





festival da
batata-doce
de aljezur

Manual de Boas Práticas



2015





	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015

ÍNDICE GERAL

I – Introdução.....	3
II – Objetivos	4
III – Enquadramento Legal	5
IV – Definições.....	6
V – Código de Boas Práticas.....	8
1 – Requisitos Gerais.....	9
1.1. Água.....	9
1.2. Limpeza e Desinfecção	9
1.3. Higiene Pessoal	13
1.3.1. Comportamentos Adequados dos Manipuladores de Alimentos	14
1.3.2. Lavagem das Mãos e Utilização das Luvas	14
1.3.3. Vestuário	15
1.4. Transporte de Géneros Alimentícios para o Evento	15
1.5. Higiene Ambiental	16
1.5.1. Equipamentos para deposição de resíduos.....	16
1.5.2. Resíduos.....	17
1.6. Controlo de Pragas	17
1.7- Formação	20
2 – Requisitos Específicos	20
2.1. Água	20
2.2. Resíduos.....	23
2.2.1. Resíduos indiferenciados.....	23
2.2.2. Óleos Alimentares Usados.....	23
2.2.3 Resíduos Recicláveis.....	23
2.3. Limpeza e Desinfecção	26

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015

2.3.1. Limpeza do Recinto do Festival	26
2.3.2. Limpeza das Tasquinhas, Restaurantes e Stands	27
2.4. Higiene Pessoal	30
2.5. Higiene e Segurança das Instalações.....	31
2.5.1. – Características Específicas das Instalações Alimentares.....	31
2.5.2. – Regras Gerais.....	33
2.5.3. – Instalações Sanitárias	33
2.6. – Armazenamento.....	34
2.7. – Transporte de Géneros Alimentícios para o Evento.	34
2.8. – Recolha de Resíduos.....	36
2.9. – Controlo de Pragas	36
3 – Higiene e Segurança dos Processos.....	37
3.1. – Aquisição de Matéria-Prima.....	37
3.2. – Preparação e Manipulação de Alimentos.....	38
3.3. – Confeção	39
3.4. – Acondicionamento de Alimentos.....	39
3.5. – Embalagem	41
4 – Medidas de Controlo.....	41
4.1. – Regras Gerais.....	41
4.2. – Rastreabilidade.....	42
4.3. – Registo de Temperaturas de Refrigeração	43
4.4. – Registo de Higienização	43
5 – Exposição de Alimentos.....	43
6 – Anexos.....	45

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015



I – INTRODUÇÃO

A batata-doce é considerada um produto biológico de sabor especial, revelando-se de grande importância para a economia local. É muito utilizada na gastronomia aljezurense, como um dos principais ingredientes de alguns pratos, tal como o feijão com batata-doce, polvo com batata-doce ou couvada de batata-doce. É ainda utilizada na confeção de sobremesas variadas como pastéis, azevias, bolos e pudins de batata-doce, ou simplesmente consumida assada, frita ou cozida.

O Festival da batata-Doce de Aljezur – FBD, organizado pela Câmara Municipal de Aljezur em parceria com a Associação de Produtores de Batata-doce de Aljezur, tem como objetivo promover este produto, que se produz localmente com excepcional qualidade, dando particular destaque às suas potencialidades na utilização gastronómica. Para além do espaço destinado á confeção de pratos o FDB, apresentará ainda um espaço destinado a exposições, onde se poderá visualizar artesanato local, bem como conhecer alguns promotores da economia local.

Considerando que as toxinfecções alimentares constituem uma das principais preocupações ao nível da Saúde Pública e que são, na sua maioria, provocadas por deficiências, falhas de higiene desde a preparação até à exposição de alimentos, é pertinente a aplicação de boas práticas de higiene para a garantia da segurança alimentar, num evento desta natureza.

No âmbito dos conceitos básicos e essenciais de higiene e segurança alimentar, os serviços técnicos da Divisão de Desenvolvimento Económico e Planeamento - DDEP, do Município de Aljezur, elaboraram o Manual de Boas Práticas de Higiene Alimentar, o qual é dirigido aos responsáveis e manipuladores de alimentos.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015



II – OBJETIVOS

O presente manual tem como objetivo minorar falhas de higiene e esclarecer o cumprimento de regras relevantes quanto aos aspetos legais e práticos, de forma que seja estabelecido um ambiente de maior confiança e segurança perante os participantes e público do Festival da Batata-doce.

A segurança de bens alimentares para a venda ao público é o resultado da conjugação de vários requisitos mínimos de higiene, que podem ser divididos nas seguintes áreas:

- ✓ Higiene pessoal;
- ✓ Higiene e segurança das instalações;
- ✓ Higiene e segurança dos equipamentos, superfícies e utensílios de trabalho;
- ✓ Higiene e segurança na aquisição de géneros alimentícios;
- ✓ Higiene e segurança dos processos (preparação, confeção, acondicionamento, transporte e exposição de alimentos).



Assim, de modo a prevenir, reduzir ou eliminar a contaminação dos alimentos é fundamental o cumprimento das condições consideradas neste Código de Boas Práticas de Higiene, que dispõe linhas de orientação para um melhor funcionamento quanto às condições técnico-funcionais e higio-sanitárias, para que todos os participantes e seus colaboradores tenham conhecimento e maior eficácia nas atividades relacionadas com a transformação dos alimentos.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015

III – ENQUADRAMENTO LEGAL

Elaborou-se este manual com base nas seguintes normas disciplinadoras:

- ✓ Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, relativo à higiene dos géneros alimentícios;
- ✓ Decreto-lei n.º 133/2006, de 12 de Junho, que aprova o regime sancionatório do Regulamento (CE) n.º 852/2004;
- ✓ Regulamento (CE) n.º 178/2002, de 28 de Janeiro, que estabelece os princípios gerais e normas de higiene alimentar;
- ✓ Decreto-lei n.º 113/2006, de 12 de Junho, que visa assegurar a execução e garantir o cumprimento, no ordenamento jurídico nacional, das obrigações decorrentes dos Regulamentos (CE) n.º 852/2004 e 853/2004, ambos do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril;
- ✓ Portaria n.º 329/75, de 28 de Maio, que estabelece medidas básicas de higiene relativas ao consumo de produtos alimentares;
- ✓ Código de Boas Práticas Internacionais Recomendadas – Princípios Gerais de Higiene Alimentar – CAC/RCP – 1 (1969), Versão 4 – 2003;
- ✓ Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de Agosto, que estabelece o regime de qualidade da água destinada ao consumo humano;
- ✓ Outros normativos legais em vigor.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015

IV – DEFINIÇÕES

Acondicionamento – colocação de um produto num invólucro ou recipiente em contato direto com o produto em questão, bem como o próprio invólucro ou recipiente.

Código de Boas Práticas – conjunto de boas práticas de modo a não comprometer a segurança e higiene dos alimentos.

Compra – Processo de aquisição a fornecedores de matérias-primas, subsidiárias ou componentes necessários ao fabrico do produto.

Contaminação – Introdução ou presença de um contaminante (físico, químico e/ou biológico) no produto, comprometendo a sua segurança e salubridade.

Contaminação Cruzada – transferência, pelo contato direto, de microrganismos de alimentos contaminados para outros alimentos, ou transferência. Pelo contato indireto, através de um veículo como as mãos, utensílios, equipamentos ou vestuário para os alimentos sãos.

Desinfecção – Redução através de métodos (agentes químicos ou físicos) do número de microrganismos para um nível de segurança e salubridade do produto.

Desinfestação – Operação efetuada com agentes químicos ou físicos com o objetivo de eliminação de pragas.



Higiene e Segurança Alimentar – conjunto de requisitos aplicados à aquisição, produção, armazenamento, manipulação, preparação, confeção, distribuição e apresentação dos géneros alimentícios, com o objetivo de garantir que os alimentos não provocarão danos ao consumidor quando sejam preparados ou ingeridos de acordo com a sua utilização.

Higienização – Limpeza e desinfecção.

Instalação Alimentar – qualquer edifício ou área em que os alimentos são manuseados.

Limpeza – Remoção de resíduos de alimentos e matérias estranhas incluindo sujidades, gorduras e outras, sendo efetuado a seco ou com água e detergente.

Transformação* – ação que assegura uma modificação substancial do produto inicial por aquecimento, fumagem, cura, maturação, secagem, marinagem, extração, extrusão ou combinação destes processos.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015

Manipuladores de Alimentos – qualquer indivíduo que entra em contato direto com os alimentos, equipamentos, superfícies e utensílios na atividade de transformação, que deve, por isso, satisfazer os requisitos de higiene alimentar.

Matéria-prima – Principal material necessário ao fabrico do produto.

Microrganismos – bactérias, fungos, vírus, parasitas e toxinas. Estes organismos vivem e desenvolvem-se nos manipuladores, no ambiente, podendo ser transmitidos aos alimentos. Outros ocorrem naturalmente nos próprios alimentos.

Perigo - Propriedade (física, química ou biológica) que pode ser a causa de danos para a saúde e bem-estar do consumidor.

Ponto de Controlo Crítico (PCC) - Um ponto, etapa ou procedimento ao qual pode ser aplicado um controlo e no qual um perigo para a segurança do produto pode ser prevenido, eliminado ou reduzido para níveis aceitáveis.

Pragas – Qualquer animal capaz de contaminar direta ou indiretamente os produtos alimentares, tais como, insetos ou roedores.

Recipiente Hermeticamente Fechado – recipiente concebido para impedir a entrada de substâncias ou organismos perigosos.



Reclamação – Manifestação, verbal ou escrita, por parte do cliente, traduzindo uma insatisfação relativa ao produto ou a um serviço prestado pela empresa.

