar

Etapa de Controlo/Pontos a controlar	Porquê? (Princípios 1 e 2 do sistema HACCP)	Como/Quando fazer? (Medidas preventivas, Princípio 3 e 4 do sistema HACCP)	O que fazer em caso de falha? (Princípio 5 do sistema HACCP)	Como evitar que ocorra de novo? (Princípio 5 do sistema HACCP)	Registos (Princípio 7)
Recepção da matéria-prima (RMP)	Se os alimentos refrigerados estiverem muito tempo à temperatura ambiente ou os congelados apresentarem indícios de descongelação, podem-se desenvolver-se bactérias perigosas. Podem aparecer nas embalagens corpos estranhos (pedras, terra)	Controlar a rotulagem - datas de durabilidade, indicações obrigatórias, condições especiais de conservação, entre outras Ver estado de frescura dos alimentos Controlar a temperatura do alimento – registando-a e verificar periodicamente a temperatura do transporte - Os alimentos que necessitam de frio são armazenados de imediato - Manutenção da Cadeia de Frio Verificação do estado das embalagens de transporte e de origem – As embalagens não podem estar deterioradas, abauladas, opadas - Contaminação Cruzada Ver estado de limpeza da área de recepção e do veículo de transporte - Higienização Fazer estes procedimentos em cada recepção da matéria – prima	Rejeitar de imediato a matéria-prima sempre que se verifiquem anomalias na recepção Mudar de fornecedor se houver um número significativo de anomalias Rejeitar os alimentos que apresentam anomalias nasc temperaturas Se um produto químico, pragas, vidros partidos ou outras substâncias entrarem em contacto com os alimentos, rejeitar de imediato	Formação aos colaboradores sobre esta etapa do processo Proceder a uma avaliação periódica dos fornecedores	Registo de temperatura na RMP
Armazenagem na refrigeração	Alguns alimentos necessitam de ser mantidos no frio porque há perigo de crescimento de bactérias Ex: alimento com indicação conservar no frio a ...°C, sobremesas	Verificar se os alimentos estão colocados no frio e protegidos - Contaminação Cruzada Manter o equipamento de refrigeração controlado – registar a temperatura - Manutenção da Cadeia de Frio Ver estado de limpeza do equipamento de frio - Higienização Fazer este procedimento pelo menos 2 vezes por dia	Se o equipamento de frio avariar transferir para outro equipamento Ver quanto tempo os alimentos estiveram exposto a temperatura não controlada – confeccionar de imediato a temperaturas altas ou rejeitar o alimento	Rever o procedimento de armazenagem Manutenção dos equipamentos de frio Formação dos colaboradores	Registo de temperatura de equipmento de frio
Confeção	As bactérias dos alimentos crus, podem contaminar os alimentos confeccionados Algumas bactérias perigosas podem sobreviver Utilização contínua do mesmo óleo de fritura dá origem ao desenvolvimento de produtos químicos prejudiciais à saúde	Separar alimentos confeccionados de alimentos crus - Contaminação Cruzada Garantir boa confeção dos alimentos – ver se não há presença de sangue e de sucos que indiquem que o produto ainda está cru, deixar os caldos e sopas ferver até “borbulhar” - Confeção Verificar a temperatura e ver o grau de oxidação do óleo de fritura (teste do óleo), ver se o óleo alterou a cor (cor escura, espuma está alterado) e cheiro (se tem cheiro intenso está alterado – Rejeitar) - Confeção Fazer a execução destes procedimentos no decorrer das tarefas Ver estado de limpeza dos equipamento/utensílios - Higienização	Se os alimentos cozinhados entram em contacto com os alimentos crus reaquecer a temperaturas elevadas ou rejeite se não for possível o reaquecimento Verificar a posição do termóstato – temperatura inferior a 180°C Eliminar o óleo que apresente sinais de alteração. Se os alimentos foram fritos em óleo alterado rejeite-os	Reorganizar o plano de trabalho Formação aos colaboradores Criar sistema de verificação	Registo de reaquecimento de alimentos Registo da temperatura do óleo de fritura
Distribuição	Os alimentos confeccionados que não são servidos imediatamente necessitam de ser mantidos no quente ou no frio - algumas bactérias perigosas podem crescer As bactérias do meio envolvente podem contaminar os alimentos prontos a distribuir	Colocar os alimentos a servir a quente em estufas/banho-maria pré-aquecidos a temperatura de cerca de 90°C (confirmar com as indicações de cada equipamento) de forma a garantir que os alimentos estejam a temperatura superior a 65°C - Contaminação Cruzada Colocar os alimentos a servir a frio (temperaturas entre 0 a 5°C) - Manutenção da Cadeia de Frio Manipulação dos alimentos com utensílios adequados – não manipular directamente os alimentos com as mãos - Contaminação Cruzada/Higienização Ver estado de limpeza dos equipamentos de frio e banho-maria/estufa - Higienização Verificação da temperatura do equipamento de frio pelo menos 2 vezes por dia e banho-maria/estufa a quando da utilização	Afinar o banho-maria ou a estufa sempre que a temperatura for inferior a 90°C Tapar o banho-maria Rejeitar os alimentos que tenham estado à temperatura ambiente por tempo superior a 30 minutos Reparar os aparelhos em caso de avaria; Colocar os produtos alimentares para outro equipamento de frio similar.	Manutenção dos equipamentos de frio Formação dos colaboradores	Registo de temperatura de equipamen_to de frio e estufas /banhos-maria