

## Orientações de Higiene para Encomenda de Comida Online e Serviço de Entrega

### Objectivo:

O pedido e a entrega de alimentos comprados online são uma nova forma de serviço no sector de alimentos que se tem tornado muito popular. Embora ofereça grande conveniência aos consumidores, se a gestão da segurança alimentar dos operadores de plataformas de encomendas online terceirizadas, estabelecimentos de comidas ou lojas de alimentos para comprar-e-levar (takeaway) for deficiente ou se existirem falhas no processo de entrega dos alimentos, esta pode ficar seriamente comprometida. Estas Orientações pretendem relembrar à indústria alimentar as boas práticas de higiene e segurança alimentar a observar na encomenda e entrega de alimentos adquiridos na internet.

### Âmbito de aplicação:

1. Operadores de plataformas online de pedidos de alimentos de terceiros (doravante referidos como “operadores de plataforma terceirizada”);
2. Estabelecimentos de comidas/lojas de comida para comprar-e-levar (takeaway) registadas como participantes comerciais de plataformas de encomendas online de terceiros (a seguir denominadas “plataformas comerciais”).

### Definição:

Plataforma online de pedido de alimentos de terceiros: refere-se a uma plataforma de comércio baseada na Web que fornece pedidos de alimentos e/ou serviço de entrega de alimentos a estabelecimentos de comidas/lojas de alimentos para comprar-e-levar (takeaway) e consumidores.

### Conteúdo:

1. Pontos importantes a observar pelos “operadores de plataforma terceirizada”

- Estabelecimentos de comidas/lojas de alimentos do tipo comprar-e-levar (takeaway) (doravante referidos como “sector de alimentos”) devem possuir a licença/registo comercial apropriado para serem elegíveis para registo como comerciantes participantes da plataforma;
- Trabalhar apenas com operadores do sector alimentar que sejam fiáveis, cumpram os requisitos de segurança alimentar e observem as práticas de higiene;
- Antes da prestação do serviço, os “operadores de plataformas terceirizadas” precisam de conhecer os modos de operação do “sector de alimentos” e os tipos de alimentos que são fornecidos por este tipo de serviço;
- É recomendável fornecer informações suficientes na plataforma terceirizada, nomeadamente informações sobre os comerciantes participantes e conselhos sobre como lidar com os alimentos;
- Os registos sobre cada pedido de comida e serviço de entrega (p. ex. Nome do estabelecimento de comida/ou de comida para comprar e levar, data e hora do pedido e da respectiva entrega dos alimentos, nome da equipa de entrega, local onde o pedido é enviado para entrega, destino da entrega e lista de alimentos encomendados) devem ser guardados em lugar seguro, de forma a estarem disponíveis para referência sempre que as autoridades competentes precisem de rastrear a fonte e a rede de distribuição de certos alimentos.

## 2. Pontos importantes a observar por “plataformas de comerciantes”

- 1) Antes de se registar como plataforma de comerciante
  - Saber se os modos de operação da “plataforma terceirizada” e as condições de higiene, tipos e quantidade de equipamentos de entrega de alimentos são capazes de atender às necessidades do negócio, de modo a seleccionar o fornecedor adequado de serviços de plataforma terceirizada;
  - Considerar se existem equipamentos e capacidade suficientes para

atender a pedidos adicionais de alimentos depois de se tornar um comerciante de plataforma e ao oferecer descontos especiais em alimentos através da plataforma;

- O “sector de alimentos” tem a responsabilidade de garantir que o fornecedor de serviços de plataforma terceirizada seleccionado não afectará a segurança dos alimentos encomendados.

2) Embalagem dos alimentos

- Observar as características dos alimentos, sua temperatura e a maneira pretendida de utilizar utensílios de mesa descartáveis, a fim de seleccionar os utensílios de mesa apropriados para cada alimento (consultar GL 006 DSA 2017 – “Orientações para a Utilização de Talheres Descartáveis” para mais pormenores);
- Empacotar os alimentos adequadamente, ou seja, colocá-los em recipientes próprios para alimentos com tampa para se evitar contaminação;
- Embalar sempre de forma separada alimentos crus (p. ex., ostras e sashimis) e alimentos cozinhados;
- É aconselhável indicar conselhos para o consumo seguro dos alimentos que são entregues em embalagens ou em recipientes para alimentos.

3) Independentemente de o serviço de entrega ser prestado pelo operador de plataforma terceirizada ou pela própria plataforma comerciante, deve observar-se o seguinte durante a entrega

1) Protecção adequada dos alimentos

- Colocar separadamente alimentos crus e cozinhados nos respectivos recipientes de entrega;
- Evitar expor os alimentos à luz solar directa e à chuva durante o processo de entrega;
- Os veículos para entrega de alimentos não devem ser usados para entrega de quaisquer outros bens (em especial produtos químicos e

lixo).

- 2) Prestar atenção à temperatura e duração do processo de entrega
  - Utilizar veículos com controlo de temperatura para entrega de alimentos. A temperatura de refrigeração tem de ser abaixo de 5°C, a temperatura de congelação a -18°C ou abaixo e a temperatura de alimentos quentes acima de 60°C;
  - Para veículos sem dispositivo de controlo de temperatura, utilizar recipientes para alimentos com isolamento ou caixas térmicas de gelo (com cubos de gelo ou gelo seco) para conservar os alimentos;
  - No caso de veículos sem dispositivo de controlo de temperatura ou isolamento, o tempo decorrido entre a conclusão da preparação dos alimentos e a entrega ao cliente não deve exceder uma hora;
  - Encurtar o mais possível o tempo de entrega, por exemplo, escolhendo a rota de trânsito mais curta até ao destino de entrega;
  - É desaconselhável entregar alimentos encomendados de vários locais numa única viagem de entrega.
- 3) Certificar-se de que os equipamentos/recipientes de entrega de alimentos estão limpos e bem conservados
  - Assegurar-se de que o interior dos equipamentos de entrega de alimentos (p.ex., o compartimento dos veículos e caixas térmicas) está limpo e higienizado. Limpar e desinfetar os veículos e equipamentos periodicamente, com base na frequência de utilização;
  - Realizar a inspeção e manutenção regular dos veículos e equipamentos.
- 4) Certificar-se de que os distribuidores de alimentos observam estrita higiene pessoal e fornecer formação neste campo
  - Lavar as mãos correctamente antes de entrar em contacto com os alimentos, após utilizar a casa de banho e manusear o lixo;
  - Usar roupa exterior limpa ou macacões de protecção;
  - Proteger com pensos à prova de água quaisquer feridas expostas;



食品安全廳  
Departamento de Segurança Alimentar

- Evitar manusear alimentos em caso de doença ou indisposição, como em situações de corrimento nasal, diarreia, vómitos e febre;
- Fornecer aos distribuidores formação em matéria de segurança alimentar para transmitir noções de segurança alimentar e conhecimentos de higiene.

Maio de 2018