



INSTITUTO POLITÉCNICO DE COIMBRA
ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA

Mestrado em Engenharia Alimentar

Relatório de Estágio Profissionalizante

Anexos

Metodologia CHAC no Sítio dos Oliveiras

Mafalda Patrícia Almeida Oliveira

Coimbra, 2014



INSTITUTO POLITÉCNICO DE COIMBRA
ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA

Mestrado em Engenharia Alimentar

Relatório de Estágio Profissionalizante

Anexos

Metodologia CHAC no Sítio dos Oliveiras

Mafalda Patrícia Almeida Oliveira

Orientador: João Gândara

Co-orientador: Bruno Natário

Local de estágio: Iguarias Sábias- Catering, Lda.

Coimbra, 2014

Sumário

Anexo I: Guia de Implementação da Metodologia CHAC

Anexo II: Diário da Metodologia CHAC

Anexo I

Guia da Metodologia CHAC



Traduzido e adaptado por Mafalda Oliveira de Safer food, better business
(Food Standard Agency - Edição 2012)

Março 2014

Sumário

Introdução.....	5
Contaminação cruzada.....	7
Higiene Pessoal	8
Panos	12
Separação de alimentos.....	15
Alergias alimentares.....	19
Contaminação física e química.....	21
Controlo de pragas.....	23
Manutenção	26
Higienização	28
Higienização das mãos	29
Higienização eficaz	32
Higienização e arrumação.....	35
Programa de higienização	37
Arrefecimento (Manutenção da cadeia de frio).....	38
Armazenamento e exibição de produtos refrigerados	39
Arrefecimento de alimentos quentes	42
Descongelação	45
Congelamento	48
Confeção	50
Confeção em segurança	51
Alimentos que necessitam de um cuidado extra	54
Reaquecimento de alimentos	57
Verificação do Menu	59
Manutenção a quente.....	62
Alimentos prontos para consumo.....	64
Gestão	68
Verificações de abertura e encerramento	69
Verificações extras	70
Confirmação dos métodos seguros.....	71
Formação e supervisão	73

Clientes.....	75
Fornecedores e serviços contratados	76
Gestão de stocks	78
Retirada e recolha de produtos	81
Registo de conclusão dos métodos seguros	83
Bibliografia	84

Introdução

Todos os operadores do sector alimentar são responsáveis por garantir que todos os alimentos que disponibilizam ao consumidor final são seguros. Por tal facto devem criar, aplicar e manter procedimentos de segurança alimentar baseados nos princípios HACCP.

Pensar-se-á que a implementação dos princípios HACCP é muito complicada, mas não tem que ser. O mais importante é garantir, independentemente da metodologia aplicada, que os procedimentos de segurança estão adaptados a cada estabelecimento considerando a actividade desenvolvida.

A Food Standards Agency (FSA), congénere da ASAE, criou uma metodologia para aplicação dos princípios do HACCP em micro e pequenas empresas, baseada no princípio – Alimento Seguro, Melhor Negócio (“Safer food, better business”). Esta denomina-se metodologia dos 4C’s (ASAE)

Nesta metodologia, a implementação dos princípios HACCP é realizada pelas práticas que evitam/eliminam contaminações com perigos biológicos, químicos e físicos.

4C’s é a designação em inglês de **Cross-contamination, Cleaning, Chilling e Cooking** e CHAC é a designação em português de **Contaminação Cruzada, Higienização, Arrefecimento** (Manutenção da cadeia de frio) e **Confecção** (AHRESP). Esta permite uma gestão simplificada da segurança alimentar, revelando-se bastante adequada para as empresas do sector da restauração e similares. (Gestão de segurança alimentar).

Esta metodologia considera a Contaminação Cruzada, Higienização, Arrefecimento e Confecção as quatro áreas de controlo permitindo aos operadores construir eles próprios os seus procedimentos de segurança alimentar, através da resposta a questões operacionais:

- Quais as etapas ou os pontos a controlar?
- Porquê?
- Como/quando fazer?
- O que fazer no caso de falhas?
- Como evitar que ocorra novamente?

Considerando que os operadores devem conhecer muito bem os produtos que produzem e disponibilizam, esta metodologia permite às micro e pequenas empresas simplificar os procedimentos (por exemplo criação de fichas técnicas de processo/produto), exigindo, no entanto, bom conhecimento das regras de higiene alimentar (a formação/instrução de toda a equipa – manipuladores/gerência é importante) e responsabilizar quer os manipuladores de alimentos quer os operadores das empresas (ASAE).

Esta metodologia funciona através do registo dos métodos seguros realizados nas instalações e também pelo registo diário onde são registadas situações que possam ocorrer de forma “não normal”.

O diário deve ser preenchido todos os dias pela pessoa responsável pela execução das tarefas. Existe também um dia da semana onde se realiza uma revisão e se verifica se existem problemas persistentes nas semanas anteriores.

O Guia da metodologia CHAC é constituído por várias secções. Sendo estas a secção da Contaminação Cruzada, da Higienização, do Arrefecimento e da Confecção.

Contaminação cruzada



Esta secção refere-se à contaminação cruzada. A contaminação cruzada é uma das causas mais comuns de intoxicações alimentares. A contaminação cruzada resulta na transferência de microrganismos de um alimento para outro, não contaminado. A contaminação cruzada pode também ocorrer através dos equipamentos e utensílios, usados durante a manipulação dos alimentos, mas também, através dos manipuladores (mãos e vestuário). Existem outras formas de contaminação além da biológica, a contaminação física (vidros, pedaços de embalagens, cabelos, entre outros) ou química (produtos de limpeza, detergentes de limpeza). Esta secção inclui também informações sobre alergias alimentares.



Higiene Pessoal

Os colaboradores devem seguir boas práticas de higiene pessoal para ajudar a impedir a contaminação dos alimentos.

Ponto de Segurança	Porquê?	Como se efetua neste estabelecimento?
Os colaboradores devem higienizar bem as mãos antes da preparação de alimentos.	A higienização das mãos é uma das melhores formas de evitar a contaminação dos alimentos.	Todos os colaboradores estão treinados a higienizar as mãos antes da preparação de alimentos? Sim ☐ Não ☐
Todo o pessoal deve utilizar vestuário limpo quando manipula alimentos e não utilizar o mesmo fora das áreas de preparação de alimentos.	O vestuário pode conter sujidade e bactérias. Vestir uniforme limpo evita esta situação.	Será que os colaboradores utilizam uniforme higienizado? Sim ☐ Não ☐
O ideal é que o uniforme tenha mangas compridas, seja de cor clara (para facilitar a visualização da sujidade) e sem bolsos externos. É aconselhável utilizar avental limpo ou avental descartável sobre o uniforme.	Isto impede que a pele entre em contato com os alimentos e ajuda a evitar que cabelos, fibras e o conteúdo dos bolsos (estes podem conter bactérias) possam contaminar os alimentos. 	Será que os colaboradores trocam de roupa antes de começar a trabalhar? Sim ☐ Não ☐ Descreva o uniforme utilizado pelos colaboradores:
Os colaboradores devem mudar de avental sempre que trabalhem com alimentos crus (carnes, aves, ovos, vegetais não higienizados).	Os aventais ajudam a proteger o uniforme da sujidade e das bactérias. Este pode ser facilmente removido para higienização ou substituído (se descartável).	Que tipo de aventais utilizam? Em que tarefas utilizam aventais?

É boa prática os colaboradores manterem o cabelo amarrado atrás e utilizarem barrete, touca ou rede durante a preparação de alimentos. 	Se o cabelo não está amarrado ou protegido, existe maior probabilidade de este cair sobre os alimentos. 	Os colaboradores mantêm o cabelo amarrado atrás? Sim ☐ Não ☐ Os colaboradores utilizam barrete, touca ou rede? Sim ☐ Não ☐
Os colaboradores não devem usar adornos pessoais (excepto aliança de casamento).	Os adornos pessoais podem conter sujidade (e bactérias patogénicas) e podem constituir uma contaminação física.	Os colaboradores retiram os adornos pessoais antes da preparação dos alimentos? Sim ☐ Não ☐
Os colaboradores não devem fumar, beber, comer ou mascar pastilha enquanto manuseiam alimentos. Estes devem também evitar tocar no rosto ou nariz, tossir ou espirrar.	Estas ações podem contaminar os alimentos.	Os colaboradores são formados a não realizar estas ações? Sim ☐ Não ☐

Aptidão para o trabalho- Saúde do colaborador

Ponto de segurança	Porquê?
A equipa deve ser apta para o trabalho em todos os momentos. Significa que estes não podem sofrer qualquer doença que coloque em risco a segurança alimentar.	Pessoas que não estão "aptas" para o trabalho podem contaminar com bactérias patogénicas ou vírus os alimentos.
Qualquer membro que esteja com diarreia e/ou vômitos deverá comunicar o fato ao superior de imediato. Este deve ficar em casa ou ir para casa imediatamente.	Pessoas que sofram um destes sintomas podem conter vírus ou conter bactérias patogénicas nas mãos e assim contaminar os alimentos.

Os colaboradores que tiveram diarreia e/ou vômitos podem retornar ao seu trabalho se não tiverem qualquer sintoma durante 48 horas.	Mesmo que a diarreia/vômito parem, a pessoa ainda pode transportar bactérias patogénicas durante 48 horas.
Os funcionários devem informar o seu gerente se tiverem alguma queimadura ou feridas. As queimaduras ou feridas devem ser cobertas por um penso colorido e impermeável.	Queimaduras e feridas podem transportar bactérias patogénicas. Cobrindo-as impede que as bactérias se desloquem para alimentos.

O que fazer se algo der errado?	Como impedir que isso aconteça novamente?
✓ Se os funcionários não estiverem "aptos para o trabalho", mova-os para fora das áreas de manipulação de alimentos ou solicite-lhe que vão para casa. Coloque fora todos os alimentos manipulados pelos colaboradores "não aptos".	✓ Formar o pessoal de novo sobre este método seguro; ✓ Melhorar a supervisão de pessoal.



Registrar no diário os problemas que surgiram e a solução tomada

Gerir	Porquê?	Como se efetua neste estabelecimento?
Certifique-se de que todos os funcionários entendam a importância de estar "apto para o trabalho" e a necessidade de comunicar se algo não estiver bem.	É para que os funcionários compreendam como alguns tipos de doença podem afetar a segurança dos alimentos e a importância de comunicar ao superior hierárquico sempre que houver alguma alteração no seu estado de saúde.	Anotar na agenda quando os colaboradores tiverem formados para este método seguro.
Deve existir uma área separada onde os funcionários podem mudar e armazenar as roupas que tiveram em contacto com o exterior.	As roupas podem ser uma fonte de bactérias.	Onde é que os colaboradores guardam as roupas e objetos que tiveram em contacto com o exterior?

É boa prática ter uniforme descartável para os visitantes.

Qualquer pessoa que entrar na cozinha pode trazer bactérias nas suas roupas.

O estabelecimento disponibiliza uniformes descartáveis para os visitantes?



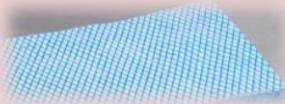
Panos

Os panos podem ser uma das principais causas de contaminação cruzada na cozinha. É essencial utilizá-los com segurança para impedir a propagação de bactérias.

Ponto de segurança	Porquê?
Utilizar papéis/toalhetes descartáveis sempre que possível, e colocá-los no lixo depois de cada tarefa.	Esta ação fará com que todas as bactérias presentes nos papéis descartáveis não sejam propagadas.
Quando se manipulam alimentos prontos para consumo devem ser utilizados panos novos/higienizados para limpar superfícies de trabalho, equipamentos e utensílios.	Os alimentos prontos para consumo não irão ser cozinhados, logo os microrganismos não irão ser eliminados.
Retirar os panos reutilizáveis para higienização após contacto com carne crua/aves, ovos ou legumes e superfícies que contactaram com esses alimentos.	Carne crua / aves e ovos são mais propensos a conter bactérias patogénicas do que outros alimentos. Os vegetais que contactaram com o solo também podem conter bactérias patogénicas.
Se não forem utilizados toalhetes descartáveis deve garantir-se que os panos são bem higienizados e secos entre as tarefas (e não apenas quando se visualiza sujidade)	A utilização de panos sujos é muito propensa a transmitir microrganismos.
O ideal é lavar os panos na máquina de lavar a quente (a mais de 82°C).	O ciclo de lavagem a quente vai limpar os panos e eliminar as bactérias (desinfetar).
Se os panos forem lavados à mão, deve certificar-se que a sujidade é toda removida antes da desinfecção. Usar água muito quente.	Se ainda houver restos de comida ou sujidade nos panos, isso irá impedir o processo efectivo de desinfecção e desse modo, as bactérias perigosas poderão não ser destruídas.

Como realiza a desinfecção dos panos?

Diferentes panos para diferentes tarefas

Tarefas	Melhor pano para a tarefa	Realiza?	Se não realiza, o que faz?
Segurar objetos quentes (ex.: tabuleiros) usar toalhetes de chá ou panos do chef (branco)		Sim ☐	
Lavar louça- utilizar pano de lavagem		Sim ☐	
Utilizar panos de utilização única ou toalhetes de papel para as seguintes tarefas:		Sim ☐	
Secar superfícies		Sim ☐	
Limpar derrames		Sim ☐	
Secar mãos		Sim ☐	
Limpar pratos antes de servir		Sim ☐	
Secagem de ingredientes		Sim ☐	

O que fazer se algo der errado?

- ✓ Se verificar que existem panos sujos/ toalhetes de papel na cozinha retirá-los para higienização ou colocação no lixo;

Como impedir que isso aconteça novamente

- ✓ Considere a utilização toalhetes descartáveis;
- ✓ Aumentar a oferta de toalhetes/ panos descartáveis/limpos;
- ✓ Formar o pessoal de novo para este método seguro;
- ✓ Melhorar a supervisão.

- ✓ Se verificar que os colaboradores estão a utilizar panos sujos, deve proceder-se à imediata limpeza e desinfeção dos equipamentos, superfícies ou utensílios que estiveram em contacto com os panos.



