

Avaliação de Risco e Pontos de Controlo Críticos (ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS de CONTROLO CRÍTICOS - HACCP)

A partir de 1 de Janeiro de 2009, as novas Normas de Higiene da Comunidade Europeia substituíram as Normas de Segurança Alimentar (Higiene Alimentar em Geral) de 1995. Na prática, as principais mudanças estão relacionadas com a gestão de segurança alimentar, e exige a documentação dos preparativos para assegurar que os alimentos vendidos aos clientes são seguros.

A análise de perigos consiste no processo de analisar os perigos. As quatro áreas principais referentes à segurança alimentar são conhecidas como os 4 Cs.

1. Limpeza (Cleaning)

2. Cozedura (Cooking)

3. Contaminação cruzada (Cross contamination) – há quatro áreas principais de potenciais perigos nesta área

- A) Contaminação microbiológica (bactérias, vírus e bolores) que podem causar deterioração ou ainda mais preocupante, a intoxicação alimentar. Os alimentos de alto risco devem ser mantidos fora da “zona do perigo” e devem ser armazenados a temperaturas inferiores a 8 °C ou superiores a 63 °C.
- B) Contaminação química, que pode acontecer devido ao armazenamento incorrecto dos produtos não seguros para serem contidos nos alimentos.
- C) Contaminação física causada por corpos estranhos, por exemplo, vidro, metal, fio, etc.
- D) Alergénios (que podem causar uma reacção alérgica); os alimentos que podem causar esta condição são, por exemplo, os amendoins, nozes e marisco.

4. Refrigeração (Chilling), que inclui o armazenamento correcto de alimentos refrigerados e congelados.

Os alimentos podem ser expostos a todos ou a alguns dos perigos acima a qualquer momento desde a fase de fabrico ao ponto de consumo. O processo da análise de perigos é concebido para eliminar ou pelo menos reduzir ao mínimo a possibilidade de ocorrência de contaminação.

As Câmaras Municipais de King’s Lynn e West Norfolk produzem um manual de higiene alimentar que presta informação sobre as áreas referidas acima e contém também secções para registar as temperaturas do seu frigorífico e congelador e os produtos recebidos. Isto fornece um ponto de partida para o a documentação do seu sistema de segurança alimentar. A lista de verificação abaixo abrange as áreas principais que necessita de avaliar para o seu negócio. Algumas ou todas podem ser relevantes.

Etapa a verificar	Perigo associado com a etapa a verificar	Acção que estamos a empreender para controlar o perigo	Registo mantido Sim ou Não
1. COMPRA	<ul style="list-style-type: none">▪ Alimentos contaminados por bactérias de envenenamento de alimentos, toxinas (venenos produzidos por bactérias) ou por objectos estranhos	<ul style="list-style-type: none">▪ Usar fornecedores respeitáveis.▪ Os veículos de entrega verificados regularmente, pelo menos uma vez por mês, para a limpeza.	
2. ACEITAÇÃO DOS ALIMENTOS	<ul style="list-style-type: none">▪ Como no 1.▪ Aumento de temperaturas em alimentos refrigerados e congelados. Os alimentos refrigerados devem ser	<ul style="list-style-type: none">▪ Verificar as datas dos produtos codificados por data.▪ Verificar se os produtos têm bom aspecto e aroma e se parecem estar bons.▪ Verificar a integridade dos produtos ensacados	

