

Orientações Higiénicas na Compra de Produtos Alimentares

Objectivo:

Estas orientações têm por objectivo lembrar aos fornecedores de alimentos a granel e às indústrias de restauração os cuidados a observar na compra de produtos alimentares e na manutenção dos registos adequados sobre a sua movimentação, para facilitar a tarefa dos departamentos competentes na identificação da sua origem e permitir o acompanhamento em tempo útil e a tomada de medidas eficazes em caso de ocorrência de incidentes alimentares.

Âmbito de aplicação:

1. Fornecedores de géneros alimentares a granel
2. Fornecedores de serviço de restauração ao público

Definição:

Género alimentício: é toda a substância, tratada ou não, destinada à alimentação humana, incluindo bebidas e produtos do tipo pastilha elástica, e englobando todos os ingredientes utilizados no seu fabrico, preparação e tratamento.

Os fornecedores de géneros alimentares a granel e as indústrias de restauração devem observar as seguintes regras na aquisição de bens alimentares:

1. Obter os ingredientes apenas de fornecedores idóneos ou fontes identificadas;
2. Adquirir apenas produtos frescos e em condições higiénicas, evitando os deteriorados ou de aparência duvidosa;
3. Inspeccionar sempre os produtos no acto de entrega, verificando se estiveram sujeitos a condições adequadas de transporte e armazenamento. Em caso de dúvida, rejeite a recepção ou devolva os produtos ao fornecedor, para garantir a qualidade e segurança da higiene alimentar;

4. Ao verificar, no acto de entrega, os alimentos pré-embalados, confira a informação no rótulo e não aceite produtos com o prazo de validade expirado ou de origem desconhecida;
5. Mantenha-se em contacto directo com os fornecedores. Em caso de necessidade, exija aos fornecedores a apresentação de documentação comprovativa, como informação sobre a unidade de fabrico, documentos comprovativos de exportação e certificados sanitários, autenticados pelo governo, certificados de origem e relatórios de testes laboratoriais;
6. Mantenha em lugar seguro todos os documentos comprovativos, como ordem de encomenda, registo de distribuição, recibos, entre outros, para facilitar a tarefa dos departamentos competentes na identificação da origem dos produtos e respectiva gestão;
7. No caso de constatar ou suspeitar que os produtos entregues podem causar quaisquer problemas de segurança alimentar, tome a iniciativa de informar de imediato o respectivo departamento governamental.

Fevereiro 2013