Registrar no diário os problemas que surgiram e a solução tomada

Gerir	Porquê?	Como se efetua neste estabelecimento?
Ter um local específico para panos descartáveis/sujos.	Para evitar que eles sejam reutilizados antes de terem sido lavados.	Onde os colaboradores colocam os panos descartáveis/sujos?
Ter uma boa oferta de toalhetes descartáveis/panos limpos na cozinha.	Os colaboradores estão mais propensos a utilizar toalhetes descartáveis /limpos se estes estiverem disponíveis.	Onde se guardam os panos descartáveis/limpos?

Separar alimentos crus e alimentos prontos a comer é essencial para evitar a contaminação dos alimentos.

Ponto de segurança	de	Porquê?	Como se efetua neste estabelecimento?
Entrega e recolha Planear os tempos de entrega de alimentos, de modo a, se possível, a evitar que a carne e aves cruas chegue ao mesmo tempo que os outros alimentos. Certifique-se que as compras forem efetuadas em lojas, a temperatura deve ser mantida aquando do transporte e os alimentos crus devem ser separados dos restantes; Descarregar as entregas sobre uma superfície limpa. Retirar os alimentos da embalagem exterior. Tomar nota de qualquer informação importante presente na caixa.		Ajuda a impedir que as bactérias patogénicas se propagem a partir de carne crua / aves para outros alimentos. Mudar de embalagem evita que a embalagem que teve em contato com exterior transmita bactérias aos alimentos às instalações.	As entregas/ matérias-primas chegam de que forma ao estabelecimento? *Anote no diário

Armazenamento

O ideal é armazenar alimentos crus e alimentos prontos a comer em câmaras de refrigeração diferentes. Se estes estiverem na mesma câmara, os alimentos devem ser arrumados por grupos: Em cima: alimentos confeccionados e lacticínios
No meio: legumes
Em baixo: carnes e pescado

Esta ação permite que as bactérias presentes nos alimentos crus não se propagem aos alimentos prontos a comer.



Como garante que os alimentos prontos a comer/confeccionados estão separados dos alimentos crus? Como efetua esta divisão?

Todos os alimentos cozinhados ou prontos para consumo devem estar cobertos com vitafilme ou colocados em recipientes.

Descongelamento

Manter os alimentos a descongelar na câmara de refrigeração num recipiente fechado abaixo dos produtos prontos a comer/confeccionados ou então numa área separada da cozinha longe dos outros alimentos.

Quando se descongela um alimento este pode largar algum líquido. Este líquido pode conter bactérias patogénicas e contaminar os outros alimentos.

Onde descongelam os alimentos?

Preparação

Os alimentos crus e os alimentos confeccionados têm de ser preparados em áreas distintas. Se não for possível devem prepara-se em diferentes tempos e higienizar-se toda a área entre as preparações. Nunca se deve utilizar a mesma tábua de corte ou a mesma faca para preparar ambos (só se estes tiverem sido bem higienizados).

Esta ação ajuda a evitar a contaminação cruzada.

As bactérias patogénicas presentes na carne crua/aves podem contaminar os outros alimentos através das tábuas de corte e facas.



Como separa os alimentos crus dos confeccionados durante a sua preparação?

Não lavar carne crua/aves.

Lavar a carne não elimina bactérias, pode é fazer com que as bactérias contaminem a zona de lavagem, as torneiras e superfícies.

Utilizar sempre equipamentos distintos para, como embalador a vácuo ou máquinas de corte, para produtos crus e produtos confeccionados.

Pode existir contaminação se for utilizada o mesmo equipamento. Entre as tarefas deve existir higienização.

Cozinha, por ex. grelhar/churrasco

Quando se coloca a carne ainda crua no grelhador deve-se ter em atenção que esta não toca na carne já confeccionada.

Pode existir contaminação e o produto confeccionado deixar de ser seguro.

Como garante que a carne crua é separada dos alimentos já cozinhados?

Pense duas vezes

Equipamentos com partes móveis

Não se pode utilizar o mesmo equipamento (máquinas de corte, equipamento a vácuo, máquina de picar carne) para alimentos crus e alimentos confeccionados. Estes equipamentos são muito complexos, pois contêm várias partes móveis, e difíceis de higienizar. Logo pode existir uma fácil transferência de bactérias patogénicas de uns alimentos para os outros.

O que fazer se algo der errado?	Como impedir que isso aconteça novamente
✓ Se pensar que os alimentos prontos para consumo não foram mantidos separados dos alimentos crus, rejeite-os (coloque-os no lixo). ✓ Se as superfícies, equipamentos ou utensílios tiverem sido tocados com alimentos crus deve-se higienizá-los corretamente para evitar contaminações cruzadas.	✓ Organizar os prazos de entrega, armazenamento e preparação de alimentos de forma a que os alimentos crus se separem dos confeccionados; ✓ Certificar-se que o espaço de armazenamento é suficiente e organizado; ✓ Formar os colaboradores novamente para este método seguro; ✓ Melhorar a supervisão.



Registrar no diário os problemas que surgiram e a solução tomada.



Alergias alimentares

É importante saber o que fazer quando serve um cliente que tem uma alergia alimentar, porque estas alergias podem pôr em risco a própria vida.

Ponto de segurança	Porquê?
Se um cliente questiona se determinado prato contém determinado ingrediente, devem verificar-se todos os ingredientes.	Se alguém é alérgico a determinada substância, este pode reagir mesmo que os alimentos contenham uma pequena quantidade da substância alergénica.
Manter uma cópia da informação relativa a todos os ingredientes presentes nas comidas que se preparam.	Esta ação garante que se tem conhecimento de todos os ingredientes presentes no produto.
Dar informação detalhada dos pratos presentes no menu, especialmente se estes contiverem ingredientes mais susceptíveis de provocar reacções adversas (ovos, sementes de sésamo, entre outros).	Permite às pessoas que sofrem de alergias a determinadas substâncias detetá-las.

Como garante que os produtos alimentares não contêm alérgenos?

Como prepara produtos alimentares, de forma segura, para pessoas susceptíveis a alergias alimentares?

Ingredientes mais susceptíveis de provocar reacções alérgicas

Ingrediente	Onde pode ser encontrado
Nozes	Em molhos, sobremesas, biscoitos, pão, gelados e óleos.
Amendoins	Em molhos, bolos, sobremesas, óleo de amendoim e na farinha de amendoim.
Ovos	Em bolos, mousses, molhos, massas, quiche e maioneses.
Leite	Em iogurtes, cremes, queijos, manteiga e leite em pó.
Peixes	Em molhos para saladas, pizzas.
Crustáceos	Estes incluem camarão, lagosta, lagostim, caranguejo.

Moluscos	Estes incluem mexilhões, búzios, lulas, caracóis, ostras.
Cereais que contêm glúten	Tais como trigo, centeio e cevada. Alimentos que contenham farinha como o pão, massas, bolos, bolachas, doces, sopas, alimentos polvilhados com farinha.
Aipo	Nos talos de aipo, folhas e sementes. Verificar também saladas, sopas, sal de aipo e alguns produtos de carne.
Tremoço	Nas sementes. Pode ser encontrado em farinha e alguns tipos de pão e produtos de pastelaria.
Mostarda	Na mostarda líquida, mostarda em pó, em sementes, saladas, molhos, produtos de carne.
Sementes de sésamo	No pão, barras de cereais, óleo.
Soja	Em tofu, farinha de soja, proteína de soja, gelados, molhos, sobremesas, produtos vegetarianos, produtos de carne.
Dióxido de enxofre e sulfitos	Em produtos de carne, sumos de fruta, frutos secos, legumes, vinho e cerveja.

O que fazer se algo der errado?	Como impedir que isso aconteça novamente
✓ Se achar que o cliente está a ter uma reação alérgica: - Não o desloque; - Chame o 112; - Explique aos serviços de urgência que o cliente está com anafilaxia	✓ Certificar-se que os colaboradores entendem o quão importante é verificar o conteúdo do prato se solicitado por alguém que tenham alguma alergia alimentar; ✓ Certificar-se que as informações sobre os ingredientes dos pratos são realizados e verificados; ✓ Rever a forma como um prato para um cliente com alergia alimentar é preparado, verificar se a higienização do equipamento é realizada; ✓ Melhorar as descrições dos menus; ✓ Formar os colaboradores novamente para este método seguro; ✓ Melhorar a supervisão.



Registar no diário os problemas que surgiram e a solução tomada.

Contaminação física e química



É muito importante evitar que objetos ou produtos químicos contaminem os alimentos.

Ponto de segurança

Seguir as instruções do fabricante sobre como utilizar e armazenar os produtos de limpeza. Armazenar os produtos químicos separadamente dos alimentos e verificar se estão rotulados.

Porquê?

Ação para evitar que os alimentos sejam contaminados com produtos químicos.



Manter os alimentos cobertos

Ação que evita que caiam objetos sobre os alimentos



Certificar-se que o controlo de pragas está a ser feito de forma eficaz

Ação para evitar a entrada de insetos, excrementos que podem contaminar os alimentos. Previne também a propagação de bactérias patogénicas que podem vir com as pragas.

Certificar-se que todos os produtos químicos utilizados para controlo de pragas são usados e armazenados de forma correta

Ação que evita que os produtos químicos entrem em contacto com os alimentos.

Certificar-se que as superfícies são bem higienizadas e que as embalagens são colocadas no lixo.

Manter as superfícies claras e limpas ajuda a evitar que produtos químicos e objetos entrem em contacto com os alimentos bem como a propagação de bactérias.



Reparar ou substituir qualquer utensílio/equipamento danificado.

Peças soltas podem entrar em contacto com os alimentos por acidente.



Não devem existir vidros na cozinha

Vai ajudar a que vidros partidos não entrem em contacto com os alimentos

O que fazer se algo der errado?

- ✓ Se produtos químicos ou objetos, tais como vidros ou insetos, entrarem em contato com alimentos, deve-se colocá-los imediatamente no lixo;
- ✓ Se encontrar pragas ou indícios de pragas, agir imediatamente;
- ✓ Se na receção de produtos, algum estiver contaminado com objetos, este deve ser rejeitado e deve-se entrar em contato com o fornecedor.

Como impedir que isso aconteça novamente

- ✓ Analisar como se armazenam e utilizam os produtos químicos no estabelecimento;
- ✓ Rever processos de controlo de pragas;
- ✓ Formar os colaboradores novamente para este método seguro;
- ✓ Melhorar a supervisão.



Registrar no diário os problemas que surgiram e a solução tomada

Pense duas vezes

Quando limpar as superfícies de trabalho, certificar se os produtos de limpeza utilizados são adequados ao contacto com alimentos.

Cobrir os alimentos

É importante cobrir os alimentos, especialmente alimentos prontos a comer ou confeccionados, para protegê-los contra bactérias patogénicas. Utilizar sacos ou recipientes adequados ao armazenamento de alimentos.

Quando se está a cobrir alimentos:

- ✓ Deve-se ler as instruções do fabricante e verificar como se pode cobrir o alimento;
- ✓ Certificar-se que o alimento está devidamente coberto;
- ✓ Ter cuidado para não cair nenhum objeto enquanto se está a cobrir os alimentos;
- ✓ Nunca reutilizar película aderente, sacos de congelação e não guardar os restos dos alimentos em latas abertas;
- ✓ Certificar-se que os recipientes são bem higienizados e secos entre as utilizações.

Evitar reutilizar as embalagens para armazenamento de alimentos. Existem embalagens que são projetadas para serem utilizadas uma única vez, por isso pode não ser seguro usá-la novamente com alimento diferente. Devem utilizar-se recipientes que foram projetados para armazenar alimentos.

Controlo de pragas



O efetivo controlo de pragas é essencial para manter as pragas fora das instalações e impedir que estas transportem bactérias patogénicas.

Ponto de segurança	Porquê?	Como se efetua neste estabelecimento?
Verificar regularmente se existem sinais de pragas	As pragas transportam bactérias patogénicas	Quando verifica que existem pragas? *Uma opção é contratar uma empresa de controlo de pragas
Verificar cuidadosamente as entregas, estas não devem ter sinais de pragas. Não aceitar entregas que tenham sinais de pragas como embalagens mordidas, insetos, entre outros sinais.	As pragas podem entrar nas instalações através de uma entrega	Como verifica as entregas?
Manter as áreas externas arrumadas livres de ervas daninhas. As tampas dos contentores do lixo devem estar bem fechadas e ser fáceis de limpar	Ervas daninhas e lixo podem atrair pragas e fornecer-lhe comida e abrigo	Com que frequência são verificadas as áreas externas às instalações?

Tipo de pragas	Sinais de pragas
Ratos e ratazanas 	Pequenas pegadas na poeira, buracos nas paredes e portas, objetos ou embalagens ruídos, manchas de urina.
Moscas e insetos voadores (ex.: traças) 	Corpos de insetos, insetos vivos, ninhos, zumbidos, larvas.
Baratas 	Ovos, cascas de ovos, os próprios insetos e excrementos.

Formigas



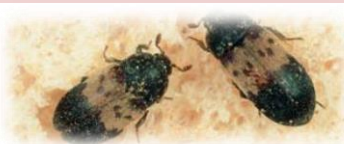
Pequenos montes de areia ou terra, os próprios insetos.

Aves



Penas, excrementos, ninhos, ruído, os próprios pássaros.

Besouros e gorgulho



Insetos, principalmente em alimentos secos e pequenos vermes em movimento

O que fazer se algo der errado?

- ✓ Se detetar sinais de pragas, chamar imediatamente uma empresa de controlo de pragas. Escrever na lista de contactos o contacto da empresa.
- ✓ Se achar que algum utensílio, equipamento ou superfície fora tocado por alguma praga proceder à imediata higienização, isto para evitar o desenvolvimento de microrganismos;
- ✓ Se achar que algum alimento fora tocado por pragas, este deve ser rejeitado e colocado no lixo.

Como impedir que isso aconteça novamente

- ✓ Realizar controlo de pragas mais frequentemente;
- ✓ Melhorar a formação dos colaboradores, de forma a que estes reconheçam sinais de pragas e relatem o problema imediatamente;
- ✓ Se o problema de pragas se mantiver, contratar uma empresa de controlo de pragas, se ainda não tiver nenhuma contratada.