	<p>mantidos a menos de 8 °C e os congelados (negativos) a - 18 °C.</p>	<p>e empacotados.</p> <ul style="list-style-type: none"> Para os produtos refrigerados e congelados deve verificar a temperatura da área de armazenamento refrigerado na camioneta de entregas, pelo menos uma vez por mês, e manter um registro. 	
3. ARMAZENAMENTO	<ul style="list-style-type: none"> Crescimento de bactérias de intoxicação alimentar e produção de toxinas. Contaminação cruzada durante o armazenamento devido a aspectos microbiológicos, químicos ou físicos. 	<ul style="list-style-type: none"> Verificar e registar as temperaturas nos frigoríficos e congeladores. As temperaturas do congelador devem ser inferiores a (negativos) - 18 °C. As temperaturas do frigorífico devem ser inferiores a 8 °C (idealmente a 5 °C). Registar estas temperaturas diariamente como parte das suas verificações de abertura e encerramento. Rodar o stock regularmente e utilizar até à data recomendada. Tenha uma política de eliminação dos produtos fora de validade. Não armazenar materiais de limpeza e outros produtos não alimentícios com os alimentos. Armazenar os alimentos cozinhados e crus em separado. 	
4. PREPARAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> Manusear alimentos abertos: contacto com instrumentos e equipamento. Risco de contaminação cruzada entre alimentos crus e cozinhados resulta no crescimento de organismos de intoxicação alimentar em alimentos prontos a comer. 	<ul style="list-style-type: none"> Manter a área de preparação limpa e arrumada e um padrão elevado de higiene pessoal para todos os manuseadores de alimentos. Lavar sempre as mãos antes da preparação de alimentos. Separar os alimentos crus dos cozinhados. Limitar a exposição às temperaturas ambiente durante a preparação. Ao manusear carne crua, limpe e desinfecte a área de preparação da carne crua antes de começar e ao terminar use um pano descartável ou um pano separado do uso geral. Lavar as mãos após ter manuseado carne crua. 	
5. EXPOSIÇÃO PARA A VENDA	<ul style="list-style-type: none"> Risco de contaminação. Crescimento de bactérias. Deterioração – bolor. 	<ul style="list-style-type: none"> Registar diariamente as temperaturas nos armários de exposição. Rotação diária do stock - verificar as datas de validade diariamente. 	
6. COZINHAR OU PROCESSAR	<p>Sobrevivência de bactérias de intoxicação alimentar se for mal cozinhado.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Os alimentos devem ser cozinhados no seu centro a 75 °C. Isto pode ser feito através de verificação visual: por exemplo, a carne deve 	

		<p>ser testada na parte mais grossa e não deve haver nenhuma cor rosa ou avermelhada nos sucos ou na carne.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Os pratos de combinação tais como a lasanha devem bem cozidos (a escaldar) no centro. ▪ Idealmente deve ser usada uma sonda de temperatura e os pratos/carne que são cozinhados devem ser verificados regularmente, de preferência diariamente, e deve ser mantido um registo. ▪ A ponta da sonda deve ser desinfetada quer usando um pano de limpeza de sondas quer usando um desinfetante num pedaço de papel de cozinha ou pano descartável. 	
7. ARREFECIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aumento da sobrevivência de bactérias de intoxicação alimentar. ▪ Exposição cruzada à contaminação de alimentos pelas bactérias nos alimentos crus. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Restringir o tempo de arrefecimento a não mais de 90 minutos e depois refrigerar. ▪ Separar os alimentos crus. ▪ Arrefecer os alimentos o mais rapidamente possível. Isto pode ser feito repartindo os artigos maiores para permitir que arrefeçam mais rapidamente. 	
8. MANUTENÇÃO DE TEMPERATURA	<p>O crescimento de bactérias de intoxicação alimentar e a produção de toxinas se não for aquecido a uma temperatura igual ou superior a 63 °C.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Manter os alimentos quentes a uma temperatura igual ou superior a 63 °C. Verificar regularmente com o termómetro de sonda e o registo. ▪ Se os alimentos forem mantidos quentes durante mais de 2 horas então têm que ser arrefecidos, e se forem para ser servidos posteriormente devem ser reaquecidos a 75 °C e servidos de imediato e não serem mantidos quentes novamente. 	
9. REAQUECIMENTO	<p>Sobrevivência de bactérias de intoxicação alimentar com um risco de doença para as pessoas que comem os alimentos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Os alimentos que são aquecidos inicialmente e depois reaquecidos, devem ser aquecidos a uma temperatura de 75 °C. ▪ Verificar com um termómetro de sonda e registar. 	
10. ARMAZENAMENTO APÓS PROCESSAMENTO	<p>Crescimento de bactérias de intoxicação alimentar e risco de contaminação cruzada. Contaminação de produto por organismos de deterioração.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Armazenar alimentos cozinhados e crus em separado. Embrulhar, etiquetar e datar os alimentos cozinhados. ▪ Verificar e registar as temperaturas de armazenamento. ▪ É aconselhável que nenhum alimento cozinhado seja guardado mais de 36 horas. 	

