



Objectivo:

Tendo em consideração a totalidade dos riscos que podem afectar a segurança alimentar, e a fim de proteger os direitos e interesses das plataformas de negociação terceirizadas, dos intermediários de entrega de alimentos, produtores de alimentos, fornecedores de alimentos e consumidores, estas Directrizes destinam-se a relembrar aos operadores de plataformas as práticas de higiene e segurança alimentar a que devem prestar especial atenção. Desta forma se ajudam os diferentes negócios e indústrias a melhorar o seu sistema de gestão e a promover o cumprimento da lei nas suas operações.



Âmbito de aplicação:

Operadores de plataformas comerciais especializadas em pedidos de comida online e serviços de entrega de comida takeaway, provedores de logística de catering, bem como produtores de alimentos e operadores que oferecem serviços de entrega takeaway.



Melhoria da gestão de segurança



- Seja cauteloso ao escolher os produtores e fornecedores de alimentos com quem estabelece parcerias comerciais. Escolha apenas os que são confiáveis e idóneos e cujas operações cumprem os requisitos da seguranca e higiene alimentares:
 - Avalie cuidadosamente os riscos de segurança associados à comida de tipo takeaway e para entrega ao domicílio, em especial alimentos crus e frios
 - Preste atenção aos recipientes descartáveis e utensílios de mesa que são utilizados pelos produtores e fornecedores alimentares para transportar e servir alimentos. Como esses recipientes descartáveis e utensílios de mesa entram em contacto directo com a comida, a sua condição deve cumprir os requisitos de segurança e qualidade.
 - Antes de prestar serviços de entrega a produtores e fornecedores de alimentos, é sempre aconselhável realizar uma inspecção prévia às suas instalações, para examinar pessoalmente as condições higiénicas de produção e processamento de alimentos.



- Desenvolver um sistema interno eficaz para a gestão da segurança alimentar:
 - Manter os registos de cada entrega de alimentos (p. ex., nome do produtor e fornecedor de alimentos, horário da entrega, endereço do fornecedor, endereço para entrega e lista dos itens alimentares encomendados) para os disponibilizar às autoridades competentes para o rastreamento de alimentos, caso seja necessário.
 - Fornecer formação em segurança alimentar aos distribuidores de alimentos (a tempo integral ou parcial) para aumentar a sua conscientização sobre a segurança e higiene alimentares.



Recolha de alimentos e verificação



 Ao recolher o item alimentar para entrega, o distribuidor deve confirmar a sua boa condição e verificar se está suficientemente protegido contra contaminações externas.



Para proteger os interesses dos operadores de plataformas terceirizadas e dos distribuidores de alimentos, é aconselhável rotular a embalagem ou recipiente de itens alimentares com as seguintes informações: hora a que foi feita a encomenda e hora da sua recolha para entrega; prazo de validade do alimento tipo takeaway e o nome e informações de contacto dos produtores do alimento. Também é importante lembrar aos consumidores que não devem manter os alimentos tipo takeaway por longos períodos de tempo, mas sim consumi-los o mais rápido possível.



Entrega de comida para comprar e levar (takeaway)



 As instalações, equipamentos ou os utensílios usados na produção e comercialização de géneros alimentares, os materiais de embalagem e os recipientes a serem utilizados para géneros alimentares, bem como os utensílios de refeição, devem cumprir os requisitos de segurança e higiene. Os diferentes tipos de alimentos devem ser embalados separadamente antes de serem expedidos, a fim de evitar a contaminação dos alimentos durante o processo de entrega ao consumidor.



• Fornecer recipientes de transporte de alimentos com isolamento térmico seguros e higiénicos para o armazenamento temporário de produtos alimentares destinados a entrega. Se não houver condições ou equipamentos para serviço de entrega refrigerada, não aceitar pedidos de entrega de alimentos crus ou pratos frios prontos para consumo (p. ex., saladas, sushi e sashimi) e outros alimentos que requeiram refrigeração (p. ex., produtos de confeitaria conservados a frio).



 O transporte de alimentos para fins de entrega deve respeitar sempre os requisitos de segurança e higiene. O tempo necessário para entregas de comida aos clientes deve ser o mais curto possível.



Mantenha a limpeza



 O equipamento para o armazenamento temporário de alimentos utilizado na entrega de comida serve exclusivamente para o transporte de alimentos e bebidas já preparados. Nunca o utilizar para transportar ingredientes crus, resíduos, produtos químicos ou quaisquer outros materiais que possam contaminar os alimentos.

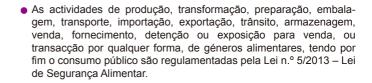


 Limpe e desinfecte o equipamento diariamente e proceda à sua renovação a intervalos regulares para evitar a contaminação dos alimentos.



Conhecimentos sobre a Lei







• De acordo com esta lei, as entidades que produzem e comercializam géneros alimentares têm o dever de implementar um sistema interno eficaz de gestão da segurança alimentar, conservar os registos de recepção e entrega de mercadorias ou das respectivas facturas durante o período estipulado e comunicar às autoridades supervisoras a ocorrência ou a potencialidade de ocorrência de riscos para a segurança alimentar. Tais entidades têm o dever de dar a sua total cooperação no controlo da segurança alimentar.



Protecção do consumidor



Fornecer aos clientes informações suficientes sobre os diferentes fornecedores de alimentos na página electrónica, incluindo nome da loja, nome da empresa, endereço comercial, número de contacto, produtos alimentares e bebidas disponíveis e menus de comida. Certifique-se de que as informações desses fornecedores contidas na página electrónica são consistentes com as informações constantes da licença e do registo comercial.



 No caso de produtos alimentares que exijam condições especiais de armazenamento, transporte e consumo (p. ex., produtos alimentares de alto risco e produtos alimentares que precisam de ser processados ou reaquecidos pelos consumidores), devem ser fornecidas explicações adicionais relevantes sobre esse tipo de alimentos a fim de alertar os clientes para os potenciais riscos.



 Manter contacto com as autoridades reguladoras da segurança e higiene alimentares para estar sempre bem informado sobre quaisquer incidentes de segurança alimentar e os riscos de segurança alimentar que lhes possam estar associados.



 Para melhorar a qualidade do serviço e aumentar a protecção do consumidor, todas as partes interessadas no negócio são incentivadas a desenvolver canais de acompanhamento para lidar com as reclamações de clientes. Notifique de imediato as autoridades competentes de quaisquer riscos potenciais para a segurança alimentar.