Registrar no diário os problemas que surgiram e a solução tomada

Pense duas vezes

Nunca deixar que iscos para pragas ou produtos químicos entrem em contacto com os alimentos, equipamentos ou superfícies, pois estes tendem a ser contaminados colocando em risco a saúde do consumidor.

Gerir

- Certificar-se que os pratos sujos não são deixados durante muito tempo sobre as superfícies- estão são uma fonte de alimento a pragas;
- Certificar-se que a verificação de existência de pragas é realizada regularmente;

- Diário: Se tiver uma empresa de controlo de pragas contratada manter um registo dos seus dados para contacto de visitas, bem como as medidas que a empresa proponha. Anote quando a empresa intervém.



Manutenção

A eficaz manutenção é essencial para manter as pragas longe das instalações e facilitar a limpeza destas.

Ponto de segurança	Porquê?
Reparar danos estruturais, como por exemplo, telhas partidas, buracos nas paredes, entre outros.	Os danos estruturais podem dificultar a limpeza das instalações e podem atrair pragas. 
Verificar extractores e filtros regularmente para verificar se estão em correto funcionamento e estão livres de gorduras e sujidades.	Ação que permite verificar se os extractores e filtros estão em correto funcionamento.
Substituir tábuas de corte muito cortadas e riscadas.	As bactérias podem alojar-se em todas as áreas da placa. 
Reparar ou substituir qualquer equipamento ou utensílio danificado ou que tenham peças soltas.	
Colocar no lixo todos os pratos ou utensílios de cozinha partidos ou lascados	A sujidade e bactérias podem acumular-se nas zonas partidas. 

Certificar-se que todos os equipamentos de confeção e refrigeração estão em bom estado de conservação e em correto funcionamento.

Se estes não funcionarem bem, os alimentos não estão seguros

Os termómetros devem ser verificados regularmente para se certificar que as leituras são precisas.

Se o termómetro não estiver calibrado não vai fornecer uma leitura de temperatura correta.



O que fazer se algo der errado?

Como impedir que isso aconteça novamente

- ✓ Se achar que o equipamento não está a funcionar corretamente, verifique-o de imediato. Não espere até que se estrague por completo. Verifique que os colaboradores utilizam os equipamentos de forma correta;
- ✓ Verifique as instruções do equipamento sempre que necessário;
- ✓ Se existir algum problema contactar o fabricante do equipamento;
- ✓ Utilizar equipamento alternativo sempre que existir alguma falha.

- ✓ Realizar frequentes manutenções;
- ✓ Estimular os funcionários a comunicar sempre que existir um dano estrutural ou um problema com o equipamento;
- ✓ Formar os colaboradores novamente para este método seguro;
- ✓ Melhorar a supervisão.



Registrar no diário os problemas que surgiram e a solução tomada.

Gerir	Como se efetua neste estabelecimento?
• Verificar regularmente se existe algum dano estrutural ou problema com o equipamento; • Anotar sempre que existir um problema no diário; • Colocar lembretes no diário de verificação de manutenção e anotar todos os reparos realizados.	Realiza estas ações? Sim ☐ Escreva todos os detalhes:

Higienização



A higienização é essencial para eliminar as bactérias patogénicas e impedir que estas se propaguem aos alimentos. Esta secção aborda a higienização das mãos, higienização eficaz e plano de higienização.



Higienização das mãos

A higienização das mãos é essencial para ajudar a que não haja contaminação dos alimentos.

Certificar-se que todos os colaboradores higienizam as mãos adequadamente antes de manipular alimentos. As bactérias patogénicas podem alastrar-se facilmente das mãos dos colaboradores, superfícies de trabalho e equipamentos para os alimentos. A higienização das mãos ajuda a evitar esta situação.

Correta higienização das mãos

Passo 1: Molhar as mãos com água corrente quente e colocar sabão;



Passo 2: Esfregar as palmas das mãos para fazer espuma;



Passo 3: Esfregar a palma da mão sobre as costas da outra mão e ao longo dos dedos. Repetir o processo;



Passo 4: Entrelaçar os dedos e esfregar;



Passo 5: Esfregar em torno dos polegares de cada mão e de seguida esfregar as pontas dos dedos sobre a palma da mão;



Passo 6: Enxaguar com água limpa e secar as mãos com toalhas descartáveis. Se o lava-mãos não for acionado com pedal, fechar a torneira com a mesma toalha descartável.



Conferir

Para as mãos serem corretamente higienizadas, é necessário utilizar água quente corrente, sabonete líquido e toalhas descartáveis.

Utiliza sabonete líquido?

Sim ☐ Não ☐

Se não utiliza, o que utiliza?

Utiliza toalhas descartáveis?

Sim ☐ Não ☐

Se não utiliza, o que utiliza?

Quando lavar as mãos

Ao entrar na cozinha, por exemplo, após uma pausa ou depois de ir à casa de banho.



Depois de tocar ou esvaziar contentores do lixo.



Depois de qualquer limpeza.



Depois de tocar numa ferida ou mudar curativo.



Depois de tocar em itens como: telefone, interruptores de luz, maçanetas e caixas registadoras.



Pense duas vezes

Se utilizar luvas descartáveis, estas nunca devem ser utilizadas como alternativa de lavagem das mãos.

Ao utilizar luvas descartáveis, certifique-se que:

- Lava bem as mãos antes de colocá-las e depois de retirá-las;
- As Muda regularmente, principalmente quando manuseia alimentos crus ou prontos-a-comer;
- As coloca fora após a sua utilização ou se estiverem danificadas.

Os géis desinfetantes podem ser úteis se utilizados como precaução adicional, nunca devem ser usados como substituto da higienização das mãos.

O que fazer se algo der errado?	Como impedir que isso aconteça novamente
✓ Se achar que algum membro não higienizou as mãos, certifique-se que este as higieniza imediatamente e entenda o quão importante é esta ação quando se trabalha com alimentos.	✓ Certifique-se que os lavatórios são convenientes e existe sabão e toalhas descartáveis em número suficiente; ✓ Deve formar-se o pessoal para este procedimento; ✓ Melhorar a supervisão do pessoal.



Registrar no diário os problemas que surgiram e a solução tomada.

Higienização eficaz



A higienização eficaz é essencial para a destruição e paragem de propagação de bactérias patogénicas.

Ponto de segurança	Porquê?
A higienização deve ser realizada em duas etapas: limpeza e desinfecção. Em primeiro lugar deve utilizar-se um produto de limpeza para remover a sujidade mais visível de superfícies e equipamentos. Seguidamente, efetua-se um enxaguamento, posteriormente utiliza-se um desinfetante e deixa-se que este atue o tempo suficiente. Por fim, enxagua-se novamente com água limpa.	Os desinfetantes só funcionam se as superfícies tiverem sido limpas antes com um agente de limpeza, estes vão eliminar a gordura e outras sujidades.
Seguir as instruções do fabricante sobre a utilização dos produtos químicos de higienização. Os agentes de limpeza e desinfecção devem cumprir as normas estabelecidas.	Isto é importante para garantir que os agentes funcionam de forma eficaz.
Higienizar as superfícies de trabalho e equipamentos cuidadosamente entre as tarefas, deve seguir as instruções do fabricante. Deve higienizar-se depois da preparação de alimentos crus.	Esta ação ajudará a evitar sujidade e propagação de bactérias patogénicas para os alimentos através da superfície ou equipamentos.



Higienização de elevada prioridade

Higienizar regularmente todos os itens que as pessoas tocam com frequência, tais como superfícies de trabalho, pias, torneiras, maçanetas, interruptores, telefones, caixas registadoras	Isto ajudará a prevenir a sujidade e a propagação de bactérias patogénicas das presentes nas mãos das pessoas para os alimentos ou outros itens.
Sempre que possível, depois da higienização deixar que os itens sequem naturalmente ao ar.	A secagem natural ajuda a prevenir que as bactérias se propaguem através da toalha descartável / pano utilizado para secar.



Higienizar as câmaras de refrigeração/congelação regularmente, e aquando esta ação colocar os alimentos noutra área refrigerada para os manter seguros.

Aquando da higienização das câmaras de refrigeração/congelação os alimentos devem ser guardados em local seguro, pois os alimentos à temperatura ambiente podem desenvolver bactérias.



Prestar atenção na frequência de higienização dos equipamentos e peças que têm partes móveis.

Estes podem ser mais difíceis de higienizar, mas é importante higienizá-los adequadamente para evitar o desenvolvimento/propagação de bactérias.

O ideal é utilizar máquina de lavar loiça. Se não existir esta opção deve lavar-se a louça, pratos, equipamentos com água quente e detergente de limpeza para retirar a sujidade e gordura e desinfetante para eliminar os microrganismos. Deixa-se secar ao ar ambiente ou então com uma toalha descartável.

As máquinas de lavar louça higienizam os itens completamente a elevada temperatura e permitem a desinfeção (eliminação de bactérias)



Outras higienizações

Ponto de segurança

Os itens que não contactam com alimentos não têm elevada prioridade de higienização, mas devem ser higienizados também de forma eficaz, sendo estes, por exemplo, pavimentos.

Para áreas mais difíceis de higienizar, pode utilizar-se um aspirador.

Porquê?

Ação que evita o acumular de sujidade e bactérias na cozinha.



Pense duas vezes

A higienização é realizada em duas etapas. A limpeza e a desinfecção. A limpeza serve para remover sujidade visível e gordura antes da desinfecção. Deve verificar-se sempre as instruções dos fabricantes relativas à diluição e tempo de contacto dos agentes desinfetantes.

Aquando da higienização os alimentos devem estar bem armazenados, isto para evitar contaminações cruzadas.

Gerir	Porquê?	Como se efetua neste estabelecimento?
Preencher no diário o plano de higienização.	Isto para se certificar que os colaboradores sabem o que higienizar, quando e como.	Já têm o plano de higienização preenchido no diário? Sim ☐ Não ☐ Se não, está a utilizar outro plano de higienização? Sim ☐ Não ☐
Certifique-se que tem uma boa oferta de produtos de materiais e equipamentos de higienização	Os colaboradores estão mais propensos a higienizar corretamente se existir material disponível.	Existe verificação da oferta de produtos de higienização? Sim ☐ Não ☐

O que fazer se algo der errado?	Como impedir que isso aconteça novamente
✓ Se achar que qualquer item na cozinha não está higienizado, deve proceder à sua correta higienização.	✓ Rever o plano de higienização; ✓ Verifique que os produtos de higienização, materiais e equipamentos são adequados para as tarefas e que estão a ser utilizados corretamente; ✓ Formar os colaboradores para este procedimento; ✓ Melhorar a supervisão do pessoal.

Higienização e arrumação



Manter a cozinha higienizada e arrumada torna-a mais segura.

Ponto de segurança	Porquê?
Retire a embalagem exterior dos alimentos e coloque-a no lixo antes de os levar para a cozinha ou armazém. Deve ter-se atenção à forma como se colocam as embalagens de alimentos crus no lixo. Se a embalagem tocar em superfícies deve-se higienizá-la seguidamente.	A embalagem exterior poderia ter estado em contacto com sujidade aquando transportado ou armazenado. Embalagens e resíduos de alimentos crus são mais propensos ao desenvolvimento e propagação de bactérias patogénicas. 
Manter a cozinha limpa e ordenada. Higienizar equipamentos sujos o mais rapidamente possível.	As superfícies de trabalho são mais facilmente higienizadas se estiverem organizadas. Manter os equipamentos higienizados evita a propagação de bactérias destes aos alimentos. 
Higienizar regularmente os lavatórios. Limpar os derrames assim que eles aconteçam. Higienizar as superfícies que tiverem em contacto com derramamentos ou alimentos crus.	Ação que evita a acumulação de sujidade e ajuda a prevenir a propagação de bactérias. Ação que evita a acumulação de sujidade e ajuda a prevenir a propagação de bactérias. 
Higienizar cuidadosamente as superfícies de trabalho entre as tarefas. Utilizar um pano novo (ou que tenha sido lavado e desinfetado) para limpar superfícies antes da preparação de alimentos.	Ação que ajudará a evitar sujidade e propagação de bactérias. Um pano sujo poderia alastrar bactérias para as superfícies. 

Gerenciar

“Ir arrumando e limpando” é a forma recomendada de manter a cozinha limpa enquanto se trabalha.

Como se efectua neste estabelecimento?

O que fazer se algo der errado?

- ✓ Se achar que as superfícies ou equipamentos não foram higienizados de forma correta deve-se proceder à imediata higienização;
- ✓ Se encontrar qualquer embalagem sobre as superfícies, deve-se proceder à retirada da embalagem e à imediata higienização da superfície.

Como impedir que isso aconteça novamente

- ✓ Rever práticas de higienização;
- ✓ Rever o calendário de tarefas de forma a torná-lo mais fácil, isto para manter as superfícies claras e limpas;
- ✓ Formar os colaboradores para este procedimento;
- ✓ Melhorar a supervisão do pessoal.



Programa de higienização

Os programas de limpeza são uma ferramenta útil para ajudar à higienização eficaz do estabelecimento.

Como fazer?

Pode utilizar o programa/plano de higienização fornecido no diário. Alternativamente, o estabelecimento pode já conter um plano de higienização. Se assim for, pode continuar-se a utilizar o mesmo mas deve ser revisto para que haja certificação que este cobre todas as áreas corretas. É importante realizar um registo da higienização. O plano/programa de higienização deve estar afixado para que os colaboradores o possam verificar.

