

# SEGURANÇA dos ALIMENTOS

## ENCAMINHAMENTO DE CASCAS DE OVO GERADAS EM ESTABELECIMENTO INDUSTRIAL DE PASTELARIA E DE PANIFICAÇÃO



Esclarecimento Técnico nº 10 / DGAV / 2018

**RESUMO** - O presente esclarecimento destina-se à implementação a nível nacional de disposições para o encaminhamento de cascas de ovo geradas em estabelecimentos industriais de pastelaria e de panificação.

### 1. CLASSIFICAÇÃO E ENCAMINHAMENTO DE CASCAS DE OVO

As cascas de ovo são abrangidas pelo âmbito de aplicação do Regulamento (CE) n.º 1069/2009 de 21 de outubro, *que estabelece regras sanitárias relativas a subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano*, sendo classificadas como subprodutos animais de categoria 3.

O regulamento não prevê a eliminação de cascas de ovo através do circuito dos resíduos sólidos urbanos (RSU).

As mesmas podem ser eliminadas por incineração, co-incineração, ou utilizadas após processamento em unidade de processamento de subprodutos animais, ou numa unidade de compostagem ou de biogás. Podendo também as cascas de ovo, ser utilizadas em condições determinadas pela autoridade competente.

Estabelece esta entidade competente, a possibilidade de encaminhamento das cascas de ovo para o circuito dos resíduos sólidos urbanos, desde que os estabelecimentos industriais de pastelaria e de panificação as submetam previamente a tratamento térmico de forma a prevenir eventuais riscos para a saúde humana e animal.

## 2. REGRAS PARA ENCAMINHAR/ELIMINAR CASCAS DE OVO

Os estabelecimentos industriais de pastelaria e de panificação que pretendem eliminar as cascas de ovo através do circuito dos resíduos sólidos urbanos devem cumprir com as seguintes regras:

1. Dispor de recipientes específicos para a **recolha/tratamento térmico das cascas de ovo**, termorresistentes, facilmente laváveis e desinfetáveis, identificados com a menção “*Subprodutos Animais de Cat. 3 – Não destinados ao consumo Humano*” e que possuam tampa;
2. As cascas de ovo, depositadas em recipiente fechado (metálico com tampa, mantido em boas condições, ser facilmente limpo e sempre que necessário desinfetado) **devem ser retiradas rapidamente** das salas em que se encontram os géneros alimentícios;
3. Os recipientes fechados, devem ser colocados em local próprio de recolha (mantido limpo e protegido de animais e pragas) até a realização do tratamento térmico, separado dos géneros alimentícios;
4. No fim do ciclo de laboração/confeção dos géneros alimentícios, efetuar um tratamento térmico às cascas de ovo, capaz de inactivar agentes microbiológicos patogénicos que possam estar eventualmente presentes. Esses tratamentos podem ser executados de diversas formas, nomeadamente por imersão em água a ferver durante pelo menos 3 minutos, ou colocando-as no forno/equipamento, assegurando que atinjam pelo menos 70° C cerca de 2 minutos, Só então poderão ser encaminhadas para os resíduos sólidos urbanos;
5. Os recipiente/utensílios utilizados devem então ser lavados e desinfetados, recorrendo a material de uso exclusivo para este fim (escovas, esponjas) e detergentes e/ou desinfetantes de aplicação em superfícies e equipamentos na indústria agro-alimentar, constantes do sítio na Internet da DGAV:
  - “*Biocidas de uso Veterinário*”
  - “*Lista de produtos biocidas de uso veterinário autorizados / notificados*”
  - “*Lista de produtos biocidas de uso veterinário autorizados*”E armazenados, os utensílios/recipientes, em local próprio, separado dos restantes utilizados na confeção de géneros alimentícios;
6. Efetuar registo com, a data e o peso das cascas de ovo submetidas ao tratamento térmico, que deve manter e evidenciar às autoridades competentes, sempre que solicitado. Para efeitos práticos de registo das quantidades de cascas deve ser estimado tendo por base a relação empírica que um dúzia de ovos origina 100 g de cascas.
7. Este procedimento é elaborado no âmbito do seu sistema de Segurança Alimentar baseado nos princípios HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo).

Lisboa, 21 de dezembro de 2018

O Diretor Geral

Fernando Bernardo