Registos – Dados resultantes da execução de uma dada atividade e controlo de uma exigência do sistema, evidenciando o seu funcionamento. Os registos são uma declaração de fatos (evidência/prova objetiva) existentes ao tempo e não podem ser revistos.

Requisitos – medidas de controlo que devem ser cumpridas, pelos manipuladores de alimentos, para garantir a segurança dos produtos alimentares.

Zona de Perigo – intervalo de temperaturas entre os 5°C e os 65°C, no qual os microrganismos se desenvolvem rapidamente, ocasionando a insalubridade dos alimentos.



* Regulamento CE n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015

V – CÓDIGO DE BOAS PRÁTICAS

A aplicação de Boas Práticas de Higiene é fundamental para reduzir e/ou eliminar o grau de contaminações cruzadas e garantir a segurança alimentar, minimizando qualquer tipo de contaminação dos bens alimentares para venda ao público.

Nesta sequência, o conhecimento e implementação correta destas práticas pode substituir a obrigatoriedade de monitorização dos pontos críticos de controlo.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015

1 – REQUISITOS GERAIS

1.1. – Água

Os operadores do setor alimentar devem providenciar um abastecimento de água potável adequado, sendo que esta deve ser sempre utilizada para que os géneros alimentícios não sejam contaminados, conforme referenciado no Regulamento (CE) n° 852/2004, de 29 de Abril.

Assim, para que o abastecimento de água esteja de acordo com esta lei, deverá ser efetuado um controlo analítico periódico nos pontos de água situados no interior do estabelecimento para evitar possíveis contaminações externas ou inerentes ao desgaste da canalização, pois apesar de a água ser da rede pública, por vezes o estado da canalização pode comprometer a qualidade da água e como tal é extremamente importante a implementação de procedimentos de verificação da canalização, sendo que a periodicidade deste controlo é da responsabilidade do operador.

Generalizando, quando a água é utilizada para fins relacionados com um contato direto com o alimento ou com o seu consumo humano, deve ser potável, assim como o gelo que deve ser fabricado com água potável, devendo ser manuseado e armazenado em condições que o protejam de qualquer contaminação.

1.2. – Limpeza e Desinfecção



Os processos de limpeza e desinfecção são partes fundamentais na produção de alimentos, tendo grande influência na qualidade dos produtos a eficiência com que são efetuados. Falhas ou insuficiências dos procedimentos de limpeza e desinfecção podem estar na origem de alteração de produto alimentares e de contaminações inaceitáveis por bactérias patogénicas.

No processo de limpeza e desinfecção a aplicar, devem considerar-se os seguintes fatores:

- Higiene pessoal
- Tipo de equipamento
- Características dos materiais selecionados na construção de equipamentos e instalações
- Manutenção das condições gerais da instalação

Finalidade

- Reduzir ou eliminar os perigos inerentes à manipulação e/ou ingestão de alimentos
- Retardar ou prevenir as alterações dos alimentos

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015

- Inibindo ou retardando a proliferação de microrganismos

Evitando a contaminação ao longo da cadeia de fabrico

Destruir ou eliminar a flora patogénica e a saprófita

Princípios Gerais

- Separação entre os setores sujo e limpo
- Estabelecer o princípio de marcha em frente
- O pessoal que trabalha na zona suja não deve circular nas zonas limpas
- O equipamento e utensílios utilizados nas zonas sujas não devem ser utilizados nas zonas limpas
- Os ingredientes devem circular das zonas sujas para as limpas à medida que vão sendo incorporados
- Os esgotos devem circular das zonas limpas para as sujas
- O fluxo das embalagens não deve ser cruzado com o fluxo dos ingredientes finais
- Os visitantes devem circular das zonas limpas para as zonas sujas



As três Operações do Processo Global de Limpeza e Desinfecção

- Trabalho de preparação
- Limpeza
- Desinfecção

São operações distintas mas estritamente ligadas entre si de tal modo que o resultado final só se aceita se todas forem efetuadas corretamente.

O que Limpar e Desinfetar?

- Utensílios
- Superfícies de contato com alimentos
- Câmaras frigoríficas
- Pavimentos
- Paredes
- Tetos
- Recipientes de lixo
- Instalações sanitárias
- Escovas, esfregões, esponjas

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015

Trabalho de Preparação

Nesta fase, a área de processamento é limpa de todas as sujidades produzidas durante a produção de alimentos - restos de produtos, derramamentos. São retirados utensílios, recipientes e outros objetos. Os equipamentos são desmontados para que todos os locais onde os microrganismos se podem acumular se tornem acessíveis à limpeza, a qual, nesta fase, pode ser feita aplicando um jato de água sob pressão, seguida de aplicação de produtos de limpeza.

A instalação elétrica e outros sistemas sensíveis devem ser protegidos da água e dos produtos químicos de limpeza e desinfecção utilizados. Se, nesta fase, se eliminar a maior parte da sujidade, a quantidade de detergente a aplicar, na operação, será menor.

Os equipamentos são desmontados, procedendo-se à limpeza de peças de pequena dimensão por imersão em água. A sujidade mais persistente pode ser eliminada usando água morna. As restantes partes do equipamento podem ser limpas aplicando jatos de água sob pressão. Igual procedimento para as superfícies de trabalho e instalações.

Após o trabalho de preparação inicia-se o processo de limpeza e desinfecção.

Definição de Limpeza



A limpeza é um processo pelo qual se suspende ou dissolve a sujidade em água, geralmente. Destina-se a eliminar todos os materiais indesejáveis (resíduos alimentares, microrganismos, incrustações, gorduras, etc.) que se encontram nos equipamentos, utensílios, deixando-os limpos e sem vestígios dos agentes de limpeza.

A eficiência do processo de limpeza depende:

- Do tipo e quantidade de resíduos a eliminar
- Das propriedades químicas e físico-químicas do agente de limpeza, de acordo com a concentração, temperatura e tempo de exposição usados
- Da energia mecânica aplicada
 - Ex.: turbulência nos tubos das soluções de limpeza, efeito de agitação, impacto de jacto de água

Do estado de conservação das superfícies a limpar

Do tipo de material a limpar

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015

Neste processo, o principal interveniente é a água, cuja eficácia aumenta com:

- Aplicação de formas de energia (jato de água, raspar, esfregar)
- Emprego de coadjuvantes químicos
 - Agentes de limpeza que atuam:
 - Diminuindo a tensão superficial
 - Emulsionando, peptizando, suspendendo e solubilizando os diferentes tipos de sujidade.

Fases da Operação de Limpeza

- Eliminação de resíduos por remoção física (pré-lavagem)
- Enxaguamento com água tépida ou fria
- Aplicação da solução detergente
- Enxaguamento com água tépida ou fria

A eliminação de resíduos por remoção física (pré-lavagem) consiste na remoção de resíduos aderentes aos equipamentos, superfícies de trabalho e utensílios, com água tépida à pressão (jatos com intensidade moderada), esfregando com escovas, vassouras, etc.



Água muito quente pode originar a coagulação de resíduos por desnaturação proteica, enquanto que a água fria pode solidificar as gorduras, tornando-os mais aderentes às superfícies em que se encontram, dificultando a sua remoção.

Para se obter uma limpeza perfeita é necessário que a solução detergente:

- Entre em contato íntimo com os resíduos a serem removidos, devido às suas características molhantes e penetrantes
- Promova a remoção de resíduos sólidos e líquidos por ação saponificante (gorduras), peptizante (proteínas) e solvente (sais minerais)
- Promova a dispersão de sujidade por ação dispersante, desfloculante ou emulsionante

Fatores a ter em atenção na operação de limpeza:

- Seleção de equipamento e materiais que facilitem a limpeza
- Luminosidade adequada para assegurar boa limpeza

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015

- Conhecimento dos resíduos a remover, distinguindo hidratos de carbono, proteínas, gorduras de agentes alcalinos minerais, uma vez que as características próprias de cada um exigem a aplicação do detergente correto
- Analisar a água previamente, de modo a conhecer as suas características e proceder ao seu tratamento prévio se for necessário
- Utilização correta de detergentes, tendo em atenção:
 - Concentração das diluições
 - Temperatura de utilização
 - Tempo de atuação

Sequência de Etapas

- Eliminação de resíduos por remoção física (raspar, esfregar, jato de água, etc.)
- Enxaguar com água potável, tépida ou fria
- Aplicação da solução detergente, a qual deve possuir características para dissolver ou emulsificar as sujidades (se necessário proceder à remoção física). O detergente deve:
 - Ser utilizado na concentração estabelecida pelo fabricante
 - Atuar durante o tempo estabelecido pelo fabricante
 - Ser diluído em água à temperatura indicada pelo fabricante

Enxaguar com água potável, tépida ou fria (para eliminação da sujidade e do detergente)



Desinfecção:

- Utilização de água quente (80 a 90°C durante 15 min.)
- Utilização de vapor de água
- Utilização de um desinfetante químico

1.3. – Higiene Pessoal

O homem é o principal veículo de contaminação dos alimentos, devido ao seu organismo possuir microrganismos que vivem e se desenvolvem em certas partes do corpo, especialmente no cabelo, nariz, boca, garganta, unhas, pele e intestinos.