11. CONTROLO DE QUALIDADE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contaminação de produtos por corpos estranhos. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ A recepção, o armazenamento, a preparação dos alimentos a cozinhar e a preparação dos pratos são verificados diariamente pelo pessoal da cozinha e pelo gerente. ▪ Deve ser mantido um registo de todas as reclamações e acções adoptadas em resultado das mesmas. 	
12. PREPARAÇÃO DOS PRATOS	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Crescimento de bactérias de intoxicação alimentar. ▪ Risco de contaminação. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Todo o pessoal envolvido na preparação dos pratos deve manter um elevado padrão de higiene pessoal. ▪ Os alimentos devem ser servidos o mais rapidamente possível para impedir a sua permanência à temperatura ambiente. 	
14. DESCONGELAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Crescimento de bactérias de intoxicação alimentar. ▪ Contaminação cruzada de outros alimentos que estão preparados para comer. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Os alimentos devem estar completamente descongelados antes da sua utilização. ▪ A melhor forma de o fazer, é descongelar os alimentos no frigorífico, embrulhados, durante a noite, ou num recipiente para impedir o contacto do líquido de descongelação especialmente se for carne. 	
15. LIMPEZA	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Baixos padrões de higiene. ▪ Risco possível de contaminação cruzada. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Todo o pessoal deve manter um ambiente limpo e arrumado à medida que executam as suas tarefas diárias. ▪ Deve ser elaborado um plano de limpeza que inclua a cozinha, a área de armazenamento e o equipamento. ▪ Os materiais de limpeza/produtos químicos devem ser armazenados separados dos alimentos. 	
16. FORMAÇÃO EM HIGIENE PESSOAL	Práticas deficientes devido a falta de conhecimento e compreensão.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Os chefes de cozinha e os gerentes devem possuir no mínimo um certificado de higiene alimentar de nível 2. ▪ Todo o pessoal deve ter no mínimo "um curso de formação interno que abranja a higiene pessoal, o manuseamento de alimentos e avaliação de risco". 	
17. MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES/EQUIPAMENTO	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Condições insatisfatórias da estrutura, móveis e acessórios. ▪ Baixa qualidade de 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Todas as áreas de armazenamento, prateleiras e armários devem estar em boas condições de eficiência e segurança. ▪ Devem ser efectuadas verificações regulares 	

	manutenção.	às condições da estrutura do edifício.	
18. POLÍTICA DE DOENÇA DO PESSOAL	Prevenção da propagação de bactérias de intoxicação alimentar.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Se o pessoal que manuseia alimentos comunicar que sofre de diarreia e ou de vômitos deve ser aconselhado a permanecer fora do trabalho durante 48 horas após os sintomas pararem. ▪ Se for necessário aconselhamento, é favor contactar o Departamento de Saúde Ambiental pelo 01553 616200. 	
19. CONTROLO DE PRAGAS	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prevenção de danos, contaminação de produtos e equipamento. ▪ Prevenção de doenças de origem alimentar. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verificações diárias para detecção de pragas nas instalações. ▪ Proteger as instalações contra a entrada de insectos colocando redes mosquiteiras nas janelas/portas e selando os orifícios de acesso. ▪ Assegurar que as instalações estão limpas incluindo o espaço exterior para impedir o desenvolvimento de áreas de abrigo de parasitas. ▪ Os alimentos devem ser armazenados cobertos e seguros. 	