Ponto de segurança	Como se efetua neste estabelecimento?
Percorrer todas as instalações realizando uma lista de tudo o que necessita de higienização. Alguns itens devem ser higienizados mais frequentemente que outros (por exemplo maçanetas). Os itens que estão em contacto com os alimentos necessitam obrigatoriamente de desinfeção. É necessária higienização após existir contacto entre itens e alimentos crus/derrames.	Objetos que necessitam de limpeza e desinfeção (itens que entram em contacto com alimentos): • Superfícies de trabalho e tábuas de corte; • Utensílios, por exemplo facas; • Câmaras de refrigeração/congelamento; • Equipamento com peças móveis, como: misturadoras, máquinas de corte, máquinas de embalar a vácuo; • Lavatórios e doseador de sabonete; • Panos reutilizáveis e roupas de trabalho; • Máquinas de gelo. Objetos tocados frequentemente: • Caixotes do lixo, vassouras e esfregões; • Maçanetas, torneiras, interruptores, caixas registadoras, balanças, telefones. Objetos que apenas necessitam de limpeza: • Pavimentos, paredes, tetos; • Áreas de armazenamento; • Áreas de resíduos e esgotos.
Anotar no plano de higienização o que fazer para cada objeto ou grupo de objetos	Incluir detalhes sobre: • Como se higieniza? • Produtos utilizados e a forma como se utilizam; • Equipamento utilizado na higienização; • Frequência de higienização.
Rever o plano e verificar se a higienização está a ser efetuada de forma correta.	Formar os colaboradores sobre o plano de higienização para que eles saibam o que fazer, como fazer e quando fazer. Supervisionar a higienização.

Arrefecimento (Manutenção da cadeia de frio)



A refrigeração ajuda ao não desenvolvimento das bactérias patogénicas. Alguns alimentos necessitam de ser refrigerados para mantê-los seguros, como as sanduiches, alimentos cozidos, cremes e sobremesas. Os alimentos devem ser rotulados, este rótulo deve conter o nome do alimento e a data da sua preparação ou abertura. Esta secção aborda o armazenamento e a exibição de alimentos refrigerados, o arrefecimento de alimentos quentes e ainda a congelação e a descongelação.

Armazenamento e exibição de produtos refrigerados



Bactérias patogénicas podem desenvolver-se em alimentos que não são refrigerados adequadamente.

Ponto de segurança	Porquê?	Como se efetua neste estabelecimento?
Alguns alimentos devem ser mantidos refrigerados, como: • Alimentos que o rótulo mencione “consumir até...”; • Alimentos em que o rótulo mencione “manter refrigerado depois de aberto”; • Alimentos cozinhados que não são imediatamente servidos; • Alimentos prontos-a-comer, como sanduiches, saladas, sobremesas.	Se estes alimentos não forem mantidos em ambiente refrigerado podem desenvolver-se bactérias.	Verifica se estes alimentos são mantidos em ambiente refrigerado? Sim ☐ Se não, o que faz?
Certifique-se que não utiliza alimentos com data de validade ultrapassada. Para alimentos preparados ou cozinhados tem de se colocar uma etiqueta com a data de preparação e respetivo nome. Isto para manter o controlo da validade do produto. Se não sabe por quanto tempo os alimentos devem ser mantidos em ambiente refrigerado deve questionar uma entidade superior.	Alimentos com “consumir até”, alimentos cozinhados, alimentos prontos-a-comer têm uma vida útil limitada. Se os mantiver por um longo período de tempo, estes podem não ser seguros.	Como controla a durabilidade dos produtos?



Seguir as instruções do fabricante sobre como utilizar as câmaras de refrigeração/congelamento ou equipamento de exibição refrigerado.

É importante utilizar os equipamentos de forma adequada para garantir que os alimentos são mantidos refrigerados o suficiente.

Seguir as instruções do fabricante para saber como se utilizam:

Câmaras de refrigeração? ☐

Equipamento de exibição refrigerado? ☐

Se não, o que faz?

- Pré-refrigerar a unidade de exibição antes de colocar os alimentos;
- Exibir apenas a quantidade de comida que achar necessária, não mais;
- Exibir os alimentos o menor tempo possível.

É importante manter os alimentos em exibição refrigerados para impedir o desenvolvimento de bactérias patogénicas.



O que faz para garantir que os alimentos refrigerados em exibição se apresentam de forma segura?

Conferir

Recomenda-se que as câmaras de refrigeração e equipamentos de exibição apresentem uma temperatura entre 0 e 5°C. Deve verificar a temperatura das câmaras, duas vezes ao dia, de manhã e no final do dia.

Como se realiza neste estabelecimento?

Alguns equipamentos possuem um display digital que mostra a temperatura, tornando mais fácil o seu registo.

Se o equipamento não apresentar display digital deve-se medir a temperatura com um termómetro próprio para o efeito.

Como verifica a temperatura das câmaras?

Display digital ☐

Termómetro ☐

Unidade de exibição refrigerada:

Display digital ☐

Termómetro ☐

Se não realiza desta forma, como realiza?

Pense duas vezes

Os alimentos refrigerados devem ser mantidos a 5°C ou abaixo, mesmo em buffets. Se não possuir equipamento de exibição refrigerado pode manter os alimentos à temperatura ambiente até duas horas, não mais. Este procedimento apenas pode ser realizado uma vez.

Os alimentos que não tenham sido utilizados dentro de duas horas, podem ser colocados novamente na câmara de refrigeração.

Se o alimento estiver exposto à temperatura ambiente por um período de tempo superior a quatro horas deve ser rejeitado.

Os alimentos já colocados em exposição não devem ser misturados com alimentos novos.

Confirmação

Se quiser verificar se a câmara de refrigeração está a funcionar de forma eficaz, utilizar uma sonda de temperatura para medir a temperatura dos alimentos.

O que fazer se algo der errado?

- ✓ Se as câmaras ou o equipamento de exibição estiverem danificados devem-se utilizar outros equipamentos para armazenar os produtos alimentares;

Lembre-se que alguns alimentos necessitam de cuidados extra.

Como impedir que isso aconteça novamente

- ✓ Reveja o método e verifique como pode executá-lo de forma mais segura;
- ✓ Se tiver problemas frequentes com os equipamentos de refrigeração verifique se estes são os mais adequados;
- ✓ Formar os colaboradores para este procedimento;
- ✓ Melhorar a supervisão do pessoal.

Arrefecimento de alimentos quentes



As bactérias podem desenvolver-se em alimentos que não são refrigerados de forma tão rápida quanto possível.

Ponto de segurança	Porquê?
Se existirem alimentos cozinhados que não irão ser servidos imediatamente, arrefeça-os o mais rápido possível e coloque-os na câmara de refrigeração	Bactérias patogénicas podem desenvolver-se se os alimentos forem arrefecidos lentamente.
Evite cozinhar grandes quantidades de alimentos, a menos que necessite.	Grandes quantidades de alimentos são mais difíceis de arrefecer rapidamente, especialmente alimentos sólidos.

Opções de refrigeração (pode utilizar mais que uma destas formas)	Porquê?	Assinale a opção que executar
Dividir a comida em pequenas porções.	Pequenas quantidades de comida arrefecem mais rapidamente.	☐
Cortar pedaços de carne ao meio.	Uma peça menor de carne vai arrefecer mais rapidamente.	☐
Cobrir panelas de comida quentes e movê-las para uma zona mais fria, por exemplo uma sala de armazenamento, colocá-las em água fria ou utilizar gelo para o seu arrefecimento.	Esta ação fará com que o conteúdo presente nos recipientes arrefeça mais rapidamente.	☐
Mexer a comida regularmente para que esta arrefeça.	Mexer ajuda a que os alimentos arrefeçam de forma mais uniforme.	☐

Cobrir o alimento quente e movê-lo para uma zona mais fria (poe exemplo: copa).	O alimento vai arrefecer mais rapidamente num ambiente frio.		☐
Espalhar os alimentos num recipiente (por exemplo arroz).	O espalhar dos alimentos vai permitir que estes arrefeçam mais rapidamente.		☐
Se o forno possuir alguma opção de “frio”, utilize-o para arrefecer os alimentos.	Alguns fornos possuem a opção de “frio” que pode ajudar a arrefecer os alimentos, pois é aumentado o fluxo do ar em torno destes.		☐
Utilize um abatedor de temperatura para arrefecer os alimentos.	Os abatedores de temperatura são projetados para arrefecer os alimentos de forma rápida e segura.		☐
Se realizar outro método de arrefecimento de alimentos, por exemplo, colocar os alimentos debaixo de água fria corrente, mencione-os aqui detalhadamente:			

Confirmação

Se pretender comparar diferentes formas de arrefecimento deve realizá-lo com o mesmo alimento. Só necessita de executá-lo uma vez. Quando terminar de confeccionar um alimento, utilizar uma sonda de temperatura para verificar a temperatura deste. De seguida, testar a temperatura novamente em intervalos regulares, para descobrir o quão rápido é o arrefecimento. Lembre-se de utilizar uma sonda higienizada cada vez que for medir a temperatura. Repita o processo com diferentes formas de arrefecimento para verificar qual a mais eficaz.

O que fazer se algo der errado?	Como impedir que isso aconteça novamente
✓ Se o alimento não for arrefecido de forma segura, deve ser rejeitado ou então re-confeccionados	✓ Reveja o método e verifique como pode executá-lo de forma mais segura; ✓ Certifique-se que existe tempo suficiente e pequenos recipientes para o arrefecimento;

Lembre-se que alguns alimentos necessitam de cuidados extra.

- ✓ Formar os colaboradores para este procedimento;
- ✓ Melhorar a supervisão do pessoal;
- ✓ Se no estabelecimento se arrefecer grande quantidade de alimentos, deve considerar a aquisição de um abatedor de temperatura.



Registrar no diário os problemas que surgiram e a solução tomada

Descongelação



Bactérias patogénicas podem desenvolver-se em alimentos descongelados incorretamente.

Ponto de segurança	Porquê?	Como se efetua neste estabelecimento?
Os alimentos devem ser completamente descongelados antes de serem confeccionados (a menos que as instruções do fabricante digam o contrário)	Se os alimentos estiverem congelados irão demorar mais tempo a ser confeccionados. A parte externa do alimento pode estar confeccionada mas o centro não, o que significa que pode desenvolver bactérias patogénicas.	Verifica se o alimento está completamente descongelado antes de o confeccionar? Sim ☐ Se não, o que faz?

Opções de descongelamento de alimentos

1. O ideal é planear antecipadamente, para dar tempo e espaço suficiente para descongelar pequenas quantidades de alimentos na câmara de refrigeração.	Colocar os alimentos na câmara de refrigeração irá mantê-los a uma temperatura segura enquanto descongelam.	Utiliza este método? Sim ☐ Quanto tempo considera para o descongelamento?
2. Se não conseguir descongelar os alimentos na câmara de refrigeração, pode colocá-los num recipiente e de seguida, colocá-los em água fria corrente.	A água fria vai ajudar ao descongelamento, sem permitir que a parte externa do alimento fique muito quente.	Utiliza este método? Sim ☐ Quais os alimentos que descongela desta forma?



3. Se utilizar o lavatório para descongelar alguns alimentos, verifique se este se encontra vazio e limpo. O lavatório deve ser limpo e desinfetado após ser utilizado para descongelação.	A água fria vai acelerar o processo de descongelação.	Utiliza este método? Sim ☐ Quais os alimentos que descongela desta forma?
4. Pode ser utilizado o microondas, na opção “descongelação”.	É uma forma rápida de descongelação de alimentos.	Utiliza este método? Sim ☐ Quais os alimentos que descongela desta forma?
5. Se necessário pode descongelar alimentos à temperatura ambiente. Seguir as instruções do fabricante. O alimento deve ser deixado à temperatura ambiente o menor tempo possível. O ideal é descongelação na câmara de refrigeração.	Os alimentos irão descongelar rapidamente à temperatura ambiente mas irão desenvolver-se bactérias patogénicas se a temperatura aumentar muito.	Utiliza este método? Sim ☐ Quais os alimentos que descongela desta forma?
6. Se utilizar outra forma de descongelação, mencione-a detalhadamente:		Quais os alimentos que descongela desta forma?

Pense duas vezes

Manter a carne crua/aves separada dos outros alimentos aquando do descongelamento, para evitar contaminações cruzadas. Uma vez descongelado o alimento, utilizá-lo imediatamente (dentro de um dia).

Conferir	Porquê?	Como se efetua neste estabelecimento?
Quando pensar que o alimento está descongelado, deve verificar.	O exterior pode estar descongelado mas o interior pode ainda estar congelado	1.Verificar a presença de cristais de gelo utilizando a mão ou um espeto. Utiliza este método? Sim ☐ 2.Com aves, verifique se as articulações estão flexíveis. Utiliza este método? Sim ☐ Se utilizar outro método, mencione-o detalhadamente:

O que fazer se algo der errado?	Como impedir que isso aconteça novamente
✓ Se o alimento não fora descongelado totalmente, deixar descongelar até se libertarem os cristais de gelo. Teste novamente, antes de confeccionar; ✓ Acelerar o processo de descongelamento, por exemplo, utilizando água fria ou microondas; ✓ Utilizar menu alternativo se não existir tempo suficiente para descongelação ou substituir o prato por algo semelhante.	✓ Alterar o método e verifique como pode executá-lo de forma mais segura, por exemplo, descongelar quantidades menores; ✓ Certifique-se que existe tempo suficiente para o descongelamento; ✓ Formar os colaboradores para este procedimento; ✓ Melhorar a supervisão do pessoal; ✓ Se no estabelecimento se descongelar grande quantidade de alimentos, deve considerar criação de um espaço refrigerado extra.



Registrar no diário os problemas que surgiram e a solução tomada.

Congelação



É necessário ter cuidado com a congelação dos alimentos e a manipulação destes alimentos deve ser realizada de forma segura.

Ponto de segurança	Porquê?	Como se efetua neste estabelecimento?
Colocar os alimentos congelados na câmara de congelação assim que estes sejam entregues.	Se o alimento começar a descongelar, bactérias patogénicas irão desenvolver-se.	Os alimentos congelados são colocados na câmara de congelação assim que são entregues? Sim ☐ Não ☐
Se estiver a congelar alimentos frescos, congelá-lo assim que estes forem entregues preparados. Congelar comida confeccionada assim que esta esteja arrefecida.	Quanto mais tempo demorar para congelar um alimento, maior será a probabilidade de se desenvolverem bactérias patogénicas.	Os alimentos frescos, confeccionados ou arrefecidos são colocados na câmara de congelação assim que são preparados ou entregues? Sim ☐ Não ☐
Dividir os alimentos em pequenas porções e colocá-los em recipientes ou sacos de congelação antes da congelação.	Pequenas porções congelam mais rapidamente; O centro de peças maiores demora mais tempo a congelar, logo poderão desenvolver-se bactérias patogénicas; A utilização de recipientes e sacos previne contaminações cruzadas.	Os alimentos são divididos em porções menores para melhor congelação? Sim ☐ Não ☐ Os alimentos são armazenados em recipientes e sacos para congelação? Sim ☐ Não ☐
Se respondeu que não a alguma das questões anteriores, mencione o método que utiliza:		

Pense duas vezes

Aquando da congelação de alimentos deve-se realizar uma etiqueta a identificação do alimento e colocar a data de congelação. Uma vez descongelado, o alimento deve ser utilizado de imediato (dentro de um dia).