Assim, a primeira medida a tomar para minimizar a contaminação dos alimentos é a manutenção de um estado geral de asseio do corpo e da roupa, bem como a adoção de comportamentos e modos de operação adequados.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015



1.3.1. – Comportamentos Adequados dos Manipuladores de Alimentos

- a) Ser portador de um **comprovativo médico** que faz referência a poder manusear produtos alimentares, podendo ser uma declaração do médico de família;
- b) **Sempre que se apresentem sintomas de doença**, tais como diarreia, vômitos, febres, dores de garganta acompanhadas de febre, gripes, lesões na pele visivelmente infetadas, **os manipuladores dos alimentos não deverão manusear alimentos;**
- c) **As feridas, queimaduras ou outras lesões da pele deverão ser totalmente protegidas**, com luvas, dedeiras, pensos estanques e impermeáveis;
- d) **Evitar comportamentos que possam resultar na contaminação dos alimentos**, como por exemplo fumar, cuspir, mascar ou comer, espirrar ou tossir sobre os alimentos não protegidos, mexer no cabelo e outras partes do corpo durante a manipulação de alimentos e reduzir ao mínimo indispensável o contacto das mãos com os alimentos;
- e) **O cabelo** deverá estar limpo, curto ou preso, e ser protegido por uma touca de forma a cobrir todo o cabelo;
- f) **As mãos**, deverão apresentar-se limpas e sem lesões;
- g) **As unhas** devem ser curtas e sem verniz;
- h) **É proibido o uso de quaisquer adornos pessoais e fumar durante a manipulação de alimentos;**
- i) **Os manipuladores de alimentos devem abster-se de transações monetárias.**

1.3.2. – Lavagem das Mãos e Utilização das Luvas

A lavagem das mãos e antebraços deve ser realizada frequentemente, com água e sabão líquido e ou gel desinfetante sempre nas seguintes ocasiões:

- Antes de iniciar o trabalho e após a mudança de roupa;
- Sempre que se apresentem sujas;
- Sempre que mudar de tarefa;
- Aquando da mudança de manuseamento de produto e após partir ovos;
- Antes de manusear alimentos confeccionados, desinfetados ou prontos a serem consumidos;

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015

- Antes de preparar alimentos que não sejam submetidos a tratamento térmico;
- Quando tossir, espirrar e após assoar o nariz;
- Após a utilização das instalações sanitárias;
- Após a manipulação e/ou transporte do lixo e produtos de limpeza e desinfecção;
- Após fumar.

A **secagem das mãos e antebraços** deve ser realizada com toalhetes descartáveis ou rolo de papel de cozinha. É proibida a utilização de panos.

Sempre que exista a utilização de luvas estas deverão estar:

- Em bom estado de conservação e higienizadas;
- Lavadas e desinfetadas após cada utilização (se não forem descartáveis);
- Sem a presença de pó de talco no seu interior.

1.3.3. – Vestuário

O vestuário a utilizar por parte dos manipuladores de alimentos é:



- Calçado fechado e apropriado; toca que cubra na totalidade os cabelos; bata branca (ou cor clara) e avental branco que cubra desde a zona do peito até aos joelhos;
- Este equipamento deverá ser de uso exclusivo de uso exclusivo das instalações (cozinhas).

1.4. – Transporte de Géneros Alimentícios para o Evento

O transporte e distribuição de bens alimentares deve ser realizado com todos os cuidados de higiene, de modo a evitar a contaminação e alteração dos alimentos.

Assim, devem os responsáveis pelo transporte e distribuição cumprir as seguintes orientações:

1. Respeitar as boas práticas de higiene e usar vestuário adequado, efetuar diariamente a limpeza e desinfecção dos carros utilizando produtos e utensílios adequados e manter os carros em bom estado de conservação e limpeza;
2. Os carros de transporte de bens alimentares devem cumprir os seguintes requisitos:
 - A caixa de transporte não pode comunicar com a cabina do condutor;

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015

- O pavimento, paredes e teto devem ser de material resistente à corrosão, impermeáveis, imputrescíveis, fáceis de limpar e desinfetar;
- O pavimento deve ser estanque para evitar a saída de qualquer líquido para o exterior;
- As paredes não devem ser rugosas;
- Os estrados devem ser material resistente e impermeável, permitir a circulação de ar e evitar o contato dos produtos com os líquidos ou detritos que se acumulam no pavimento;
- Devem dispor de equipamento de frio para todos os produtos alimentares que necessitem de temperaturas adequadas à sua conservação durante o transporte;
- Os carros destinados ao transporte de pão e produtos afins não devem ter qualquer superfície forrada a lona ou telas;
- Os dispositivos de ventilação natural e arejamento (ventiladores, portinholas ou outros) não podem ser utilizados com o veículo carregado.

Limpeza e Desinfecção dos Carros de Transporte de Bens Alimentares

Os carros de transporte de bens alimentares devem ser lavados e desinfetados diariamente, nomeadamente as paredes e teto, incluindo as barras e ganchos em aço inoxidável, pavimentos e estrados.



Os recipientes (caixas e tabuleiros) utilizados para acondicionar os produtos alimentares durante o transporte devem também ser lavados numa base diária.

1.5. – Higiene Ambiental

1.5.1 – Equipamentos para deposição de resíduos

Dentro da área de laboração devem existir recipientes destinados a receber detritos. No exterior, em local próprio e com condições para higienização, devem existir contentores destinados a receber os detritos provenientes da laboração, onde é feita a separação de detritos de acordo com a sua natureza. Os contentores e os recipientes devem ser estanques, resistentes à corrosão e de fácil limpeza e desinfecção.

Os contentores utilizados, devem ser fechados, exceto se as empresas do setor alimentar demonstrarem à autoridade competente que os contentores utilizados são adequados. Por um lado deverão impedir a

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015

propagação de eventuais contaminações para o seu exterior, por outro deverão impedir o acesso a animais.

Deve, ainda, existir um local para higienização de equipamentos móveis, de peças de pequena dimensão, de utensílios e de recipientes utilizados dentro da área de produção, bem como um local próprio para armazenagem de produtos de limpeza e desinfeção.

1.5.2. – Resíduos

Os resíduos, alimentares ou outros, **não devem** ser acumulados em locais onde são manipulados alimentos, exceto na medida em que tal seja inevitável para a execução adequada do trabalho; Os resíduos alimentares ou outros **devem ser** depositados em equipamentos de deposição adequados, tal como referido no ponto anterior.



No processo de recolha e de eliminação de lixos deverá haver:

- Uma zona isolada para lixos e detritos, para posteriormente serem retirados pelos serviços de recolha; se esta zona não puder existir, e se a remoção desses lixos implicar o atravessamento zonas onde se confeccionem alimentos, só se poderá fazê-la depois de acabar a confeção dos mesmos, lavando e desinfetando os locais por onde passaram;
- Caixotes do lixo, de materiais de fácil lavagem, com tampa de acionamento e não manual, e devem estar colocados em pontos estratégicos no circuito de produção. Os caixotes não devem atingir o seu limite de capacidade de armazenamento, para que o seu fecho continue eficaz.
- Um circuito de recolha de lixos diferente do circuito dos alimentos, para que no fim, os lixos sejam acondicionados em contentores próprios. Os contentores acima referidos, deverão ser pulverizados com desinfetante apropriado, logo pela manhã, exterior e interiormente.
- Devem ser tomadas medidas adequadas para a remoção e armazenagem dos resíduos, alimentares e outros;

1.6 – Controlo de Pragas

A prevenção, deteção e controlo de pragas, garante a segurança dos produtos e evita:

- Estragos nos produtos (deterioração; perda de peso; alteração das características organoléticas);
- Contaminação do produto (gotas de urina; fezes, pêlos; penas; partes ou infestantes mortos);
- Presença de fragmentos de insetos nos produtos;

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015

- Perda de qualidade dos produtos.

A Câmara Municipal de Aljezur, tem estabelecidas regras relativas ao controlo de pragas, de modo a assegurar prevenção, deteção e controlo de pragas, garantindo que:

- São mantidas as condições de prevenção das infestações;
- As pragas são eliminadas sistematicamente de forma a evitar a deterioração e contaminação das matérias-primas, produtos acabados e instalações.
- A utilização dos produtos de desinfestação não introduz risco de contaminação dos produtos;
- A legislação é cumprida;
- São mantidos registos.

Controlo de Insetos e Roedores

Os insetos e roedores, para viverem, necessitam de alimentos, humidade, e locais para se protegerem. Quando se alimentam, deixam nos alimentos, fezes, urina, saliva e resíduos que transportam nas patas e corpo. As pragas mais comuns na indústria alimentar são: moscas, baratas e ratos. Provocam danos a nível das instalações, e, como são importante veículo na transmissão de doenças, causam problemas de saúde nos consumidores.



Insetos

Os insetos, quando contactam com os alimentos, podem afetá-los de três formas:

- Como veículo de contaminação através das patas ou do conteúdo intestinal
- Pela postura de ovos e conseqüente desenvolvimento de larvas
- Consumindo os alimentos, conspurcam-nos com detritos, inutilizando-os

Principais insetos a considerar:

- **Moscas**: os hábitos alimentares das moscas são repugnantes. Alimentam-se, regurgitando sobre os alimentos enzimas estomacais que os vão amolecer e liquefazer, absorvendo-os de seguida através do proboscis. Além disso, pousam sobre alimentos putrefactos, fezes, feridas infetadas, veiculando, através das patas, asas e corpo, microrganismos aos alimentos que vão ser utilizados pelos consumidores.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015

- **Baratas:** as baratas podem transportar bactérias através das patas, corpo e fezes, até aos alimentos. Durante o dia escondem-se em locais escuros e quentes, sendo ativas durante a noite. Os locais onde se abrigam têm um cheiro desagradável a ranço.

O combate aos insetos assenta, fundamentalmente, em medidas preventivas que supõem uma construção à prova de insetos, a colocação de redes milimétricas nas janelas e colocação de molas nas portas. A supressão sistemática das condições do meio circundante que promovam a multiplicação de insetos e atraiam a sua presença, tais como detritos, águas sujas, águas estagnadas, deve ser posta em prática.

A utilização de inseticidas requer escolha criteriosa dos produtos e do equipamento de aplicação. Devem respeitar-se as prescrições de segurança e impedir o contato direto destas drogas com os alimentos ou com as superfícies de trabalho. Por se tratar de produtos tóxicos para os consumidores, recomenda-se que a sua aplicação seja feita por pessoas especializadas. Um bom procedimento de controlo de moscas consiste na utilização de insetocutores, colocados nas entradas do espaço.

