

## Orientações para a Higiene e Segurança Alimentar durante as Falhas de Energia e Inundações

### Objectivo:

Estas orientações servem para providenciar à indústria alimentar medidas recomendadas para a segurança e higiene alimentar, a serem tomadas antes, durante e após falhas de energia ou em caso de inundações, de modo a reduzir o risco de surtos de doenças transmitidas por alimentos que possam resultar desses incidentes, salvaguardando assim a segurança alimentar.

### Âmbito de aplicação:

Estabelecimentos de produção e comercialização de alimentos que possam ser afectados por faltas de energia ou inundações, incluindo fabricantes, fornecedores e retalhistas de alimentos.

### Definição:

Termómetro de alimentos (abaixo designado por termómetro): aparelho próprio para utilização em estabelecimentos de produção e comercialização de alimentos para medir a temperatura dos alimentos, bem como dos ambientes de operação e de armazenamento, incluindo termómetros de lâmina bimetálica, sensores de temperatura simples, sensores de temperatura por resistência e termómetros de infravermelhos.

*\*Os termómetros de vidro contêm mercúrio ou álcool. Se não forem manuseados de forma apropriada, o recipiente de vidro e o conteúdo podem causar danos físicos e químicos. Por esta razão não se recomenda a sua utilização em estabelecimentos de produção e comercialização de alimentos.*

### Conteúdo:

#### 1. Falhas de energia

##### 1) Preparativos anteriores à falha de energia

- Os equipamentos de refrigeração e congelação devem estar equipados com termómetros adequados para medir a sua temperatura interna, para

verificar se os alimentos mantidos no interior ainda são seguros para consumo, no caso de surgirem situações como uma falha de energia (normalmente, a temperatura de refrigeração é abaixo dos 5°C e a de congelação -18°C ou inferior);

- As instalações devem possuir fontes de fornecimento eléctrico alternativas, sujeitas a inspecção regular para assegurar o seu bom funcionamento;
- Os equipamentos de refrigeração e congelação devem estar bem protegidos e ser sujeitos a manutenção regular;
- Saber de antemão onde se pode adquirir gelo seco ou cubos de gelo;
- Quando uma falha de energia é notificada de antemão, colocar no congelador os alimentos refrigerados que não sejam para consumo imediato (por ex. carne fresca, marisco e carne de aves) a fim de reduzir o risco de deterioração. Armazenar de antemão gelo ou bolsas de gelo seco no congelador, para manter um ambiente de baixa temperatura no seu interior durante e após a falha de energia.

2) Medidas de emergência a tomar durante a falha de energia para garantir um correcto armazenamento dos alimentos

- Manter tanto quanto possível fechada as portas dos equipamentos de refrigeração e congelação para manter o ambiente frio tão longo quanto possível;
- Quando se mantém fechada a porta de equipamentos de refrigeração e congelação:
  - Os equipamentos de refrigeração conseguem, em regra, manter-se durante cerca de 4 horas a uma temperatura abaixo de 5°C;
  - Os equipamentos de congelação bem recheados conseguem, em regra, manter-se a uma temperatura abaixo de 5°C durante cerca de 48 horas e 24 horas, se estiverem parcialmente cheios;
- Adicionar mais bolsas de gelo seco ou cubos de gelo para manter os

equipamentos de refrigeração e congelação a baixa temperatura se a falha de energia se prolongar. Nunca tocar com as mãos nuas em gelo seco ou permitir que este entre em contacto directo com os alimentos.