O que fazer se algo der errado?

Como impedir que isso aconteça novamente

Se achar que a câmara de congelação não está a funcionar de forma correta, deve realizar-se o seguinte:

1. Alimentos ainda congelados devem ser transferidos para outra câmara de congelação. Se não existir outra câmara, deve-se descongelar os alimentos de forma segura;
2. Alimentos que já começaram a descongelar devem ser transferidos para um local apropriado para continuar a descongelação;
3. Alimentos completamente descongelados devem ser confeccionados (ex. carne/aves. Após confeção estes devem ser consumidos ou congelados. Se não for possível os alimentos devem ser rejeitados;
4. Alimentos que devem ser mantidos congelados (ex. gelados) não podem ser recongelados uma vez que a sua descongelação já começou, estes devem ser consumidos ou rejeitados.

- ✓ Obter uma câmara de congelação recomendada ou adquirir uma nova;
- ✓ Verificar regularmente o correto funcionamento das câmaras;
- ✓ Reorganizar o espaço onde estão as câmaras de congelação e verificar se estas são mantidas de porta fechada;
- ✓ Formar os colaboradores para este procedimento;
- ✓ Melhorar a supervisão do pessoal;



Registrar no diário os problemas que surgiram e a solução tomada

Confeção



É essencial confeccionar os alimentos adequadamente para eliminar as bactérias patogénicas. Se os alimentos não forem confeccionados corretamente podem não ser seguros para os consumidores.

É também muito importante proteger os alimentos prontos-a-comer de bactérias. Isto porque estes não vão ser confeccionados ou reaquecidos antes de serem servidos.

Esta secção inclui informações sobre confeção em segurança, alimentos que necessitam de cuidado extra, reaquecimento e a manutenção de quentes alimentos.

Confeção em segurança



A correta confeção dos alimentos elimina as bactérias patogénicas.

Conferir- verificação da confeção de alguns alimentos



Conferir se a carne de aves está bem confeccionada: parte mais grossa da perna, a carne não pode ser rosa ou vermelha.



O molho da carne não deve ser rosa ou vermelho.



Faça um corte num pedaço grande de carne de porco ou carne processada (salsichas, hambúrgueres) e verifique se o seu interior não é rosa/vermelho.



Confira se o centro deste tipo de pratos está bem quente. Se o prato for grande, verificar em várias partes.



Verifique se o preparado está a ferver enquanto se mexe.



Verifique se todas as partes (externas, internas e articulações) estão bem confeccionadas.



Para verificar se o peixe está corretamente confeccionado efetua-se um corte em direção ao centro, para verificar a textura e a cor. Alguns peixes (atum) podem ser servidos mal confeccionados no seu interior, desde que a parte exterior esteja confeccionada adequadamente.



Para verificar uma grande peça de carne de porco/ rolo, colocar um palito no centro e verificar se o molho está seco. O molho não pode ser rosa/vermelho.

Ponto de segurança

Se for o caso, siga as instruções do fabricante para confeção correta dos alimentos.

Porquê?

O fabricante tem testados os métodos de confeção seguros especificamente para os seus produtos

Pré aqueça o equipamento, tais como, fornos, grelhas antes da confeção.

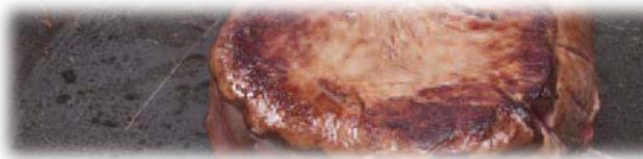
Se não aquecer antes o equipamento, o alimento vai demorar mais tempo a ser confeccionado.

Não deixar que um alimento confeccionado caia no mesmo sítio que um alimento cru, por exemplo em grelhas. Nunca utilizar os mesmos utensílios, pratos, recipientes para alimentos crus e confeccionados ou prontos-a-comer.

Alimentos crus podem estar presentes bactérias patogénicas que podem ser transmitidas a alimentos confeccionados, deixando este de ser seguro.

Se se servir carne (cortes inteiros como bifes) deve-se certificar que todas as partes são confeccionadas.

Esta ação vai permitir eliminar as bactérias patogénicas que podem estar presentes na carne crua.



Fígado e vísceras devem ser confeccionadas durante um longo período de tempo. Ao se preparar pratos como patê, deve-se verificar se o fígado está bem confeccionado (a carne não pode estar cor de rosa).



As bactérias patogénicas podem estar presentes no centro e na parte externa do fígado.

Virar a carne aquando da sua confeção.



Ação que ajuda a que a carne seja confeccionada uniformemente.

Certificar-se que os pratos líquidos (sopas, molhos) estão a ferver. Deve-se mexer com frequência.



Ação que garante que os alimentos estão quentes o suficiente. Mexer irá ajudar a garantir que o alimento tenha a mesma temperatura.

O que fazer se algo der errado?

- ✓ Confeccionar os alimentos durante maior período de tempo;
- ✓ Acelerar o processo de confeção, por exemplo, dividindo os alimentos em quantidades menores ou utilizando outros equipamentos.

Como impedir que isso aconteça novamente

- ✓ Reparação ou substituição do equipamento;
- ✓ Aumentar o tempo ou a temperatura ou utilizar um equipamento diferente;
- ✓ Formar os colaboradores para este procedimento;
- ✓ Melhorar a supervisão do pessoal;



Registrar no diário os problemas que surgiram e a solução tomada

Alimentos que necessitam de um cuidado extra



Alguns alimentos necessitam de ser preparados de forma mais rigorosa para que sejam seguros para consumir.

Ponto de segurança	Porquê?	Como se efetua neste estabelecimento?
Ovos Confecione cuidadosamente ovos e alimentos que contenham ovos	Os ovos podem conter bactérias patogénicas. Confeccioná-los corretamente elimina todas as bactérias.	Faça uma lista dos pratos que contenham ovos:
Utilizar ovos pasteurizados em qualquer alimento que não seja confeccionado ou apenas levemente confeccionados (ex.: maionese, mousse)	A pasteurização também elimina bactérias, por isso os ovos pasteurizados serem uma boa opção.	
Não utilizar os ovos após terem ultrapassado a data de validade. Certifique-se que utiliza os ovos mais antigos primeiro.	Após esta data, existe maior probabilidade de se desenvolverem bactérias patogénicas. 	Confeciona os ovos/ alimentos que contenham ovos cuidadosamente? Sim ☐ Se não, o que faz?
Arroz Quando o arroz estiver confeccionado, certificar-se que este se mantém quente até ser servido ou aqueça-o o mais rapidamente possível e de seguida coloque-o na câmara de refrigeração. Pode-se arrefecer o arroz rapidamente, dividindo-o em pequenas porções, ou espalhando-o sobre uma bandeja higienizada.	O arroz pode conter esporos de bactérias patogénicas que podem não ser eliminadas com a confeção. Se o arroz confeccionado é deixado à temperatura ambiente, os esporos podem multiplicar-se e produzir toxinas que causam intoxicações alimentares. O reaquecimento não vai eliminá-los.	Como mantém o arroz quente até o servir? Como efetua o arrefecimento do arroz?

Leguminosas

Siga as instruções da embalagem. Confeccione bem as leguminosas secas, como o feijão.

As leguminosas podem conter toxinas naturais que prejudicam os consumidores. Estas podem ser destruídas na confeção. As leguminosas enlatadas já sofreram processo com elevada temperatura.

Segue as instruções do fabricante aquando da confeção das leguminosas?

Sim ☐

Se não, o que faz?

Marisco

Certificar-se se adquire marisco num fornecedor de confiança

Se o fornecedor não for de confiança não terá a certeza se os vivalves foram capturados e preparados de forma segura.

Caranguejos e lagostas devem ser preparados por alguém especializado.

Algumas partes destes crustáceos não pode ser consumido e alguns são venenosos. É importante saber remover essas partes com segurança.

Se confeccionar lagosta ou caranguejos, estes são preparados por alguém especializado?

Sim ☐

Se não, o que faz?

Os moluscos como camarões e vieiras mudam de cor quando são confeccionados. Lagostins são cor de rosa aquando crus, depois de confeccionados a carne torna-se firme e rosa claro. Se utilizar camarões prontos a comer, servia-os frios ou reaqueça-os bem durante algum tempo.



Elabore uma lista do marisco que serve ou utiliza como ingrediente:

Antes de confeccionar mexilhões e marisco, rejeitar qualquer um que esteja danificado.

Se a concha se encontrar danificada ou fechada, o molusco pode não ser seguro .

Para verifica se o mexilhão ou molusco estão confeccionados, certifique-se que a casca está aberta e que o mexilhão ou amêijoa encolheram dentro da concha. Se a concha não se abrir durante a confeção, rejeitá-la.



Peixe

Certifique-se que o fornecedor de peixe é de confiança.

Se comprar peixe fresco, certifique-se que este é armazenado entre 0 e 4°C. Se adquirir peixe congelado este deve ser mantido congelado até ser utilizado.

Certos peixes como cavala, atum, anchovas e arenque podem produzir venenos se não forem mantidos a temperatura correta.

Reaquecimento de alimentos



É muito importante o aquecimento adequado dos alimentos pois consegue-se eliminar bactérias que possam ter-se desenvolvido aquando do armazenamento dos alimentos.

Ponto de segurança

Certificar-se que utiliza o equipamento correto para reaquecer/confeccionar os alimentos de forma eficaz. Seguir as instruções do fabricante do equipamento.

Porquê?

Se o equipamento não for o adequado para o aquecimento, ou este não for utilizado corretamente, o alimento pode não ficar quente o suficiente para eliminar as bactérias.



Pré aqueça o equipamento, tais como fornos ou grelhas antes de realizar o aquecimento.

Alguns alimentos demoram mais tempo a aquecer, se não pré aquecer o equipamento antes.

Se aquecer os alimentos no microondas, siga as instruções do fabricante do produto. E mexa o alimento enquanto este aquece.

O fabricante testou o seu equipamento. A agitação faz parte do processo de confeção/aquecimento no microondas e ajuda a garantir que os alimentos atinjam a temperatura desejada. Quando um alimento é aquecido no microondas, o alimento pode estar quente mais à superfície mas não no centro-agitação ajuda a evitar este fenómeno.

Servir os alimentos aquecidos imediatamente

Se o alimento não for servido imediatamente, a temperatura pode descer e as bactérias patogénicas irão desenvolver-se.



Conferir

Verificar se os alimentos reaquecidos estão bem quentes (libertem vapor).



Conferir

Tipos de pratos

Se utilizar um método diferente, terá de verificar que este é seguro. Mencione detalhadamente a sua verificação:

O que fazer se algo der errado?

- ✓ Se o equipamento parecer não estar a funcionar corretamente, reaquecer o prato por mais tempo, e em seguida, testá-lo novamente;
- ✓ Acelerar o processo de reaquecimento, utilizando pequenas porções.



Como impedir que isso aconteça novamente

- ✓ Verificação do funcionamento correto do equipamento;
- ✓ Rever o método de reaquecimento-aumentar o tempo/temperatura, utilizar um equipamento diferente ou alterar o tamanho das porções;
- ✓ Formar os colaboradores para este procedimento;
- ✓ Melhorar a supervisão do pessoal;

Verificação do Menu



É importante para verificar se os pratos do menu estão devidamente preparados.

Conferir

Se servir carne (peças inteiras), certifique-se que todas as partes são totalmente confeccionadas.



Verificar se as aves estão corretamente confeccionadas, através da observação da perna mais grossa. A carne e o molho não podem estar rosa/vermelha.



Verificar se cortes inteiros de carne de porco, produtos de carne processada (salsichas ou hambúrgueres) estão bem confeccionados. A carne e o molho não podem estar rosa/vermelha.



Verificar se o fígado e vísceras estão completamente confeccionados aquando da preparação de patês. O fígado deve ser confeccionado e a carne não se pode encontrar rosa.



Tipos de pratos

Exemplo: bifes, pernil de cordeiro

Exemplo: frango assado, peru

Exemplo: salsichas, costeletas de porco, hambúrgueres

Exemplo: fígado frito, patês

Verificar se está a ferver quanto se mexe.

Exemplo: molhos, sopas



Cortar o peixe em direção ao centro, ou pela espinha, se existir, para verificar a cor e a textura e assim verificar se se encontra confeccionado.

Exemplo: Salmão



Verificar o pedaço maior em guisados, fritos etc. Este deve libertar vapor e não ter uma cor rosa ou vermelha.

Exemplo: carne guisada



Conferir se este tipo de pratos se encontra bem quente (liberta vapor) no centro.

Exemplo: lasanha, torta de peixe



Verificar se os crustáceos, como os camarões mudaram de cor e textura.

Exemplo: camarões em manteiga de alho



Para verificar se o mexilhão ou outro molusco estão confeccionados, certifique-se que a casca está aberta e se o mexilhão ou ameijoas encolheram dentro desta.

Exemplo: mexilhões marinados



Vapor quente

Tipos de pratos

Certifique-se que o alimento se encontra bem quente (liberta vapor). Deve verificar:

- Quando aquecer alimentos;
- Quando não existir outra forma de verificar se o alimento se encontra confeccionado.

Sondas de temperatura

Tipos de pratos

Também pode utilizar uma sonda de temperatura para verificar se os pratos se encontram bem confeccionados ou reaquecidos.