Roedores



Os ratos são um fator importante na propagação de doenças. Podem atuar como hospedeiros de pulgas, piolhos e carraças. Têm um papel importante na transmissão da peste bubónica e tifo eleptospirose. Podem contaminar os alimentos de várias maneiras, tais como:

- Transferindo, das fezes humanas, os agentes da desintéria
- Através dos excrementos, podem contaminar os alimentos com *Salmonella* e *Leptospira*

Além disso, podem ser hospedeiros intermediários de teníases e, se infestados com *Trichinella spiralis* são um fator de transmissão desta parasitose aos suínos. A luta contra os ratos deve constituir preocupação de primeiro plano; além de predadores de alimentos, representam um grande risco para a saúde dos consumidores, devido à transmissão de doenças infetocontagiosas.

A luta contra os roedores faz-se aplicando venenos em iscos. Atualmente, são permitidos três tipos de venenos: anticoagulantes, calciferol e anestésicos.

- Os anticoagulantes impedem a coagulação do sangue. Provocam hemorragias aos roedores no nariz, boca, articulações, ou como resultado de pequenas feridas. São derivados da dicumarina (warfarina e difenocoum)

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015

- Calciferol (vitamina D) quando consumido em excesso torna-se venenoso para os mamíferos, porque interrompe o metabolismo do cálcio. Nos roedores provoca alterações funcionais do sistema nervoso, fígado, rins e ossos
- Os anestésicos provocam o adormecimento dos roedores fora dos ninhos originando a morte por hipotermia.

A aplicação de raticidas deve ser feita por equipas especializadas e, de preferência, por empresas credenciadas.

1.7. – Formação

Fazendo referência aos trabalhadores da área alimentar é essencial destacar o fato de que hoje em dia é obrigatório que estes recebam formação profissional no âmbito de vários conteúdos relativos à área alimentar.



Assim, de acordo com a atual legislação, prevista todos os trabalhadores que estejam envolvidos na manipulação de alimentos devem ter formação em conteúdos relativos à higiene alimentar.

Por outro lado, tal como estabelecido no Regulamento (CE) nº 852/2004, em vigor desde o dia 1 de Janeiro de 2006, para os operadores que estejam envolvidos na implementação do sistema HACCP é também obrigatório a formação profissional relativa a conteúdos relacionados com a aplicação dos princípios do HACCP.

2 – REQUISITOS ESPECÍFICOS

2.1. – Água

O recinto onde decorrerá o FBD2015, é servido pelo sistema de abastecimento de águas para consumo humano, cuja entidade gestora é o Município de Aljezur. A edilidade efetua regularmente análises de verificação da qualidade da água seguindo o Plano de Controlo de Qualidade de Água – PCQA, aprovado pela autoridade competente ERSAR – Entidade Reguladora dos Serviços de Água e Resíduos. No âmbito deste plano são controlados diversos parâmetros com uma determinada periodicidade respeitando o disposto no Decreto-Lei n.º 306/2007 de 27 de Agosto.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015

Para além do habitual controlo, foram realizadas análises extraordinárias, com amostragens efetuadas em dois pontos distintos do recinto, na zona da restauração,

Na figura 1, encontra-se representada a planta da zona de restauração e tasquinhas, estando identificado por números os pontos de água utilizados pelos participantes para lavagens, preparação e confeção dos pratos a fornecer aos visitantes.

Para este evento, foi realizado o controlo de rotina 1 nos pontos: A e B. Os resultados do controlo analítico da água encontram-se no separador referente ao mesmo.

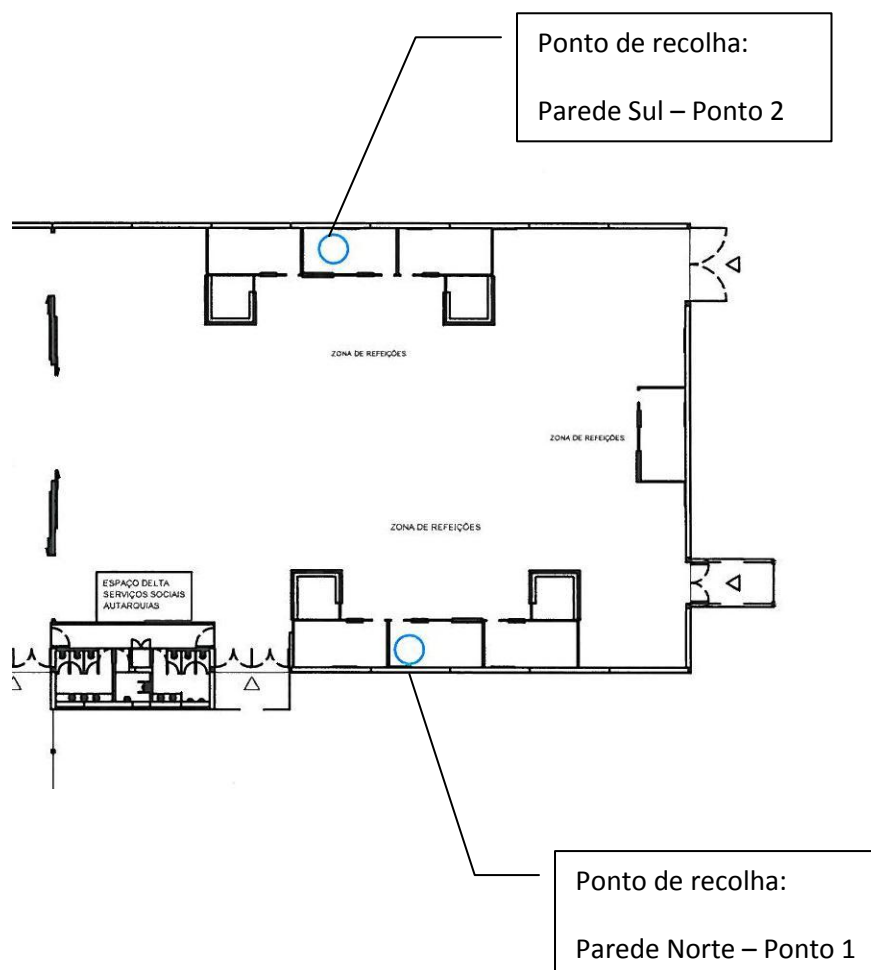




Figura 1 – representação esquemática dos pontos de recolha para controlo de qualidade de água



	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015

As recolhas foram realizadas no dia 03 de novembro de 2015, tendo-se procedido á pesquisa dos parâmetros previstos no controlo e rotina 2, tal como apresentado na tabela seguinte:

Definições do Decreto-Lei n.º 306/2007 de 27 de Agosto			
Parâmetros	Expressão dos resultados	Valor paramétrico	Espaço Multiusos - Parede Norte
Escherichia Coli	UFC / 100m L	0	0
Bactérias coliformes	UFC / 100m L	0	0
Cloro residual livre	mg/ L Cl2	...	<0,1
Clostridium perfringens	UFC/100ml	0	0
Nº colónias de Germes a 22º C	UFC / 1 mL	S/ alteração normal	46
Nº colónias de Germes a 37º C	UFC / 1 mL	S/ alteração normal	38
Cheiro a 25º C	Factor de diluição	3	<1
Sabor a 25º C	Factor de diluição	3	<1
Cor	mg/l PT/Co	20	<2
Turvação	NTU	4	<0,5
Conductividade	µS/cm,20ºC	2500	290
Manganês	µg/l Mn	50	<15
Amónio	mg/L NH4	0,50	<0,02
Alumínio	µg/l Al	200	43
Oxidabilidade (MnO4)	mg/l O2	5	1,1
pH, a 18,9º C	Unidades de pH	6,5 a 9	7,8

Tabela 1 – Apresentação dos parâmetros pesquisados nas amostragens efetuadas, resultados obtidos e limites previstos na legislação em vigor.

Tal como apresentado anteriormente, os parâmetros ensaiados cumprem na íntegra os valores paramétricos definidos no Decreto-lei 306/20017 de 27 de Agosto.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015

2.2 – Resíduos

2.2.1 – Resíduos indiferenciados

Tal como referido no ponto 1.5.1, existirão contentores de deposição para resíduos no exterior do recinto, os quais permitirão efetuar a limpeza periódica e regular, os equipamentos existentes dentro de cada espaço. Para além de contentores de resíduos sólidos indiferenciados.

2.2.2 - Óleos Alimentares Usados

O encaminhamento do óleo alimentar usado – OAU para a rede de saneamento não será admissível, pois trará problemas ambientais a jusante, nomeadamente o comprometimento do tratamento da água residual. Por outro lado o óleo recolhido poderá ser utilizado como matéria-prima, sob processos de transformação.



Neste âmbito serão fornecidas barricas para a deposição do OAU, no exterior do recinto, na localização indicada na figura 2.

2.2.3 – Resíduos recicláveis

À semelhança do que tem vindo a acontecer por todo o Concelho de Aljezur, também no FBD2014 a Câmara Municipal defende o princípio da separação dos materiais recicláveis, indo de encontro a princípios ambientais e ao definido na legislação em vigor sobre esta matéria.

Assim, neste âmbito, serão colocados diversos pontos de recolha diferenciada no espaço de exposição, tal como apresentado na Figura 3.

