

Orientações de Higiene no Transporte de Alimentos

Objectivo:

Estas orientações destinam-se a relembrar ao sector alimentar as boas práticas de higiene e segurança a observar no transporte de alimentos em veículos.

Âmbito de aplicação:

Fornecedores, retalhistas e quaisquer entidades produtoras e comercializadoras de géneros alimentícios que utilizem veículos no transporte de alimentos.

Práticas a observar durante o transporte de alimentos:

1. Protecção adequada dos alimentos
 - Acondicionar e transportar os alimentos separadamente, de acordo com os diferentes tipos. Alimentos crus e cozinhados devem ser sempre transportados em veículos diferentes, para se evitar a contaminação cruzada;
 - Proteger adequadamente os alimentos pontos a comer não embalados, mantendo-os sempre em recipientes apropriados e com tampa;
 - Durante o transporte, evitar a exposição dos alimentos à luz solar directa, ao vento e à chuva;
 - Os veículos utilizados para o transporte de alimentos não deverão ser utilizados para outros fins, em particular transporte de químicos ou lixo.

2. Controlar sempre a temperatura durante o transporte de alimentos
 - Utilizar veículos com controlo de temperatura: para alimentos refrigerados, abaixo de 5°C ; para alimentos congelados, a 18°C negativos ou abaixo; e para alimentos quentes, acima de 60°C ;
 - Antes de carregar alimentos que requeiram refrigeração ou congelação, assegurar-se de que o dispositivo de controlo de temperatura do veículo está a funcionar bem e de que o compartimento já está à temperatura correcta;
 - Para alimentos que requeiram refrigeração ou congelação, reduzir ao mínimo o tempo de transporte e minimizar a frequência de abertura das portas e sua duração a fim de manter sempre a temperatura ideal;
 - Antes do transporte de alimentos frios ou quentes, por veículos sem controlo de temperatura, devem guardá-los em recipientes ou caixas com isolamento térmico adequado. Por exemplo; no caso de frios, em caixas térmicas com gelo/gelo seco.



3. Limpeza e manutenção de veículos

- Assegurar que o seu interior está sempre limpo e asseado. Limpar e desinfetar regularmente os veículos e respectivo equipamento;
- Inspeccionar, fazer a manutenção e reparar regularmente os veículos e respectivo equipamento.

Novembro de 2015