A sua verificação

Tipos de pratos

Se utilizar uma forma diferente de verificar a confeção dos pratos, tem de confirmar que ela é segura. Descreva detalhadamente a verificação:

Manutenção a quente



É muito importante manter o alimento quente até que este seja servido para evitar o desenvolvimento de bactérias patogénicas.

Ponto de segurança	de Porquê?	Como se efetua neste estabelecimento?
--------------------	------------	---------------------------------------

Se necessitar de manter um alimento quente até este ser servido, deve utilizar equipamento adequado (rechauds).

É difícil manter os alimentos quentes sem equipamento adequado.



Banho maria



Chaleira de sopa

Mantem os alimentos quentes?

Sim ☐ Não ☐

Quais os equipamentos que utiliza?

Pré-aquecer o equipamento de retenção de quente antes de colocar os alimentos dentro deste.

Ao colocar os alimentos em equipamentos ainda frios, não se consegue manter os alimentos quentes e assim podem desenvolver-se bactérias.

Os alimentos devem ser bem confeccionados a quente antes de serem colocados nos equipamentos de retenção de quente.

Os equipamentos de retenção de quente são utilizados para manter a temperatura quente, não para confeccionar ou aquecer alimentos.



Realiza este procedimento?

Sim ☐ Não ☐

Pense duas vezes

Os alimentos devem ser mantidos à temperatura de 65°C ou superior, excepto algumas excepções.

Quando existe exibição de alimentos quentes, por exemplo, em buffete, deve utilizar-se um equipamento adequado para manter os alimentos acima dos 65°C. Se não for possível, não exibir os alimentos mais de duas horas, procedimento que pode ser realizado só uma única vez.

Os alimentos que não foram utilizados no espaço de tempo de duas horas, devem ser reaquecidos ou então colocados a temperatura de 8°C ou inferior. Se o alimento estiver em exibição por mais de duas horas, este deve ser rejeitado. O alimento deve ser mantido numa temperatura segura, até que seja utilizado.

Lembre-se que não pode misturar alimentos que já estiveram em exibição com alimentos novos.

Verificar

Certifique-se que o alimento se encontra bem quente (libertação de vapor) durante todo o tempo, desde que este é confeccionado até ser servido.



Se não realiza este procedimento, o que faz?

O que fazer se algo der errado?



Se verificar que algum prato não se encontra quente o suficiente durante a exibição:

- Reaquecê-lo bem (até que liberte vapor quente) (só realizar este procedimento uma única vez);
- Colocar o alimento em ambiente refrigerado seguro e reaquecê-lo mais tarde, antes de ser servido.

Se não conseguir executar nenhum dos procedimentos acima mencionados, rejeitar os alimentos.

Lembre-se que alguns alimentos necessitam de cuidados extra.

Como impedir que isso aconteça novamente

- ✓ Verificar se o equipamento funciona corretamente;
- ✓ Rever a realização do método e tentar ajustar a temperatura (maior ou menor) à quantidade de alimentos;
- ✓ Formar os colaboradores para este procedimento;
- ✓ Melhorar a supervisão do pessoal;



Registrar no diário os problemas que surgiram e a solução tomada.

Alimentos prontos para consumo



É importante proteger os alimentos prontos para consumo de bactérias patogénicas.

O que são alimentos prontos para consumo?

São todos os alimentos que não necessitam de confeção ou de aquecimento antes de serem servidos. Estes incluem, saladas, presunto, peixe fumado, sanduíches, queijo ou alimentos que já tenha confeccionado há algum tempo e que seja servido frio.

Ponto de segurança	Porquê?	Como se efetua neste estabelecimento?
Para proteger os alimentos de bactérias patogénicas: • Manter os alimentos prontos para consumo separados da carne crua, aves, peixes, ovos e vegetais não lavados; • Manter as superfícies higienizadas, utilizar tábuas de corte e facas corretas; • Manter os alimentos prontos para consumo cobertos em todos os momentos durante o armazenamento.	Procedimento que evita a contaminação por bactérias. Estes procedimentos são importantes pois este tipo de alimentos não é confeccionado ou reaquecido antes do seu consumo. 	Lista de alimentos prontos para consumo que utiliza:
Seguir as instruções do fabricante sobre o armazenamento e preparação dos alimentos.	As instruções do fabricante são projetadas para manter o alimento seguro.	Segue as instruções do fabricante para todos os alimentos prontos para consumo? Sim ☐

Ao preparar frutas, legumes ou ingredientes para saladas:

- Cascar, cortar ou remover partes exteriores, conforme o caso;
- Lavar, esfregando-as vigorosamente, em água limpa;
- Lavar as mais limpas em primeiro lugar.

Lavar as mãos antes e depois de manusear frutas ou legumes.

Se estiver a preparar vegetais com terra, deve limpar e desinfetar as superfícies ou tábuas de corte, antes de preparar outros alimentos.

A sujidade de legumes e ingredientes para saladas pode conter bactérias patogénicas. Descascar e lavar ajuda a remover a sujidade e bactérias.



Realiza este procedimento?

Sim ☐

Se não realiza, o que faz?

Certificar-se que os alimentos prontos para consumo são mantidos em ambiente refrigerado.

Se este tipo de alimento não for mantido em ambiente refrigerado vai existir desenvolvimento de bactérias patogénicas.

Realiza estes procedimentos?

Sim ☐

Se não realiza, o que faz?

Não utilizar alimentos cuja data estiver ultrapassada.

Nunca se deve utilizar um alimento cuja data esteja ultrapassada, pois alimento pode não ser seguro para consumo.

Para alimentos que preparou ou removeu da embalagem original, deve utilizar um controlo para verificar até quando o alimento pode ser utilizado/consumido ou rejeitado.

Se cortar carne confeccionada:

- Deve seguir as instruções do fabricante quando higienizar o equipamento;

Equipamento de cortar carne necessitam de higienização cuidadosa, isto para evitar a acumulação de sujidade e evitar o crescimento de bactérias, de preferência, na lâmina de corte.

Os colaboradores estão formados para higienizar corretamente os equipamentos de cortar carne?

Sim ☐ Não ☐

- Evitar a manipulação de carne tanto quanto possível- utilizar pinças ou fatiar a carne diretamente para um prato.
- As mãos podem contaminar os alimentos facilmente.

O que fazer se algo der errado?

- ✓ Se pensar que a entrega dos alimentos não foi executada de forma correta, deve rejeitar a entrega;
- ✓ Se os vegetais, frutas ou ingrediente de salada não foram higienizados adequadamente, higienize-os. Higienizar também superfícies de trabalho, entre outros utensílios que tiverem sido tocados.
- ✓ Se o alimento pronto para consumo tiver sido preparado sobre uma superfície ou com um utensílio que esteve em contacto com carne crua, aves, peixes, ovos, este deve ser higienizado ou rejeitado;
- ✓ Se o alimento pronto para consumo não tiver sido armazenado em ambiente refrigerado seguro, deve-se rejeitar o alimento.

Como impedir que isso aconteça novamente

- ✓ Se achar que um fornecedor lia com os alimentos de forma insegura, deve trocar de fornecedor;
- ✓ Rever a forma de receção de entregas;
- ✓ Analisar a forma como a preparação e armazenamento dos alimentos prontos para consumo é realizado;
- ✓ Formar os colaboradores para este procedimento;
- ✓ Melhorar a supervisão do pessoal;

Pense duas vezes

Não utilizar os mesmos equipamentos para alimentos crus e alimentos prontos para consumo. Isto porque é difícil higienizar por completo todas as partes e remover todas as bactérias.

Se estiver a preparar um alimento cru um alimento pronto a comer, deve certificar-se que este procedimento é realizado em áreas separadas e higienizadas. Se não for possível, deve-se higienizar cuidadosamente entre as tarefas.

Certificar-se que os colaboradores higienizam corretamente as mãos entre as tarefas.



Registrar no diário os problemas que surgiram e a solução tomada

Gestão

Gestão



Gerir o negócio de forma eficaz é vital para a segurança alimentar. Esta secção inclui informações sobre diferentes questões de gestão, incluindo verificações de fornecedores e prestadores de serviços, gestão de stocks, formação e supervisão. Esta secção deve ser utilizada ao lado do diário que deve ser assinado todos os dias pelo responsável.

Verificações de abertura e encerramento

É essencial a realização de algumas verificações antes de abrir ou encerrar. A realização deste procedimento ajuda a manter os padrões básicos que a sua empresa necessita para ter alimentos seguros.

Verificações de abertura (pode adicionar as suas verificações)

Verificar se as câmaras de refrigeração e congelação estão a funcionar corretamente;
Verificar se os outros equipamentos estão a funcionar corretamente (por exemplo: forno);

Verificar se os funcionários estão aptos para o trabalho e vestem roupas de trabalho limpas;

Verificar se áreas, utensílios e equipamentos de trabalho estão higienizadas;

Verificar se existe material para higienização das mãos (sabão, toalhetes de papel, etc)

Registos de temperatura das câmaras de refrigeração e congelação.

Verificações de encerramento (pode adicionar as suas verificações)

Nenhum alimento pode ser deixado sobre as superfícies;

Todos os alimentos com data de validade ultrapassada têm de ser rejeitados;

Panos sujos devem ser removidos para higienização ou substituídos por outros;

Lixo deve ser removido e devem ser colocados sacos novos nos caixotes;

Registos de temperatura das câmaras de refrigeração e congelação.

As verificações de abertura e encerramento também devem ser registados no diário.

Verificações extras

As verificações extra ajudam-no a ter a certeza que os métodos seguros estão a ser seguidos.

O que fazer		Detalhes da verificação	Com que frequência?
Limpeza profunda (exemplo)	Por exemplo: limpar atrás dos equipamentos, paredes, tetos. área de resíduos.	Limpar profundamente a área de resíduos, toda a cozinha e todo o exterior, incluindo paredes, tetos, exaustores.	A cada 6 semanas (quinta-feira)
Limpeza profunda	Por exemplo: limpar atrás dos equipamentos, paredes, tetos. área de resíduos.		
Manutenção	Por exemplo: esgotos, exaustores, filtros limpos, condensadores das câmaras de refrigeração e congelação		
Lava-louças	Por exemplo: remover restos de comida, limpar ralos		
Sonda de temperatura	Verificar a sua calibração		
Verificação do controlo de pragas	Por exemplo: observar se existem danos nas paredes, portas, tudo o que possa deixar entrar pragas.		

Confirmação dos métodos seguros

Por vezes, é necessário investigar para comprovar que os métodos utilizados são os mais seguros.

Método seguro	O que fazer	Como fazer
Confecionar e reaquecer	O método seguro serve para verificar se os alimentos estão completamente confecionados ou reaquecidos. Se realizar uma verificação diferente terá de provar que esta é segura. Os alimentos são seguros se atingiram determinada temperatura elevado durante um período de tempo.	Se necessitar de verificar a temperatura de um alimento deve utilizar uma sonda higienizada. Inserir no centro do alimento a sua ponta. Exemplo de combinações de tempo/temperatura seguras: • 80 ° C durante pelo menos 6 segundos ; • 75 ° C durante pelo menos 30 segundos ; • 70 ° C durante pelo menos 2 minutos; • 65 ° C durante pelo menos 10 minutos ; • 60 ° C durante pelo menos 45 minutos.
Manter a quente	O método seguro ensina como manter os alimentos quentes em segurança. É exigido que os alimentos devem ser mantidos acima dos 65°C	Para verificar se os alimentos estão a uma temperatura acima dos 65°C, utilizar uma sonda de temperatura higienizada. Inserir a sonda no centro térmico do alimento ou na zona mais grossa deste.
Arrefecimento de alimentos quentes, armazenamento refrigerado e exibição refrigerada de alimentos	Alguns alimentos refrigerados devem permanecer a uma temperatura de 5°C ou inferior. Por vezes, pode existir mais do que uma forma de arrefecer os alimentos. Deve comparar diferentes formas de o fazer e verificar qual a mais eficaz.	Para verificar se os alimentos estão a uma temperatura de 8°C ou inferior, utilizar uma sonda de temperatura higienizada. Inserir a sonda no centro térmico do alimento ou na zona mais grossa deste. Aquando da confeção do alimento, verificar a sua temperatura. Quando se começa a arrefecer, verificar a temperatura novamente e em intervalos regulares. Repetir o procedimento para outras formas de arrefecimento e verificar qual a mais rápida.

Tipo de sonda	Onde utilizar a sonda	Como utilizar
	Estes são, normalmente, utilizados para verificar a temperatura da carne. Alguns são adequados para ir ao forno e ser deixados dentro do forno enquanto a carne é confeccionada. Outros não são e são inseridos na carne já confeccionada.	Se a sonda não estiver presente na carne, inseri-la e deixá-la no centro pelo menos 2 minutos, antes de anotar a temperatura. Limpar e desinfetar a sonda cuidadosamente antes de utilizá-la novamente. Evita contaminações cruzadas.
Termómetro digital 	Geralmente são de fácil utilização e mais precisos. Podem ser utilizados em vários alimentos e são adequados para ir ao forno.	Inserir a sonda. Aguardar até que estabilize e o monitor dê a leitura. Limpar e desinfetar a sonda cuidadosamente antes de utilizá-la novamente. Evita contaminações cruzadas.

Verificação da sonda de temperatura

É essencial saber se a sonda de temperatura está a funcionar corretamente, para que se possa confiar nas leituras. Por isso, esta deve ser verificada regularmente. As instruções do fabricante devem incluir detalhes sobre a sua verificação.

Uma forma simples de verificar a sonda digital é colocá-la em água gelada e em água a ferver:

A leitura da água gelada deve ser entre: -1°C e 1°C

A leitura da água a ferver deve ser entre: 99°C e 101°C

Se a leitura estiver fora destes valores, a sonda deve ser substituída ou enviada para o fabricante para a sua calibração.

Cuidados com a sonda de temperatura

É importante manter a sonda higienizada, caso contrário pode ser uma forma de propagar bactérias para os alimentos que estão a ser analisados. A sonda deve ser sempre higienizada entre as medições de temperatura.