No âmbito de acordo celebrado entre o Município de Aljezur e a ALGAR – Valorização de Resíduos, SA, o FBD de Aljezur será, nesta edição de 2015, uma vez mais, um “**Eco-Evento**”, sendo organizado de acordo com requisitos ambientais associados à gestão sustentável dos resíduos produzidos durante o evento. Irá assim ser implementado um sistema de recolha seletiva dos resíduos recicláveis produzidos no evento, designadamente papel e cartão, embalagens de plástico e metal e vidro, o qual irá envolver todos os produtores de resíduos - *stands*, restauração e visitantes. Serão fornecidos aos participantes sacos de cores diferenciadas, para que procedam à separação dos materiais. No exterior do recinto será colocado um contentor de grandes dimensões (figura 2) que permitirá a colocação do material recolhido.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015

Todos os resíduos recolhidos no FDB2015, corretamente separados, serão encaminhados para destino final adequado.

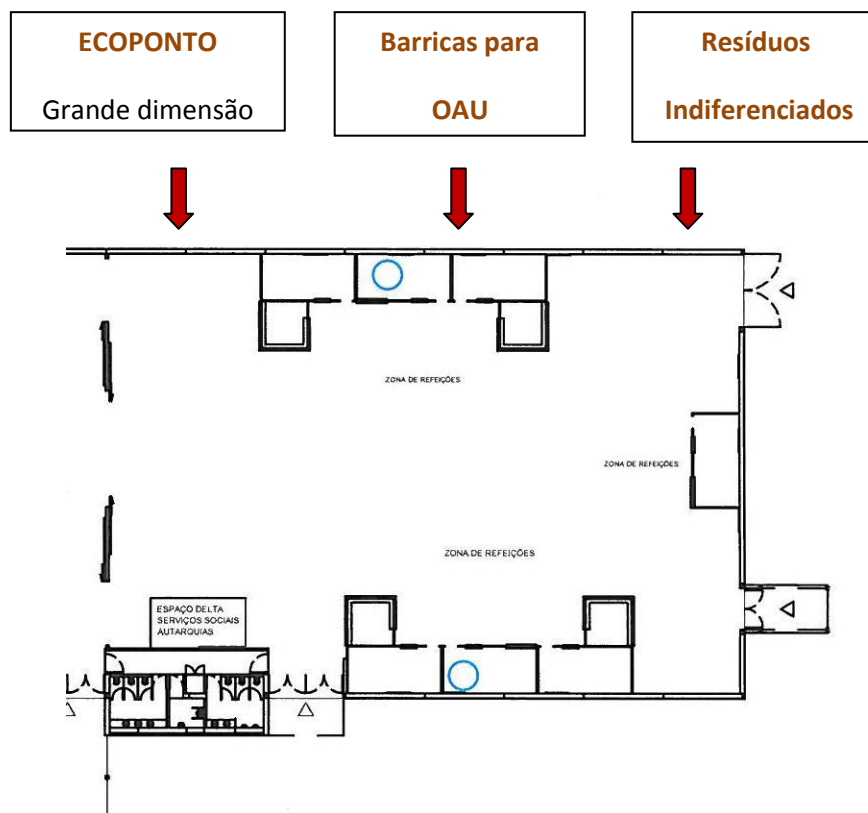


Figura 2 – Localização de equipamentos de deposição de resíduos Indiferenciados, OAU e ecoponto exterior

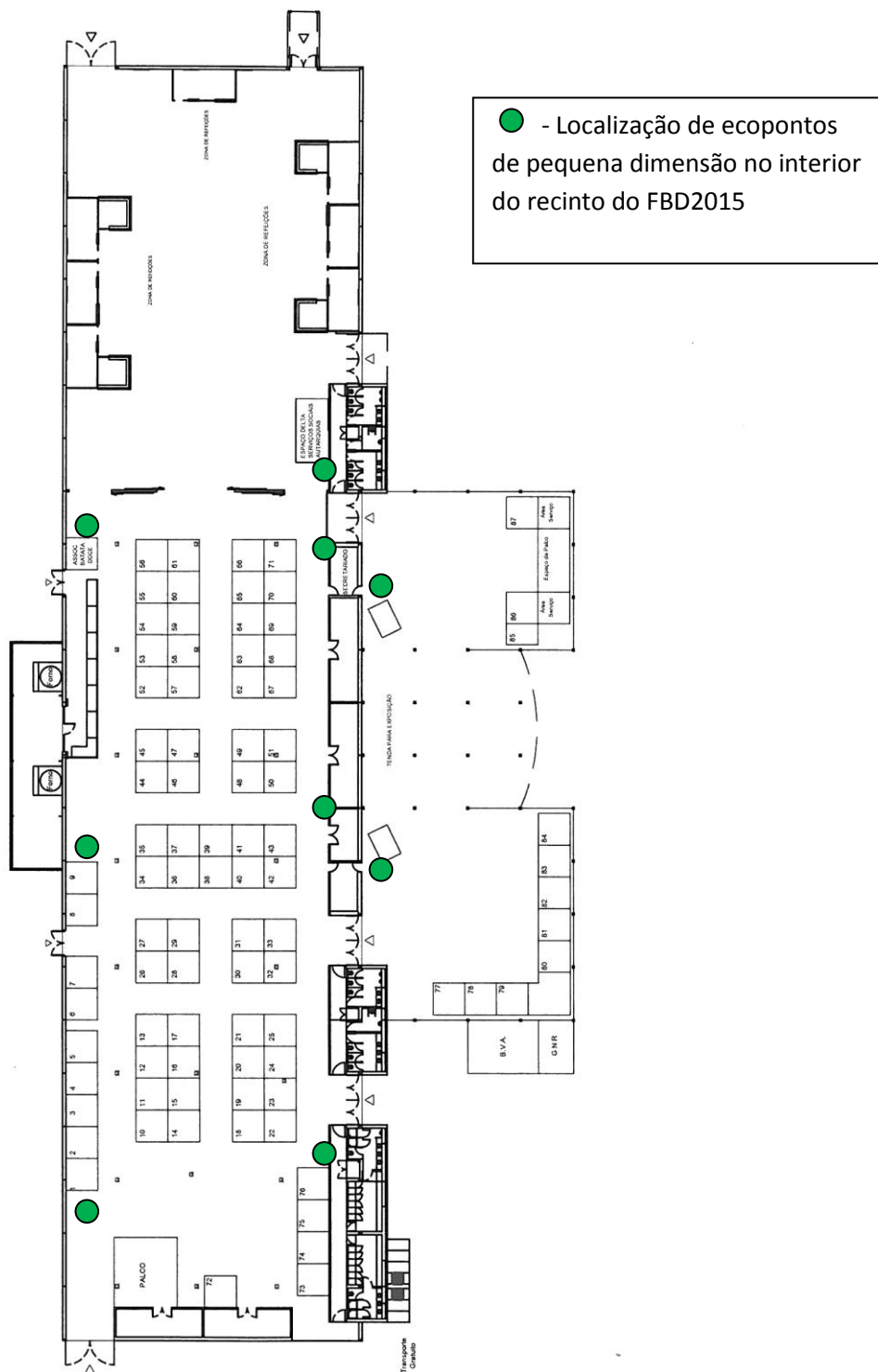




Figura 3 – Localização de ecopontos de pequenas dimensões no espaço FBD2014.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015

2.3. – Limpeza e Desinfecção

2.3.1. – Limpeza do Recinto do Festival



O recinto do festival, representando da figura 2, será mantido em condições de higiene e limpeza através de funcionários da Câmara Municipal de Aljezur, que assegurarão os serviços durante o evento.

De acordo com o agendado com os funcionários, a limpeza do recinto será efetuada do seguinte modo:

Especificações de Trabalhos		
<ul style="list-style-type: none"> Limpeza de manutenção do recinto durante o festival da Batata-doce, incluindo a limpeza e desinfecção das instalações sanitárias (os intervalos de limpeza serão de 30 minutos). 		
Dia	Horário	Dotação de Pessoal
27 de novembro – Sexta-feira	Das 10h00 às 24h00	O necessário para efetuar de forma eficaz e eficiente, ficando o mesmo à responsabilidade da Câmara Municipal.
28 de novembro – Sábado	Das 10h00 às 24h00	
29 de novembro - Domingo	Das 10h00 às 24h00	

Os trabalhadores de limpeza da Câmara Municipal da Aljezur, deverão ainda preencher os registos de higienização afixados nas entradas do recinto – Zona exposição e Zona restauração, bem como nas várias instalações sanitárias (interiores e exteriores).

Os registos de higienização do recinto e das instalações sanitárias serão fornecidos pela organização do evento, bem como a consulta das fichas técnicas e de dados de segurança dos produtos de limpeza utilizados.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015

2.3.2. – Limpeza das Tasquinhas, Restaurantes e Stands

A higienização das instalações alimentares compreende as estruturas da instalação em si, os equipamentos, as superfícies e os utensílios de trabalho e, **uma vez que a escolha dos produtos de limpeza e desinfeção é da responsabilidade dos participantes**, deve ser considerado o tipo de materiais existentes em cada tasquinha e tenda.

Cabe aos participantes higienizar adequadamente as suas instalações antes de ser iniciada qualquer atividade e exposição de bens alimentares, bem como, no final do festival, remover quaisquer sujidades (resíduos alimentares, pó, gordura ou qualquer matéria estranha indesejável) das estruturas.

A limpeza, arrumação e desinfeção do interior dos stands, tasquinhas e restaurantes são da responsabilidade de cada participante.