3) Uma vez a energia restaurada, determinar o grau de segurança dos alimentos e accionar medidas de acompanhamento adequadas

- Os alimentos, bem cozinhados, são próprios para consumo desde que (Os alimentos considerados próprios para consumo devem ser marcados com a etiqueta “Consumir em primeiro lugar”, serem mantidos refrigerados e serem consumidos de imediato:
  - A falha de energia tenha durado menos de 4 horas e se tenha mantido fechada a porta dos equipamentos de refrigeração e congelação;
  - A temperatura indicada no termómetro dos equipamentos de refrigeração e congelação seja inferior a 5°C;
  - Se os equipamentos de refrigeração e congelação não possuírem termómetro, verificar com um termómetro apropriado a temperatura de cada item alimentar, a qual deverá ser inferior a 5°C;
- Devem ser descartados os alimentos nas seguintes condições:
  - Todos os que mostrem sinais de deterioração, características organolépticas inaceitáveis, suspeita de deterioração ou que estiveram em contacto com alimentos nas referidas condições inaceitáveis;
  - Os alimentos perecíveis (por ex. carne, marisco, leite e produtos lácteos, legumes e frutas pré-cortados, pratos já cozinhados) mantidos em equipamentos de refrigeração durante uma falha de energia que dure mais de 4 horas;
  - Os alimentos são facilmente perecíveis a uma temperatura de 5°C ou superior.
- Nunca processar, vender ou consumir qualquer alimento que esteja em condições organolépticas inaceitáveis ou seja suspeito de deterioração;
- Após descartar os itens alimentares deteriorados, limpar e desinfectar o

interior e o exterior dos equipamentos de refrigeração e congelação antes de voltar a colocar alimentos no seu interior.

*\* Os alimentos perecíveis, mesmo quando estão bem cozinhados, podem causar intoxicação alimentar se não forem mantidos sob temperatura de armazenamento adequada.*

## 2. Inundações

### 1) Prevenções a tomar para a estação das chuvas

- As lojas nas zonas baixas da cidade devem planear de forma sensata a localização e colocação dos seus equipamentos e dispositivos (por ex. colocar equipamentos de refrigeração e congelação em lugares mais altos) para reduzir possíveis danos durante uma inundação;
- Prestar sempre atenção aos avisos de tempestade, refluxo das águas do mar e sobrelevação do nível do mar emitidos pela Direcção dos Serviços Meteorológicos e Geofísicos;
- Proteger os alimentos colocando-os em recipientes estanques ou em bolsas hermeticamente fechadas e colocá-los em prateleiras altas.

### 2) Medidas de emergência a tomar durante uma inundação

- Utilizar materiais de apoio, como barreiras contra as cheias, para bloquear a inundação através das portas, a fim de minimizar o risco de danos e contaminação das instalações dos estabelecimentos comerciais;
- De acordo com a gravidade da inundação, colocar os alimentos em lugares elevados para evitar a contaminação pelas águas.

### 3) Acções de acompanhamento após a inundação

- Os estabelecimentos de produção e comercialização de alimentos afectados pela inundação devem interromper a sua operação até completarem todas as necessárias acções de acompanhamento após o sinistro;
- Descartar os alimentos cuja embalagem esteja danificada ou que possam

ter sido molhados pelas águas, por não estarem protegidos por bolsa impermeável ou recipiente hermeticamente fechado;

- Nunca processar, vender ou consumir qualquer alimento em condições organolépticas inaceitáveis, já estragado ou possivelmente molhado pelas águas;
- Utilizar sempre água de fonte segura para a manipulação de alimentos e limpeza de utensílios, instalações e equipamentos alimentares;
- Antes de usá-los, limpar e desinfetar sempre muito bem os utensílios e equipamentos que entram em contacto com os alimentos ou utilizados na preparação de alimentos, as áreas de produção e armazenamento e as áreas onde são servidas refeições.

3. Responsibilidades dos estabelecimentos de produção e comercialização de alimentos


- Desenvolver e adoptar medidas de higiene e de saúde e avaliar periodicamente a sua eficácia para garantir que cumprem os requisitos das boas práticas de higiene;
- Providenciar ao seu pessoal acções de formação periódicas sobre higiene pessoal, alimentar e ambiental.