Necessita impedir que a sonda se encontre danificada e ajudá-la a funcionar corretamente. Guardá-la em segurança, sempre que não estiver a ser utilizada, mantê-la longe de temperaturas extremas e líquidos. Evitar que esta bata ou seja deixada cair. Sempre que a sua bateria esteja fraca, deve ser substituída.

Formação e supervisão

É essencial formar os colaboradores e supervisioná-los de forma eficaz para garantir que os alimentos são manipulados em segurança.

Deve formar a sua equipa para todos os métodos seguros relevantes para a execução do seu trabalho. Deve-se supervisionar os colaboradores para verificar se estes estão a cumprir todos os métodos seguros corretamente.

O que fazer	Como?
Depois de conhecer os métodos seguros, formar os colaboradores. É necessário ter a certeza que todos os membros da equipa conhecem os métodos para todas as tarefas que realizam.	Mostrar ao membro da equipa o que fazer, questioná-lo cuidadosamente sobre os seus conhecimentos, e em seguida pedir para este mostrar o que aprendeu.
Certificar-se que cada elemento recebeu a formação.	Realizar uma nota de registo da formação do pessoal no diário, sempre que formar algum membro.
Observar os membros da equipa enquanto estes realizam o seu trabalho. Quando um membro da equipa concluir a tarefa, questioná-lo se este seguiu o método seguro, para ajudar a descobrir se este o executou de forma correta.	Faça comentários e observações para ajudar o membro da equipa a melhorar a forma como realiza a tarefa. Recompensar o bom desempenho, dando um feedback positivo, quando o colaborador seguiu corretamente o método seguro. Quando o colaborador não estiver a seguir o método seguro deve ser avisado e lembrado da importância de o seguir.

O que fazer se algo der errado?	Como impedir que isso aconteça novamente
Se os funcionários não estiverem a seguir os métodos seguros, formá-los novamente e certificação de que os entenderam	Utilizar o comentário no diário para identificar quaisquer problemas e planear uma maneira de formar os colaboradores.

Gerir

Quando assina o diário, está a confirmar que supervisionou os colaboradores. Significa que a sua equipa segue os métodos seguros e que todos os problemas estão resolvidos e registados.

Se estiver longe do seu negócio, pode responsabilizar um dos membros do pessoal para realizar os registos diários. Por vezes, pode haver mais do que uma pessoa responsável, nesse caso tem de existir mais do que uma assinatura.

Anotar na agenda o nome dos membros a que foram dadas responsabilidades e forme-os sobre os métodos seguros mais relevantes. Os funcionários devem entender como funciona o diário.

Cientes

A opinião dos seus clientes é uma forma de verificar o quão bem está a gerir o seu negócio.

Manter os clientes satisfeitos e proteger a sua saúde através da segurança alimentar é essencial para o sucesso da empresa. Por isso, é muito importante prestar atenção a quaisquer reclamações.

O que fazer	Como?
Ouvir as reclamações	Ouvir cuidadosamente as reclamações e anotar os detalhes. Estas podem apontar para um problema da empresa.
Encontrar a fonte do problema	Verificar como surgiu o problema. Isto é especialmente importante quando se trata de um problema de segurança alimentar. Se um cliente reclama que ficou doente devido ao consumo dos seus alimentos, deve-se investigar cuidadosamente.
Resolver o problema	Rever os métodos seguros mais relevantes. Modificar a forma como executa as tarefas, se necessário. Observar as alterações na agenda.
Formar os colaboradores sobre como abordar os clientes	É importante que os funcionários saibam como responder ao feedback dos clientes e quais as medidas a tomar.

Fornecedores e serviços contratados

A forma como lida com os fornecedores ou prestadores de serviços é muito importante para a segurança alimentar.

O que fazer	Porquê?	Como se efetua nesta empresa?
Escolha cuidadosa dos fornecedores	É importante ter fornecedores em quem possa confiar, para que estes forneçam alimentos seguros e façam as entregas a tempo.	- Escolher fornecedores de confiança; - Realizar as seguintes questões: • Será que a loja do fornecedor, o embalamento e o transporte são executados de forma higiénica? • Será que os fornecedores têm faturas? • Será que os fornecedores são certificados ou têm garantia de qualidade? - Questionar outras empresas acerca do fornecedor.
Escolha cuidadosa dos contratados	Empresas como a de controlo de pragas podem ser importantes na segurança alimentar. É importante ter empresas contratadas fiáveis para que estas executem este tipo de serviço de forma eficaz.	
Verificar se os ingredientes foram manuseados em segurança.	Uma forma de garantir que os alimentos confeccionados são seguros é garantir que as matérias-primas e quaisquer produtos são seguros.	- Verificar se o fornecedor tem um sistema de segurança alimentar implementado; - Verificar o prazo de entrega dos produtos e as suas temperaturas; - Verificar se o veículo de transporte é higienizado e se se trata de um veículo refrigerado, verificar se os refrigeradores estão a funcionar corretamente.
Manter algum tempo o registo dos produtos que adquiriu, a quem os adquiriu, a quantidade e data	Este procedimento é uma exigência legal. Assim, numa fiscalização é mais fácil verificar de onde provêm as matérias-primas.	- Usualmente, a forma de o fazer é manter todas as faturas e registos. Pode também realizar-se o registo do lote e outros detalhes relevantes. - Manter os registos em local acessível, para que possa consultá-los facilmente

Escolha cuidadosa do equipamento	Para que possa trabalhar em segura é necessário que o equipamento trabalhe de forma eficaz.	-Comprar equipamento a empresas confiáveis; - Certificar-se que todo o equipamento tem garantia.
---	---	---

O que realizar se algo der errado

Se desconfiar que os fornecedores não entregam os alimentos de forma segura, deve-se rejeitar a encomenda e entrar em contacto com o fornecedor. Registrar no diário.

Se o problema se repetir:

1. Contactar o fornecedor;
2. Escrever uma carta formal com a reclamação;
3. Mudar de fornecedor;
4. Contactar a autoridade local.

Gestão de stocks

A gestão de stocks eficaz é uma parte importante na segurança alimentar.

O que fazer	Porquê?	Como se efetua nesta empresa?
Observar o menu e verificar a quantidade de cada ingrediente necessário.	Trabalhar através de menu permite planear necessidades específicas.	- Rever o menu regularmente e verificar como afeta as necessidades específicas; - Discutir as necessidades da empresa com os fornecedores.
Verificar o stock com antecedência para garantir que está tudo em ordem.	Não ter grande quantidade de stock é melhor para a segurança alimentar – para os lucros da empresa.	- Planear o stock necessário para cada serviço; - Certificação de que os colaboradores têm conhecimento do stock necessário para cada serviço; - Utilizar fornecedores que garantam as necessidades da empresa a tempo; - Realizar uma verificação de stock antes do seu armazenamento.

Confirmação de todas as encomendas entregues, para certificar-se que: - os produtos estão dentro da data de validade; - a cadeia de frio não foi quebrada; - os produtos chegaram todos; - os produtos não se encontram sujos ou danificados (rejeitar todas as embalagens a vácuo furadas, pacotes ou latas inchadas. Verificar se as embalagens estão bem seladas e intactas)	Todas estas verificações são para garantir a segurança dos alimentos. Embalagens danificadas poderiam comprometer a segurança dos alimentos. Embalagens inchadas podem ser sinal de desenvolvimento de bactérias. Embalagens abertas ou mal seladas podem conter alimentos não seguros.	- Formar os colaboradores para a verificação das entregas; - Ter um documento escrito com os pedidos ao fornecedor; - Verificar os horários das entregas; - Registrar no diário qualquer problema que surja durante as entregas; - Se colocar os alimentos da embalagem original para outro recipiente, anotar o nome do alimento, os ingredientes e a data de validade.
Realizar verificações regulares e colocar no lixo (rejeitar) qualquer alimento cuja data de validade se encontre ultrapassada.	Nunca utilizar um alimento cuja data de validade se encontre ultrapassada, pois pode não ser seguro o seu consumo.	- Utilizar o sistema “first in, first out”, de modo a que os produtos mais antigos sejam utilizados em primeiro lugar. Ação que previne o desperdício; - Formar os colaboradores na gestão de stocks e certificar-se que eles sabem a ordem de utilização dos produtos; - Verificar se a gestão de stocks está a ser realizada de forma eficaz; - Verificar os registos do diário.

O que fazer se algo der errado?	Como impedir que isso aconteça novamente
- Se tiver algum alimento em grande quantidade e não pensar utilizá-lo todo poderá congelar uma parte para posterior utilização. Seguir as instruções do fabricante sobre a congelação e rotular os alimentos conforme o caso. - Se algum alimento tiver a data de validade ultrapassada, rejeitá-lo de imediato; - Se pensar que alguma entrega fora realizada de forma insegura, rejeitá-la, se possível. Não utilizar os alimentos, contactar os fornecedores imediatamente.	- Rever o processo de encomenda; - Analisar o sistema de rotação de stocks; - Analisar os contratos com os fornecedores; - Formar os colaboradores acerca do procedimento correto; - Melhorar a supervisão

Retirada e recolha de produtos

Responder rapidamente a qualquer problema relacionado com os produtos utilizados ou vendidos na empresa é uma parte importante na gestão da qualidade alimentar.

Por vezes, poderá surgir algum produto alimentar que terá de ser retirado (não poderá utilizar/ vender o produto) / recolhido (quando os clientes são convidados a retornar os produtos/ destruir os produtos) por razões de segurança alimentar.

Poderá descobrir o problema de um produto a partir: - Do fabrico do produto; - Do fornecedor ou grossista; - De notícias em jornais; - Da autoridade local; - De uma associação comercial; - Da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA) Se ouvir algum problema relacionado com um produto alimentar deve parar de utilizá-lo/ vendê-lo.	Existem uma série de razões pelas quais um produto pode ser retirado/ recolhido: Por exemplo: - Conter bactérias patogénicas; - Estar contaminado fisicamente, por exemplo: vidro ou metal; - Rotulagem incorreta. O que poderia causar problemas graves a pessoas com alergias alimentares. A gestão e os colaboradores podem aperceber-se que existe algum problema com um produto alimentar e este não ser seguro para consumo. Se isso acontecer, terão de parar a sua utilização/ venda. Informar a autoridade local a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA)
---	--

O que fazer	Como?
Certifique-se que conhece os detalhes do problema	Se um fabricante ou fornecedor emitiu a retirada/ recolha de algum produto, certifique-se de saber qual o produto e quais as correções a efetuar.
Assim que descobrir algum problema com um produto, pare de utilizá-lo ou vendê-lo.	Retire o produto afetado de qualquer lugar onde possa estar e rotule-o para mostrar que este não pode ser utilizado. Lembre-se de certificar se utilizou o produto como ingrediente em qualquer alimento que esteja armazenado. Se estiver, deve rejeitá-lo ou questionar a autoridade devida.

Verificar se os colaboradores conhecem o problema.	Ação que permite alertar os colaboradores de como proceder e não utilizar/ vender o produto não conforme.
Alertar os clientes, se necessário.	Se o produto se tratar de um produto que não vai ser consumido imediatamente, pode alertar-se os clientes e explicar o porquê da sua retirada/recolha. Se o fabricante ou fornecedor pedirem para colocar um aviso de recolha, deve realizar essa ação. Se estiver em dúvida quanto ao procedimento a tomar, contacte as autoridades locais.

Pense duas vezes

É uma exigência legal manter um registo de todos os géneros alimentícios adquiridos, bem como a quantidade e data. Normalmente, a forma mais fácil de realizar este procedimento é guardar as faturas e recibos. Deve guardar esta informação de forma que seja fácil a sua verificação.

Registo de conclusão dos métodos seguros

Para completar é necessário trabalhar através de cada secção e concluir que todos os métodos seguros são relevantes. A maioria dos pratos confeccionados terá de satisfazer todos os métodos. É importante preencher os registos. Quando tiver preenchidos todos os métodos seguros relevantes para a empresa, estará a trabalhar em segurança.

Método seguro	Data	Assinatura	Método seguro que não é relevante para a empresa
CONTAMINAÇÃO CRUZADA			
Higiene pessoal			
Panos			
Separação dos alimentos			
Alergias alimentares			
Contaminação física e química			
Controlo de pragas			
Manutenção			
HIGIENIZAÇÃO			
Higienização das mãos			
Higienização eficaz			
Higienização e arrumação			
Programa de higienização			
ARREFECIMENTO			
Armazenamento e exibição de produtos refrigerados			
Arrefecimento de alimentos quentes			
Descongelação			
Congelamento			
CONFEÇÃO			
Confeção em segurança			
Alimentos que necessitam de cuidado extra			
Manter a quente			
Alimentos prontos para consumo			
GESTÃO			
Verificações de abertura e encerramento			
Verificações extra			
Confirmação dos métodos seguros			
Formação e supervisão			
Clientes			
Fornecedores e serviços contratados			
Gestão de stocks			
Retirada e recolha de produtos			

Bibliografia

AHRESP -*Simplificação do HACCP – Metodologia CHAC*- [Em linha]. 2014 [Consult. 18 Fevereiro 2014]. Disponível em: <<http://www.ahresp.com/pages.php?id=66>>

ASAE (Autoridade de Segurança Alimentar e Económica) - *HACCP em Micro/Pequenas Empresas* [Em linha]. 2014 [Consult. 18 Fevereiro 2014]. Disponível em: <<file:///C:/Users/Mafalda/Downloads/i005610.pdf>>

FSA (Food Standards Agency) - *Safer food, better business for caterers: full pack* [Em linha]. 2014 [Consult. 27 Janeiro 2014]. Disponível em: <<http://multimedia.food.gov.uk/multimedia/pdfs/publication/sfbb-tagd-cater-fullcol-pack0513.pdf>>

FSA (Food Standards Agency) - *Safer food, better business for caterers: Diary refill* [Em linha]. 2014 [Consult. 27 Janeiro 2014]. Disponível em: <<http://multimedia.food.gov.uk/multimedia/pdfs/publication/sfbbdiaryweekrev0513.pdf>>

Gestão de segurança Alimentar - *Metodologia 4 C's* [Em linha]. 2012 [Consult. 11 Fevereiro 2014]. Disponível em: <<http://4c.ative.pt/>>

Anexo II



Diário

Metodologia CHAC



**Traduzido e adaptado por Mafalda Oliveira de Safer food, better
business**

(Food Standards Agency -Edição 2012)

Março 2014

Diário

Nome:	
Negócio:	
Morada:	

Data de início:	Data final:

Sumário

Introdução.....	5
Verificações de abertura e encerramento	6
Registo de formações dos colaboradores	7
Lista de fornecedores.....	8
Lista de contactos.....	9
Cronograma de limpeza	10
Provar: registos	11
Notas	12
Registo diário.....	13
Revisão- 4ª semana	25

Introdução

Como funciona este diário?