Restauração e Tasquinhas

Na higienização deve ser aplicado o método manual, de acordo com as seguintes etapas:

Etapa	Ação / Procedimento
Enxaguamento	Remoção de sujidades maiores
Limpeza	Remoção de sujidades com a aplicação de detergente de limpeza
Enxaguamento	Remoção do detergente
Desinfeção	Redução do número de microrganismos pela aplicação de desinfetante
Enxaguamento	Remoção de desinfetante com água corrente e quente
Secagem	Remoção do excesso de água

Os requisitos a observar quanto à limpeza e desinfeção são os seguintes:

- A higienização das instalações deve ser realizada diariamente antes de se iniciar a manipulação e exposição de alimentos e no final do dia, é expressamente proibido qualquer tipo de limpeza e desinfeção durante a manipulação e transformação de alimentos (ex. varrer);

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015



- Manter os produtos de limpeza e desinfecção nas embalagens originais e garantir que o rótulo não é danificado, bem como guardá-los numa zona separada de outros produtos alimentares e não alimentares. É proibido colocar produtos de higienização em garrafas ou garrafões;
- Após a limpeza e/ou desinfecção as superfícies os equipamentos e utensílios devem ser enxaguados com água limpa e potável;
- Após a limpeza e desinfecção, ao início e no final do dia, todas as superfícies e equipamentos podem ser secas com panos limpos e de utilização única ou com rolo de papel de cozinha;
- **Os produtos, equipamentos, utensílios e procedimentos de limpeza são da total responsabilidade de cada participante.**

Equipamentos

1. Devem estar em boas condições e higienizados;
2. Higienizar após cada utilização;
3. *Fogão, chapa elétrica, grelhador, microondas (entre outros)* – evitar o mais possível a acumulação de águas no pavimento ou na sua proximidade;
4. *Baldes para resíduos* – devem estar sempre fechados, com um saco do lixo a revestir o seu interior, ser desinfetados uma vez por dia (ou mais se necessário). Não encher os sacos na totalidade, para poderem ser fechados convenientemente;
5. *Equipamento de frio* – devem estar limpos e desinfetados, incluindo borrachas, as portas, prateleiras, paredes interiores, solo e teto bem como os puxadores das portas;
6. *Fritadeiras* – devem ser limpas sempre que trocarem de óleo (após a realização do teste aos compostos polares).

Superfícies de Trabalho



- Nas superfícies de trabalho e móveis de exposição de produtos alimentares não podem existir plantas nem quaisquer objetos conspurcados;
- Limpar e desinfetar mesas, bancadas, balcões, vitrinas, lava loiças e lava-mãos antes de iniciar a preparação de alimentos e após cada utilização;

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015

- Secar as superfícies com rolo de papel de cozinha ou toalhetes de papel descartáveis, ou com panos limpos e de utilização única;
- *Prateleiras, gavetas e armários* – devem estar limpos, sem vestígios de pó, resíduos de comida e gordura. É proibido forrar com papel as prateleiras, gavetas e armários.

Utensílios de Trabalho

- Devem estar em boas condições e ser higienizadas após cada utilização, com água quente e detergente;
- Qualquer utensílio deve apresentar-se sem ferrugem e resíduos alimentares;
- Rejeitar todas as loiças e utensílios que apresentem fissuras;
- Secar a loiça com rolo de papel e guardar em local resguardado e separado dos produtos alimentares;
- Os utensílios de trabalho devem estar guardados dentro de um armário fechado ou, no mínimo, em caixas plásticas hermeticamente fechadas, exceto enquanto estão a ser utilizadas;
- Panelas, tachos e frigideiras muito grandes podem estar arrumadas em locais não fechados, desde que estejam voltadas para baixo e desde que sejam higienizadas antes de cada utilização;
- Utilizar utensílios de plástico ou de aço-inoxidável, tais como pinças, colheres, garfos, facas e tábuas de corte. Podem ser utilizados utensílios de madeira desde que se encontrem em bom estado de conservação;
- Devem ser utilizadas caixas plásticas, papel vegetal, papel de alumínio e película aderente (celofane), devem ser utilizadas ainda caixas de papel para colocar os doces depois de vendidos;
- Os sacos plásticos utilizados, bem como o restante material plástico deve ser para uso alimentar;
- As facas de corte e preparação dos géneros alimentícios podem ser guardadas nos equipamentos de frio, dentro dos sacos plásticos transparentes para uso alimentar;
- As placas de corte no final do dia devem ser desinfetadas e secar com papel de cozinha ou toalhetes descartáveis e proteger com sacos plásticos transparentes. Guardar num local resguardado de qualquer fonte de contaminação;

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015

- Manter todos os recipientes convenientemente fechados;
- É proibida a utilização de panos de cozinha ou quaisquer outros panos para secagem ou limpeza de utensílios, devendo ser utilizado rolo de papel de cozinha ou toalhetes de papel descartáveis;
- Todos os produtos expostos devem estar ao abrigo de possíveis contaminações (poeiras, insetos, entre outros), não devendo estes ser cobertos com panos.

2.4. – Higiene Pessoal



Os participantes no festival, **são responsáveis** por:

- Aplicação de boas práticas de higiene durante a preparação, confeção e distribuição de alimentos durante o evento;
- Tomar todas as medidas que minimizem a contaminação dos alimentos;
- Estado geral de asseio;
- Adoção de comportamentos e modos de operação adequados;
- Cumprimento da legislação aplicável em vigor.

Os participantes no festival **ficam sujeitos aos cumprimentos** de:

- Cumprir as regras/normas descritas neste manual;
- Cumprir a legislação aplicável em vigor;
- Cumprir as várias higienizações – pessoal, das mãos, dos equipamentos e do espaço físico, vestuário entre outras.

O não cumprimento das regras/normas descritas neste manual, bem como da legislação aplicável em vigor é da total responsabilidade de cada participante.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015

7. Instalações já existentes dentro do pavilhão e instalações temporárias:

- Manipuladores deverão utilizar: calçado fechado e apropriado; toca que **cubra na totalidade** os cabelos; bata branca (ou cor clara) e avental branco que cubra desde a zona do peito até aos joelhos;
- Este equipamento é de uso exclusivo das instalações (cozinhas).

8. Filhoseiras, doceiras e restantes expositores agro-alimentares

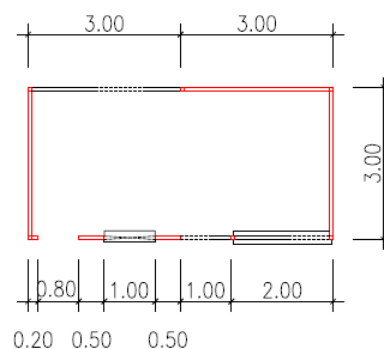
- As vendedoras de filhós, doces e restantes expositores que manipulem e vendam diretamente ao público produtos alimentares sem que estes sejam embalados, deverão utilizar **toca a cobrir a totalidade do cabelo**, bata de cor branca (ou cor clara) e avental fornecido pela organização com logótipo dos saberes e sabores vicentinos;



2.5. - Higiene e Segurança das Instalações

2.5.1. Características Específicas das Instalações Alimentares

Tasquinhas

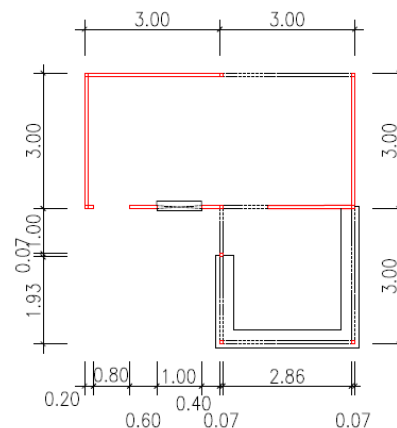
- ✓ Dimensões – área de 2 x (3x3) m²;
- ✓ Paredes – Estrutura de madeira;
- ✓ Pavimento – chão de cimento;
- ✓ Iluminação – em armaduras fluorescentes, protegidas
- ✓ Tomadas de corrente – quadro elétrico
- ✓ Equipamentos e estruturas – balcão de serviço bar, lava-loiças, lava-mãos acionado por pedal, chaminé com exaustor, placa em inox, termoacumulador e extintor;
- ✓ Abastecimento de água potável.



	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015

Restaurantes

- ✓ Dimensões – área 3x (3x3) m²;
- ✓ Pavimento – estrado de madeira, alcatifado a linóleo antiderrapante e lavável;
- ✓ Iluminação – em armaduras fluorescentes, protegidas;
- ✓ Quadro eléctrico - 1
- ✓ Equipamentos e estruturas – balcão de serviço de bar, lava-louças, lava-mãos acionado por pedal, chaminé com exaustor, placa em inox, termoacumulador e extintor;
- ✓ Abastecimento de água potável.





Stand doceiras

- ✓ Dimensões – área 3x3 m;
- ✓ Estruturas – metálicas e lona;
- ✓ Pavimento – estrado com alcatifa com cerca de 2 mm de espessura.
- ✓ Paredes – Estrutura em alumínio;

Stand filhoseiras

- ✓ Dimensões – área 3x3 m;
- ✓ Estruturas – metálicas e lona;
- ✓ Pavimento – estrado com alcatifa com cerca de 2 mm de espessura;
- ✓ Equipamentos e estruturas – lava-loiças, lava-mãos acionado por pedal e extintor;
- ✓ Paredes – Estrutura em alumínio;
- ✓ Abastecimento de água potável.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015

2.5.2. Regras Gerais

Atendendo às características específicas das instalações, **é da responsabilidade dos participantes providenciar:**

- Mesas de trabalho;
- Equipamentos de frio adequados para a conservação de bens alimentares para venda ao público, de acordo com as suas características;
- Equipamento de confeção adequado à sua atividade;
- Todos os utensílios necessário e inerentes tanto à confeção como laboração.



Relativamente à **higiene e segurança das instalações, é da responsabilidade dos participantes:**

- Manter áreas limpas e arrumadas (interior);
- Organizar zonas de armazenamento, de preparação e confeção dos alimentos e de resíduos, tentando minimizar o perigo de cruzamento entre as diferentes zonas, de forma a evitar contaminações cruzadas;
- Deve ser evitado a acumulação de sujidade;
- Os produtos e materiais de limpeza e de desinfeção devem ser guardados num local separado dos alimentos e utensílios, fechados num armário ou num recipiente hermeticamente fechado;
- Nas tasquinhas, em caso de suspeita de fuga de gás, deve-se, imediatamente, desligar o fogão, fechar a patilha de segurança da garrafa de gás e notificar um membro da organização;
- Devem ser realizados testes regulares (2 em 2 horas ou 3 em 3 horas) aos óleos de fritura, para verificar a presença dos compostos polares.

2.5.3. Instalações Sanitárias

Sanitários

- Os utilizadores dos sanitários devem adotar comportamentos de boas práticas, nomeadamente assegurar que o sanitário e lavatório são limpos após cada utilização.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015



2.6. Armazenamento

- Os produtos não devem estar em contato com o chão, mesmo que acondicionados em recipientes hermeticamente fechados, devendo distar do solo a uma altura mínima de 15cm, através da utilização de estrados de plástico ou de prateleiras;
- Os produtos alimentares devem ser guardados em lugares, recipientes ou por meios adequados à preservação do seu estado e em condições higiénicas que os protejam de contaminações de insetos, animais, incluindo rastejantes e ratos, contactos com materiais tóxicos e outros fatores poluentes (poeiras, sol, chuva, sujidade) que possam afetar a saúde dos consumidores;
- Os alimentos devem ser agrupados por famílias ou géneros;
- Evitar o contato entre alimentos de origem animal e alimentos de origem vegetal;
- Evitar o contato entre alimentos crus e alimentos confeccionados;
- Respeitar sempre os prazos de validade e as condições adequadas de conservação dos diferentes produtos alimentares;
- Manter todos os recipientes convenientemente tapados;
- Os alimentos que necessitem de refrigeração devem estar em equipamentos de frio, com a temperatura abaixo dos 5°C (consultar anexo “Temperaturas Permitidas no Acondicionamento de Géneros Alimentícios);
- Os equipamentos de frio devem estar sempre fechados, exceto aquando da colocação ou remoção de alimentos e do termómetro para a medição de temperaturas.
- **Os participantes são responsáveis pelos métodos de acondicionamento e armazenamento dos produtos alimentares.**

2.7. Transporte de Alimentos para o Evento

Os veículos de transporte de produtos alimentares devem ser mantidos limpos, em boas condições de higiene de modo a evitar a contaminação e alteração dos alimentos permitindo também o acondicionamento adequado dos alimentos. Assim, devem os responsáveis pelo transporte e distribuição cumprir as seguintes orientações:



- Respeitar as boas práticas de higiene e usar vestuário adequado;

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015

- Efetuar diariamente a limpeza e desinfecção dos carros utilizando produtos e utensílios adequados;
- Manter os carros em bom estado de conservação e limpeza;
- Manutenção, por qualquer meio conveniente, de temperaturas de acordo com o produto a transportar e a sua utilização;
- Acondicionamento e embalagem adequada ao produto, de acordo com a sua utilização;
- Deve permitir a separação entre alimentos crus e alimentos confeccionados;
- Deve permitir a separação entre produtos alimentares e produtos não alimentares.

Os carros de transporte de bens alimentares devem cumprir os seguintes requisitos:

- A caixa de transporte não pode comunicar com a cabina do condutor
- O pavimento, paredes e teto devem ser de material resistente à corrosão, impermeáveis, imputrescíveis, fáceis de limpar e desinfetar
- O pavimento deve ser estanque para evitar a saída de qualquer líquido para o exterior
- As paredes não devem ser rugosas
- Os estrados devem ser material resistente e impermeável, permitir a circulação de ar e evitar o contato dos produtos com os líquidos ou detritos que se acumulam no pavimento
- Devem dispor de equipamento de frio para todos os produtos alimentares que necessitem de temperaturas adequadas à sua conservação durante o transporte
- Os carros destinados ao transporte de carcaças, quartos ou peças de carne, devem ter barras e ganchos de suspensão em aço inoxidável, fixados a uma altura que evite o contacto das carnes com o pavimento
- Os carros destinados ao transporte de pão e produtos afins não deve ter qualquer superfície forrada a lona ou telas
- Os dispositivos de ventilação natural e arejamento (ventiladores, portinholas ou outros) não podem ser utilizados com o veículo carregado

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015

Limpeza e Desinfecção dos Carros de Transporte de Bens Alimentares

Os carros de transporte de bens alimentares devem ser lavados e desinfetados diariamente, nomeadamente as paredes e teto, incluindo as barras e ganchos em aço inoxidável, pavimentos e estrados.

Os recipientes (caixas e tabuleiros) utilizados para acondicionar os produtos alimentares durante o transporte devem também ser lavados numa base diária.

Nos carros que transportam carne, devem ser removidas as partículas de gordura debaixo dos estrados e eliminar o sangue das paredes, tetos e pavimentos.

2.8. Recolha de resíduos

Tal como referido no ponto 2.2, existem diversos equipamentos de deposição de resíduos, indiferenciados, recicláveis e OAU disponíveis no recinto do FDB, pelo que os mesmos deverão ser transportados e colocados em contentores, localizados na proximidade sempre que se justifique.



Na zona da restauração – Tasquinhas e restaurantes, as várias entidades/participantes **são responsáveis pela limpeza e encaminhamento dos resíduos produzidos no seu espaço.**

2.9. Controlo de Pragas

A Câmara Municipal de Aljezur adjudicou os serviços de deteção e controlo de pragas (insetos e roedores) no interior das instalações, bem como na afixação de electrocaçadores. A empresa subcontratada, para o evento, é a **Ambidefense, Lda**, a qual fornecerá informação diversificada, nomeadamente:

- “Planeamento de Desinfestação para o Evento”;
- Listagem dos produtos utilizados na atividade de desinfestação e respetivas fichas técnicas e de segurança;
- Planta de Localização de iscos e electrocaçador;
- Relatório com tratamento em curso quando ocorre identificação de pragas.

Toda a informação relativa a esta matéria será disponibilizada pela organização do FBD2015.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015



3. Higiene e Segurança dos Processos

Para que a aplicação de cuidados relacionados com os processos (preparação, manipulação, confeção e acondicionamento) favoreça a segurança alimentar do produto final é **fundamental escolher, durante a aquisição, matérias-primas de boa qualidade.**

3.1. Aquisição de Matérias-Primas

Na aquisição de alimentos, que serão preparados e transformados, devem ser escolhidas matérias-primas **sem evidência de:**



- Presença de sinais que indiquem contaminação por pragas (roedores ou insetos), tais como fezes e/ou urina, restos de pragas mortas, pelos e embalagens que se apresentem roídas ou com a efetiva presença de pragas;
- Presença de contaminantes químicos, tais como óleo ou outros líquidos, respetivamente provenientes do contato do produto com o veículo ou com produtos de higienização;
- Prazo de validade imperceptível, inexistente ou expirado;
- Embalagens danificadas, sujas ou abertas, tais como:
 - *Latas* – opadas, amolgadas e com ferrugem
 - *Pacotes* – opados e amolgados
 - *Frascos* – bolhas de ar no seu interior e ferrugem na tampa
- Presença de bolor e sem qualquer outro tipo de contaminação que evidência a sua deterioração (mau estado) do produto, alterando as suas características (cor, cheiro e textura), tais como:
 - *Fiambre e carnes* – manchas verdes e viscosidade excessiva
 - *Bacalhau* – manchas cinzentas ou vermelhas e presença de bolor
 - *Pescado* – mole, a desfazer-se, sem olhos salientes e brilhantes e com mau cheiro
 - *Congelados* – presença de gelo no exterior das embalagens ou com flocos de gelo no seu interior

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015

- *Ovos* – sinais de condensação e com casca conspurcada por fezes, terra ou outras matérias estranhas
- *Leite* – só é permitida a utilização de leite pasteurizado e as embalagens devem apresentar-se limpas e sem deformações, rejeitar se apresentar consistência coalhada
- *Hortaliças e legumes frescos* – falta de consistência, aspeto murcho e aspeto aquoso, descoloração ou manchas
- *Batatas* – moles, com contusões ou cortes e cor verde
- *Cebolas* – não grelhadas, sem fendas e raízes
- *Cenouras* – sem contusões, fendas e isentas de conspurcação
- *Tomates* – moles, sem fendas ou outras lesões
- *Leguminosas secas (feijão, grão, lentilhas) e arroz* – gorgulho ou presença de outras pragas.

3.2. – Preparação e Manipulação de Alimentos

- Higienizar todas as superfícies e utensílios de trabalho antes de iniciar a preparação;
- Evitar o contato entre alimentos de origem animal e alimentos de origem vegetal;
- Devem existir utensílios próprios para cada género de alimento (carnes, peixe, legumes);
- Devem ser equacionadas superfícies de trabalho diferentes para a manipulação de alimentos confeccionados e alimentos crus. Na impossibilidade de zonas distintas, por falta de espaço, a manipulação dos diferentes alimentos pode ser efetuada no mesmo local desde que separados no tempo (sem ser em simultâneo) e se precedida de limpeza e desinfeção;
- Durante a preparação e manipulação os alimentos devem permanecer na zona de perigo (5°C a 65°C) o **menor tempo possível**;
- *Hortícolas e legumes servidos em cru* – rejeitar as folhas exteriores e lavar e desinfetar de acordo com as instruções das pastilhas ou soluções a utilizar;
- É proibido descongelar e voltar a congelar;

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015



- A descongelação de alimentos deve ser realizada no micro-ondas ou no equipamento de frio e, neste caso, ser colocados na prateleira inferior do equipamento;
- A quebra de ovos deve ser efetuada num recipiente diferente daquele para onde o seu conteúdo irá ser colocado;
- Os alimentos não devem ser preparados com demasiada antecedência à sua confeção.

3.3. Confeção

- Durante a confeção não devem ser utilizados produtos de higienização;
- Os primeiros bens alimentares a serem produzidos devem ser os primeiros a serem vendidos – aplicar a regra “FIFO” (first in/first out);
- Os alimentos devem ser completamente cozinhados;
- A confeção dos alimentos deve ser realizada sem interrupções;
- Reduzir ao máximo o tempo entre o final da confeção e a distribuição;
- Os alimentos confecionados, que não sejam servidos frios, devem ser mantidos acima dos 65°C em fogo baixo ou, no caso de utilização de placas elétricas, no mínimo;
- Não deixar alimentos cozinhados à temperatura ambiente mais do que 2 horas, devem ser guardados no equipamento de refrigeração;
- O reaquecimento de alimentos só pode ser efetuado uma vez e desde que sejam completamente fervidos;
- Preparar somente a quantidade necessária, para evitar sobras;
- **Sobras** – produtos alimentares vendidos e excedentes devem ser inutilizados, ficando proibido a sua refrigeração ou o seu reaquecimento e reaproveitamento.



3.4. Acondicionamento de Alimentos

- Evitar contaminações cruzadas entre os alimentos, pelo que é essencial:
 - Evitar o contato entre alimentos de origem animal e alimentos de origem vegetal;
 - Evitar o contato entre alimentos crus e alimentos confecionados;

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015

- Colocar alimentos com vestígios de terra e outras sujidades nas prateleiras / zonas inferiores e os alimentos mais limpos nas prateleiras / zonas acima;
- Não colocar caixas de madeiras e/ou papelão e estrados de madeira nos equipamentos de frio;
- Os produtos alimentares devem estar fora da zona de perigo (5°C – 65°C);
- Os produtos alimentares devem ser guardados em lugares e recipientes hermeticamente fechados, adequados à preservação do seu estado e condições higiénicas que os protejam de poeiras, contaminações ou contatos com materiais tóxicos e outros fatores poluentes que possam afetar a saúde dos consumidores;
- Utilizar papel vegetal, película aderente, caixas plásticas (próprias para o contato com os alimentos) ou em vidro;
- *No caso de pão e afins* – é permitida a utilização de panos brancos impecavelmente limpos e exclusivos para este fim;
- Não é permitido congelar alimentos;
- Os óleos de gordura devem ser guardados num garrafão de plástico, durante o período da feira.
- A organização do frigorífico deve ser realizada da seguinte forma:

Em cima Alimentos confeccionados e Lacticínios No meio Carne e Pescado cru e/ou em descongelação Em baixo Vegetais e fruta	Prateleira Superior Lacticínios Prateleira abaixo da 1ª Alimentos confeccionados Prateleira abaixo Carne e Pescado cru e/ou em descongelação Prateleira inferior ou gavetas Vegetais e Fruta
--	---

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015

3.5. Embalagem

- *Embalagens de papel* – só são permitidas aquelas que ainda não tenham sido utilizadas e que não contenham desenhos, pinturas ou dizeres impressos ou escritos na parte interior;
- Os produtos alimentares (doçaria) devem ser servidos em embalagens não reutilizáveis, sendo permitido utilizar papel de jornal, revistas ou outras publicações;
- As embalagens externas (como caixas de papelão e de madeira) devem ser retiradas para minimizar a contaminação ambiental;
- Todas as embalagens de plástico (caixas, sacos, entre outros) devem ser de uso alimentar e ter o respetivo símbolo.



4. Medidas de Controlo

O Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de Abril, artigo 5º, estabelece a obrigatoriedade de identificação e monitorização de PCC (ponto crítico de controlo), relativos aos processos de transformação de alimentos, que devem ter em consideração os princípios constantes do Codex Alimentarius e a manutenção de documentos comprovativos da aplicação destas regras.

Considerando os métodos tradicionais, em qualquer fase de produção, e as empresas muito pequenas do sector alimentar, de acordo com os parágrafos n.º 15 e n.º 16 do preâmbulo deste regulamento, é permitida uma flexibilidade suficiente na aplicação das regras e requisitos, supra mencionadas, desde que sejam cumpridas boas práticas de higiene.

4.1. Regras Gerais

- Os participantes são responsáveis pela aplicação das medidas necessárias às condições para controlar os perigos, incluindo a rastreabilidade e a recolha de amostras, bem como assegurar que os géneros alimentícios sejam próprios para consumo humano;
- Cabe ao responsável pela tasquinha ou restaurante e exercício da atividade de transformação e exposição de alimentos decidir se um requisito é necessário, adequado ou suficiente para alcançar o disposto na alínea acima, tais como a manutenção de registos de higienização e medições de temperaturas;
- A Câmara Municipal de Aljezur faculta nos anexos os “registos tipo”, necessários para dar cumprimento aos requisitos impostos quanto às medidas de controlo, nomeadamente o registo de temperaturas de refrigeração e o registo de higienização das instalações alimentares.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015



4.2. Rastreabilidade

A rastreabilidade é do interesse da saúde pública, sendo o processo que permite encontrar a localização dos produtos em qualquer ponto da cadeia alimentar e determinar a causa e responsabilidade de um problema de qualidade. Trata-se do registo de todos os elementos da história de um produto em todas as suas fases, nomeadamente desde a aquisição até à sua comercialização, tendo como objetivo comprovar a origem, qualidade e gestão eficiente de produção e promover a segurança alimentar.

Nesta sequência, os participantes devem estar em condições de identificar o fornecedor de qualquer género alimentício que seja utilizado na produção de bens alimentares, ou de um alimento já transformado para venda ao público.

No âmbito desta feira gastronómica, para que o sistema de rastreabilidade seja eficiente, é necessário elaborar um registo de identificação e a transmissão de informação através dos seguintes elementos:

- Documentos comprovativos da aquisição de géneros alimentícios, tais como faturas ou guias de remessa, com indicação dos seguintes elementos:
 - Nome ou denominação social e a sede ou domicílio do produtor, grossista, retalhista, leiloeiro, serviço alfandegário ou outro fornecedor aos quais haja sido feita a requisição;
 - Data em que a compra foi efetuada;
 - Especificação das mercadorias adquiridas, com indicação das respetivas quantidades, preços e valores líquidos, descontos, abatimentos ou bónus concedidos e ainda, quando for caso disso, das correspondentes marcas, referência e número de série;
 - Identificação do produto final (nome do bolo ou sobremesa ou do prato);
 - Identificação dos ingredientes do produto final no caso de bolos, sobremesas e biscoitos;
 - Identificação das receitas, incluindo as dosagens e os procedimentos;
 - No caso de produtos oferecidos, deve ser mantido o registo com a indicação de quem fez a oferta, o nome do produto, a quantidade do produto e onde foi adquirido.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015

4.3. Registos de Temperaturas de Refrigeração e temperaturas de óleo de fritura

A Câmara Municipal de Aljezur assume a responsabilidade, dentro do recinto designado para a feira, de verificação das temperaturas dos equipamentos de frio, bem como dos óleos de fritura, e respetiva manutenção de registos, que serão realizados várias vezes por dia, pelo que cabe ao responsável pela tasquinha ou tenda **identificar e solicitar, previamente, esta necessidade, bem como permitir o acesso, ao técnico designado para o efeito.**

Em anexo apresenta-se esquematicamente o gradiente de temperaturas (°C) Permitidas no Acondicionamento de Géneros Alimentícios



4.4. Registos de Higienização

Devem ser elaborados e mantidos registos das limpezas e desinfecções das instalações alimentares, dos equipamentos, das superfícies e utensílios de trabalho, como evidência da execução das tarefas. Estes registos devem indicar o nome do produto de higienização, bem como a frequência.

Cabe ao responsável pela tasquinha ou tenda e exercício da atividade de transformação e exposição dos alimentos decidir e aplicar o registo de higienização das instalações alimentares, no qual devem constar, no mínimo, os seguintes elementos:



- Estruturas das instalações;
- Equipamento;
- Superfícies de trabalho;
- Utensílios de trabalho;
- Nome do produto a utilizar;
- Responsável pela higienização.

5. Exposição de Alimentos

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR	FESTIVAL BATATA-DOCE
	 CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR	Data: 27 a 29 de novembro de 2015

Durante a exposição de bens alimentares para venda ao consumidor a aplicação de boas práticas é essencial para a saúde pública, pelo que devem ser acatados os seguintes cuidados:

- É proibida a exposição a descoberto de produtos alimentares, só podendo estar expostos para venda se devidamente conservados e por qualquer meio protegidos de factores poluentes do ambiente (sol, chuva, poeiras, insetos e outros) e de qualquer ação do público consumidor, através da utilização de:
 - Vitrinas, montras ou expositores;
 - Caixas plásticas com tampa, tampas de plástico ou vidro, ou outro recipiente hermeticamente fechado;
 - Forrar e cobrir com toalhas brancas, limpas e de utilização exclusiva;
 - Embalagens individuais (sacos ou caixas de papel, de cartão, caixas de plástico, tampas de plástico ou de vidro, ou outras embalagens individuais para os devidos efeitos).
- Produtos alimentares quando não individualmente embalados, só poderão ser manuseados por meio de pinças, colheres, garfos e facas;
- As etiquetas e letreiros que indicam o preço e/ou ingredientes do produto não devem estar em contacto direto com os alimentos.

 <p>festival da batata-doce de aljezur</p>	<p>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR</p>	<p>FESTIVAL BATATA-DOCE</p>
	 <p>CÂMARA MUNICIPAL DE ALJEZUR</p>	<p>Data: 27 a 29 de novembro de 2015</p>

ANEXO



Temperaturas (°C) Permitidas no Acondicionamento de Géneros Alimentícios