Actualizado em Outubro de 2017

## Anexo I – Práticas de Produtos Alimentares Pré-embalados a Observar no Manuseio Afectados pelas Inundações

Em primeiro lugar devemos interromper a actividade comercial dos estabelecimentos que tenham sido afectados pelas cheias. De seguida devemos examinar cuidadosamente todos os produtos alimentares pré-embalados que se encontrem nas prateleiras:

- No que diz respeito à condição das embalagens não danificadas, os produtos apresentados a seguir podem ser consumidos depois de serem tratados adequadamente\*:

Alimentos embalados	Imagens Ilustrativas
<p>Alimentos Enlatados: Latas de Conserva de <b>Dupla Costura</b> na Parte Superior e Inferior (Top and Bottom Double Seamed Cans)</p> <p><i><u>Nem todas as latas de conserva podem ser consumidas mesmo que tenham sido tratadas adequadamente. Apenas podem ser consumidas as latas de conserva de dupla costura na parte superior e inferior.</u></i></p>	 <p>Devemos descartar os alimentos enlatados sempre que as respectivas latas de conserva estejam danificadas, inchadas ou apresentem qualquer sinal de fuga do seu conteúdo.</p>

Produtos Alimentares  
em Embalagens  
Seladas com Fecho  
Hermético  
(Retort Pouches)



Devemos também descartar os alimentos sempre que as respectivas embalagens estejam danificadas ou apresentem qualquer sinal de fuga do seu conteúdo.

*Nota: Os produtos embalados em sacos à prova de água mencionados anteriormente, ainda que tenham sido limpos e desinfectados, devem ser consumidos assim que possível.*

\* Métodos de Tratamento dos Produtos Alimentares:

1. Retire todos os rótulos e em seguida limpe as manchas de lama que se encontrem nas superfícies da embalagem;
2. Lave cuidadosamente a embalagem com água potável e sabão;
3. Desinfecte a embalagem colocando-a numa solução desinfectante durante 15 minutos;
4. Seque toda a superfície da embalagem com pano limpo;
5. Escreva os nomes e as datas de validade dos produtos alimentares utilizando um marcador permanente à prova de água.

^ Métodos de preparação da solução desinfectante: Misture 40 ml de lixívia em 1 litro de água potável.

- Os produtos apresentados em seguida **não são considerados alimentos pré-embalados em materiais à prova de água e, por essa razão, devem ser imediatamente descartados:**

Tipo de Embalagem	Imagens Ilustrativas
Tampas de Rosca (Screw-Caps)	
Tampas de Pressão (Snap Lids)	 
Latas de Abertura Fácil (Pull Tops)	



<p>Fecho Não Roscado (ex: caricas) (Crimped Caps)</p>	
<p>Alimentos Embalados em Plástico, Papel, Cartão, Tecido, e Embalagens Similares (Food Packed in Plastic, Paper, Cardboard, Cloth, and Similar Containers)</p>	
<p>Alimentos Embalados em Casa (Home Canned foods)</p>	

## **Anexo II - A limpeza e a esterilização de utensílios de cozinha e serviços de mesa, equipamentos, zona de preparação de alimentos, zona de conservação de alimentos e área de refeição depois de serem imersos em água**

### **Aspectos a ter em atenção ao fazer limpeza e esterilização:**

- 1 Para realizar limpeza e esterilização aconselha-se o uso de roupa de protecção adequada e luvas, para evitar que a pele entre em contacto com desinfectantes ou sujidade, de forma a evitar infecções e irritabilidade;
- 2 A limpeza e esterilização deve ser feita com água potável.

### **Limpeza de utensílios de cozinha e serviços de mesa depois de serem imersos em água:**

1. Descartar serviços de mesa que se encontrem danificados na superfície (como fendas, brechas, etc.) bem como os seguintes utensílios que tenham sido imersos em água: utensílios de madeira (como tábua de cortar de madeira, utensílios e serviços de mesa de madeira), tábua de cortar plástica, serviços de mesa descartáveis (como pratos e tigelas plásticos ou de papel);
2. Lavar com cuidado outros utensílios de restauração e de preparação de alimentos (como panelas de metal, serviços de cozinha de cerâmica e abrelatas);
3. Ao lavar os objectos acima indicados, eliminar primeiro a sujidade na superfície e depois limpar e lavá-los completamente com detergente e água (É melhor usar água quente, já que o efeito de limpeza é mais eficaz);
4. Após passá-los por água, pode imergi-los em água quente com temperatura superior a 80°C durante 2 minutos no mínimo, ou esterilizá-los com desinfectante\* (como lixívia diluída em adequada proporção) e depois passá-los por água para tirar resíduos de desinfectante que ainda possam conter na superfície (Para mais detalhes, consulte: **Pode tomar como referência o modo de esterilização**);
5. Deixá-los secar naturalmente.

### **Limpeza de equipamentos, zona de preparação de alimentos, zona de conservação de alimentos e área de refeição depois de serem imersos em água:**

1. Primeiro, eliminar a sujidade nas zonas acima referidas ou dos equipamentos;
2. Lavar cuidadosamente com detergente adequado e água (É melhor usar água quente, já que o efeito de limpeza é mais adequado), prestando atenção a

- cantos, fendas, costuras e cabo;
3. Limpar toda a zona com água e de seguida esterilizar com desinfetante\*;
  4. Deixar a zona limpa e deixar secar naturalmente ou secá-la com um pano.

\*Para saber o modo de utilização do desinfetante, deve consultar com cuidado as instruções na embalagem do produto; Além disso, pode comprar detergentes e desinfetantes exclusivamente para serviços de mesa/equipamentos a uma empresa especializada.

### Métodos de desinfeção para referência:

1. Métodos de desinfeção física (a esterilização por calor é o método mais utilizado)

- A esterilização por calor deve ser efectuada de acordo com a temperatura eficaz e a duração mínima exigidas na tabela seguinte.

Métodos	Temperatura eficaz	Duração mínima
Imersão em água quente	> 80°C	2 minutos
Esterilização por vapor	> 77°C	15 minutos
	> 94°C	5 minutos
Desinfeção mecânica por máquina de lavar louça	80°C ~ 90°C	40 segundos

2. Métodos de desinfeção química (a esterilização com composto de cloreto em imersão é o método mais utilizado)

- Deve utilizar tanque de desinfeção próprio para realizar a desinfeção química nos utensílios de serviços de mesa;
- Deve seguir as instruções de uso na embalagem de desinfetante ou fornecedor de desinfetante profissional para realizar a desinfeção, e deve prestar atenção especial aos requisitos dos desinfetantes, especialmente à temperatura, nível de acidez (pH), concentração eficaz e duração mínima para melhor combinação (vide Tabela abaixo);
- Deve mergulhar completamente os utensílios de serviços de mesa na solução desinfetante;
- Após a desinfeção, deve enxaguar com água corrente os resíduos de desinfetantes dos utensílios de serviços de mesa.

Desinfetante	Temperatura da água e nível de acidez (pH)	Concentração eficaz (ppm)	Duração mínima
Com composto de cloreto (pó de lixívia, lixívia, dicloroisocianurato de sódio)	Temperatura da água $\geq 49^{\circ}\text{C}$	25-49	1 minuto
	pH $\leq 10$ e temperatura da água $\geq 38^{\circ}\text{C}$	50-99	
	pH $\leq 8$ e temperatura da água $\geq 24^{\circ}\text{C}$	50-99	
	Temperatura da água $\geq 13^{\circ}\text{C}$	100	

Com composto de iodo	$\text{pH} \leq 5$ e temperatura da água $\geq 24^{\circ}\text{C}$	12,5 – 25	
Com composto de quaternários de amónio	Dureza da água $\leq 500$ e temperatura da água $\geq 24^{\circ}\text{C}$	200	

*Nota: Os requisitos específicos acima mencionados são apenas para referência, as práticas de operações e maneiras de utilização devem seguir as instruções de uso na embalagem do produto ou indicadas pelo fornecedor do desinfetante profissional.*

*^O desinfetante, após diluição com água, é denominado solução desinfetante.*