Este diário foi especialmente concebido para o ajudar a gerir a sua empresa de forma eficaz.

O diário contém:

- Registo para cada semana;
- Local para registo de verificações realizadas todos os dias (ao abrir e fechar);
- Revisão realizada à quarta semana;
- Registo de formação dos colaboradores;
- Lista de fornecedores;
- Programa de higienização;

O responsável deve assinar todos os dias referindo que:

- Os registos de abertura e fecho foram realizados;
- Os métodos seguros foram cumpridos.

O diário demora cerca de **um minuto por dia** a ser preenchido, a menos que exista algo de especial para escrever.

Se acontecer algo de **diferente** ou **errado**, deve anotar neste diário o que aconteceu. Isto para garantir que se tomam medidas quando algo de errado acontece e que os alimentos são seguros para consumo.

Se o gerente não estiver presente, pode encarregar a responsabilidade de preencher o diário a um colaborador.

Revisão- 4ª semana

A revisão à quarta semana dá-lhe oportunidade de “olhar para trás” e identificar problemas persistentes. Anote os detalhes dos problemas e a forma como estes podem ser resolvidos. Em alguns casos, poderá ter necessidade de formar novamente os colaboradores para alguns métodos seguros ou modificar a forma de realização das tarefas.

Verificações de abertura e encerramento

É essencial que o responsável e os colaboradores realizem certas verificações na abertura e no fecho do estabelecimento (ver mais na seção de Gestão).

Verificações de abertura (pode adicionar as suas verificações)
Verificar se as câmaras de refrigeração e congelação estão a funcionar corretamente;
Verificar se os outros equipamentos estão a funcionar corretamente (por exemplo: forno);
Verificar se os funcionários estão aptos para o trabalho e vestem roupas de trabalho limpas;
Verificar se áreas, utensílios e equipamentos de trabalho estão higienizadas;
Verificar se existe material para higienização das mãos (sabão, toalhetes de papel, etc)
<i>Registos de temperatura das câmaras de refrigeração e congelação.</i>

Verificações de encerramento (pode adicionar as suas verificações)
Nenhum alimento pode ser deixado sobre as superfícies;
Todos os alimentos com data de validade ultrapassada têm de ser rejeitados;
Panos sujos devem ser removidos para higienização ou substituídos por outros;
Lixo deve ser removido e devem ser colocados sacos novos nos caixotes;

Registo de formações dos colaboradores

Anotar sempre que algum colaborador assistir a alguma formação sobre os métodos seguros (Registo individual)

Nome:		
Telefone:		
Morada:		
Método seguro	Data	Iniciais
No primeiro dia:		
Trabalha com alimentos?		
Verificações de abertura e fecho		
Contaminação cruzada		
Higienização		
Arrefecimento		
Gestão		
Outras formações		

Nome:		
Telefone:		
Morada:		
Método seguro	Data	Iniciais
No primeiro dia:		
Trabalha com alimentos?		
Verificações de abertura e fecho		
Contaminação cruzada		
Higienização		
Arrefecimento		
Gestão		
Outras formações		

Lista de fornecedores

Nome da empresa:	Dia (s) de entrega: S T Q Q S S D
Nome do contacto:	Tempo necessário para fazer um pedido (ex.: Seg a Sex):
Telefone:	Produtos fornecidos:
Morada:	

Nome da empresa:	Dia (s) de entrega: S T Q Q S S D
Nome do contacto:	Tempo necessário para fazer um pedido (ex.: Seg a Sex):
Telefone:	Produtos fornecidos:
Morada:	

Nome da empresa:	Dia (s) de entrega: S T Q Q S S D
Nome do contacto:	Tempo necessário para fazer um pedido (ex.: Seg a Sex):
Telefone:	Produtos fornecidos:
Morada:	

Nome da empresa:	Dia (s) de entrega: S T Q Q S S D
Nome do contacto:	Tempo necessário para fazer um pedido (ex.: Seg a Sex):
Telefone:	Produtos fornecidos:
Morada:	

Lista de contactos

Pode utilizar esta folha para anotar detalhes de contactos de diferentes serviços ou pessoas que necessita de entrar em contacto no dia-a-dia ou em caso de emergência.

Por exemplo:

- Serviços de saúde ambiental;
- Electricista;
- Canalizador;
- Empresa de controlo de pragas;
- Empresa de reciclagem.

<i>Serviço de saúde ambiental</i>	Útil para aconselhamento
Nome do contacto:	sobre:
Telefone:	- Higiene dos alimentos;
Morada:	- Controlo de pragas;
	- Drenagem;
	- Controlo de ruído ou odor;
	- Retirada e recolha de produtos.
	Útil para aconselhamento
Nome do contacto:	sobre:
Telefone:	
Morada:	
	Útil para aconselhamento
Nome do contacto:	sobre:
Telefone:	
Morada:	

Cronograma de limpeza (anexar)

Provar: registos

Por vezes, pode querer provar que o método que utiliza é seguro. Este pode ser diferente daquele que é mencionado na embalagem, por esta razão é necessário garantir a sua segurança.

Método seguro	Como prova a sua segurança?	Datas:

Notas:

Registo diário

Segunda

Semana que começa: __/__/__

Quaisquer problemas ou mudanças? -
O que fez?

Verificações de abertura

☐

Verificações de fecho

☐

Nome: _____

Assinatura: _____

Os nossos métodos seguros foram seguidos e
supervisionados eficazmente hoje

Terça

Quaisquer problemas ou mudanças? -
O que fez?

Verificações de abertura

☐

Verificações de fecho

☐

Nome: _____

Assinatura: _____

Os nossos métodos seguros foram seguidos e
supervisionados eficazmente hoje

Quarta

Quaisquer problemas ou mudanças? -
O que fez?

Verificações de abertura

☐

Verificações de fecho

☐

Nome: _____

Assinatura: _____

Os nossos métodos seguros foram seguidos e
supervisionados eficazmente hoje

Quinta

Quaisquer problemas ou mudanças? -
O que fez?

Verificações de abertura

☐

Verificações de fecho

☐

Nome: _____

Assinatura: _____

Os nossos métodos seguros foram seguidos e
supervisionados eficazmente hoje

Sexta

Quaisquer problemas ou mudanças? -
O que fez?

Verificações de abertura

☐

Verificações de fecho

☐

Nome: _____

Assinatura: _____

Os nossos métodos seguros foram seguidos e
supervisionados eficazmente hoje

Sábado

Quaisquer problemas ou mudanças? -
O que fez?

Verificações de abertura

☐

Verificações de fecho

☐

Nome: _____

Assinatura: _____

Os nossos métodos seguros foram seguidos e
supervisionados eficazmente hoje

Domingo

Quaisquer problemas ou mudanças? -
O que fez?

Verificações de abertura

☐

Verificações de fecho

☐

Nome: _____

Assinatura: _____

Os nossos métodos seguros foram seguidos e
supervisionados eficazmente hoje

Segunda

Semana que começa: __/__/__

Quaisquer problemas ou mudanças? -
O que fez?

Verificações de abertura

☐

Verificações de fecho

☐

Nome: _____

Assinatura: _____

Os nossos métodos seguros foram seguidos e
supervisionados eficazmente hoje

Terça

Quaisquer problemas ou mudanças? -
O que fez?

Verificações de abertura

☐

Verificações de fecho

☐

Nome: _____

Assinatura: _____

Os nossos métodos seguros foram seguidos e
supervisionados eficazmente hoje

Quarta

Quaisquer problemas ou mudanças? -
O que fez?

Verificações de abertura

☐

Verificações de fecho

☐

Nome: _____

Assinatura: _____

Os nossos métodos seguros foram seguidos e
supervisionados eficazmente hoje

Quinta

Quaisquer problemas ou mudanças? -
O que fez?

Verificações de abertura

☐

Verificações de fecho

☐

Nome: _____

Assinatura: _____

Os nossos métodos seguros foram seguidos e
supervisionados eficazmente hoje

Sexta

Quaisquer problemas ou mudanças? -
O que fez?

Verificações de abertura

☐

Verificações de fecho

☐

Nome: _____

Assinatura: _____

Os nossos métodos seguros foram seguidos e
supervisionados eficazmente hoje

Sábado

Quaisquer problemas ou mudanças? -
O que fez?

Verificações de abertura

☐

Verificações de fecho

☐

Nome: _____

Assinatura: _____

Os nossos métodos seguros foram seguidos e
supervisionados eficazmente hoje

Domingo

Quaisquer problemas ou mudanças? -
O que fez?

Verificações de abertura

☐

Verificações de fecho

☐

Nome: _____

Assinatura: _____

Os nossos métodos seguros foram seguidos e
supervisionados eficazmente hoje

Segunda

Semana que começa: __/__/__

Quaisquer problemas ou mudanças? -
O que fez?

Nome: _____

Assinatura: _____

Os nossos métodos seguros foram seguidos e
supervisionados eficazmente hoje

Verificações de abertura

☐

Verificações de fecho

☐

Terça

Quaisquer problemas ou mudanças? -
O que fez?

Nome: _____

Assinatura: _____

Os nossos métodos seguros foram seguidos e
supervisionados eficazmente hoje

Verificações de abertura

☐

Verificações de fecho

☐

Quarta

Quaisquer problemas ou mudanças? -
O que fez?

Nome: _____

Assinatura: _____

Os nossos métodos seguros foram seguidos e
supervisionados eficazmente hoje

Verificações de abertura

☐

Verificações de fecho

☐

Quinta

Quaisquer problemas ou mudanças? -
O que fez?

Verificações de abertura

☐

Verificações de fecho

☐

Nome: _____

Assinatura: _____

Os nossos métodos seguros foram seguidos e
supervisionados eficazmente hoje

Sexta

Quaisquer problemas ou mudanças? -
O que fez?

Verificações de abertura

☐

Verificações de fecho

☐

Nome: _____

Assinatura: _____

Os nossos métodos seguros foram seguidos e
supervisionados eficazmente hoje

Sábado

Quaisquer problemas ou mudanças? -
O que fez?

Verificações de abertura

☐

Verificações de fecho

☐

Nome: _____

Assinatura: _____

Os nossos métodos seguros foram seguidos e
supervisionados eficazmente hoje

Domingo

Quaisquer problemas ou mudanças? -
O que fez?

Verificações de abertura

☐

Verificações de fecho

☐

Nome: _____

Assinatura: _____

Os nossos métodos seguros foram seguidos e
supervisionados eficazmente hoje

Segunda

Semana que começa: __/__/__

Quaisquer problemas ou mudanças? -
O que fez?

Verificações de abertura

☐

Verificações de fecho

☐

Nome: _____

Assinatura: _____

Os nossos métodos seguros foram seguidos e
supervisionados eficazmente hoje

Terça

Quaisquer problemas ou mudanças? -
O que fez?

Verificações de abertura

☐

Verificações de fecho

☐

Nome: _____

Assinatura: _____

Os nossos métodos seguros foram seguidos e
supervisionados eficazmente hoje

Quarta

Quaisquer problemas ou mudanças? -
O que fez?

Verificações de abertura

☐

Verificações de fecho

☐

Nome: _____

Assinatura: _____

Os nossos métodos seguros foram seguidos e
supervisionados eficazmente hoje

Quinta

Quaisquer problemas ou mudanças? -
O que fez?

Verificações de abertura

☐

Verificações de fecho

☐

Nome: _____

Assinatura: _____

Os nossos métodos seguros foram seguidos e
supervisionados eficazmente hoje

Sexta

Quaisquer problemas ou mudanças? -
O que fez?

Verificações de abertura

☐

Verificações de fecho

☐

Nome: _____

Assinatura: _____

Os nossos métodos seguros foram seguidos e
supervisionados eficazmente hoje

Sábado

Quaisquer problemas ou mudanças? -
O que fez?

Verificações de abertura

☐

Verificações de fecho

☐

Nome: _____

Assinatura: _____

Os nossos métodos seguros foram seguidos e
supervisionados eficazmente hoje

Domingo

Quaisquer problemas ou mudanças? -
O que fez?

Verificações de abertura

☐

Verificações de fecho

☐

Nome: _____

Assinatura: _____

Os nossos métodos seguros foram seguidos e
supervisionados eficazmente hoje

Revisão- 4ª semana

Deve rever regularmente os métodos seguros utilizados na empresa, isto para verificar se estes estão atualizados e se estão a ser seguidos por si e pela sua equipa.

Pode utilizar a lista abaixo para o ajudar.

- Olhe para as últimas quatro semanas. Verifique se existe algum problema grave ou se existiu algo de errado que se repetiu mais de 3 vezes. Tome nota aqui, descubra o porquê e tome uma atitude para resolver a situação.

Existe algum problema grave ou algo de errado se repetiu 3 vezes ou mais?

Sim ☐

Não ☐

Detalhes: _____

O que realizou para combater a situação?

Recebeu um novo membro na equipa nas últimas quatro semanas?

Sim ☐ Não ☐

- O membro recebeu formação sobre os métodos seguros?

Sim ☐ Não ☐

Houve alguma alteração no menu?

Sim ☐ Não ☐

- Já examinou os seus métodos seguros?

Sim ☐ Não ☐

Quaisquer alterações/ novos métodos?

Mudou de fornecedor/comprou novos ingredientes?

Sim

☐

Não

☐

Será que esta mudança afeta algum dos métodos seguros?

Está a utilizar algum equipamento novo/diferente?

Sim

☐

Não

☐

Será que esta mudança afeta algum dos métodos seguros?

Outras alterações:
