	NOTA TÉCNICA Nº 001/2015	
	Requisitos de Higiene em Instituições de Solidariedade Social	Ref. ^a n.º I/366/15/SC

1. DEFINIÇÕES

As Instituições Particulares de Solidariedade Social (IPSS) são instituições constituídas sem fins lucrativos, por iniciativa privada e têm por objectivo essencial facultar respostas de acção social, através da concessão de bens e da prestação de serviços, nomeadamente apoio a crianças e jovens, apoio às famílias, protecção dos cidadãos na velhice e invalidez e em todas as situações de carência ou de incapacidade para o trabalho, promoção da educação e da formação profissional, apoio à integração social e comunitária, promoção e protecção da saúde e resolução de problemas habitacionais.


O Decreto-Lei n.º 119/83, de 25 de Fevereiro, que aprova o Estatuto das Instituições Particulares de Solidariedade Social prevê que as instituições possam revestir uma das seguintes formas: **associações de solidariedade social, associações de voluntários de acção social, fundações de solidariedade social, Irmandades da misericórdia ou santas casas da misericórdia e Associações de socorros mútuos.**

2. ENQUADRAMENTO LEGAL

O Decreto-Lei n.º 64/2007, de 14 de Março, alterado pela segunda vez e republicado pelo Decreto-lei n.º 33/2014, o define o regime de licenciamento e de fiscalização da prestação de serviços e dos estabelecimentos de apoio social, em que sejam exercidas atividades e serviços do âmbito da segurança social relativos a crianças, jovens, pessoas idosas ou pessoas com deficiência, bem como os destinados à prevenção e reparação das situações de carência, de disfunção e de marginalização social, estabelecendo ainda o respetivo regime sancionatório.

Os estabelecimentos que se encontrem licenciados nos termos deste diploma são considerados de **utilidade social**.

Ref. Nº	Elaborado por:	Data:	Homologado
I/366/15/SC	ASAE	26/01/2015	Inspetor-geral

	NOTA TÉCNICA Nº 001/2015	
	Requisitos de Higiene em Instituições de Solidariedade Social	Ref. ^a n.º I/366/15/SC

Nos termos deste diploma legal, **compete aos serviços do Instituto da Segurança Social, I. P., avaliar o funcionamento do estabelecimento**, designadamente:


- a) Verificar a conformidade das atividades prosseguidas com as previstas na licença de funcionamento;
- b) Avaliar a qualidade e verificar a regularidade dos serviços prestados aos utentes, nomeadamente, no que se refere a condições de instalação e alojamento, adequação do equipamento, alimentação e condições higiossanitárias.

Ainda, **compete a estes serviços**, sem prejuízo da acção inspectiva dos outros organismos competentes, **desenvolver acções de fiscalização dos estabelecimentos e desencadear os procedimentos respeitantes às actuações ilegais detectadas, bem como promover e acompanhar a execução das medidas propostas.**

Para efeitos das acções de avaliação e fiscalização previstas, o Instituto da Segurança Social, I. P., **pode solicitar a colaboração de peritos e entidades especializadas**, da Inspeção-Geral do Ministério do Trabalho e da Solidariedade Social, da Autoridade Nacional de Protecção Civil, da autoridade de saúde e de outros serviços competentes, **tendo designadamente em consideração as condições de salubridade e segurança, acondicionamento dos géneros alimentícios e condições hígio-sanitárias.**

Nesse sentido, **entende-se que a intervenção da ASAE nestes domínios deve realizar-se apenas em estreita colaboração com o referido instituto, e tendo em vista, exclusivamente, as regras potencialmente aplicáveis aos géneros alimentícios, nomeadamente, em matéria hígio-sanitária na preparação e distribuição de alimentos ou refeições.**

Ref. Nº	Elaborado por:	Data:	Homologado
I/366/15/SC	ASAE	26/01/2015	Inspetor-geral

	NOTA TÉCNICA Nº 001/2015	
	Requisitos de Higiene em Instituições de Solidariedade Social	Ref.ª n.º I/366/15/SC

3. REQUISITOS DE HIGIENE APLICÁVEIS

Conforme Decreto-Lei n.º 119/83, de 25 de Fevereiro, que aprova o Estatuto das Instituições Particulares de Solidariedade Social, as instituições, suas uniões, federações ou confederações, quando constituídas, **adquirem personalidade jurídica.**

A definição legal de “empresa do sector alimentar” encontra-se estabelecida no Regulamento (CE) n.º 178/2002, de 28 de Janeiro, do Parlamento e do Conselho, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a EFSA e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios:


“Qualquer empresa, com ou sem fins lucrativos, pública ou privada, que se dedique a uma actividade relacionada com qualquer das fases de produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios”

Assim, o conceito de empresa tem um sentido alargado, tendo em vista integrar todas as organizações e profissionais que, com personalidade jurídica, desenvolvam qualquer actividade que se relacione com a produção, transformação ou distribuição dos géneros alimentícios, independentemente da sua natureza pública ou privada, enquanto pessoas colectivas ou singulares, **ainda que se tratem de instituições de beneficência.**

Nesse sentido, se é correto afirmar que as Instituições de Solidariedade (quer sejam IPSS, entidades legalmente equiparadas ou outras entidades privadas que, nos termos do Decreto-Lei nº33/2014, desenvolvam apoio social) se integram no conceito alargado de **“empresa do sector alimentar”** também é igualmente evidente a conclusão de que estas “empresas” **não são o alvo principal das regras impostas pelos Regulamentos que estabelecem os requisitos de higiene.** Contudo, o não ser o seu alvo principal, não significa que por isso deixam de ser abrangidas pelas regras gerais que decorrem dos mesmos regulamentos

Neste contexto, estando estas “empresas” sujeitas às regras que decorrem dos “Regulamentos de higiene”, são-lhes igualmente aplicáveis as **regras e princípios que estabelecem a necessária flexibilidade na sua aplicação.**

Ref. Nº	Elaborado por:	Data:	Homologado
I/366/15/SC	ASAE	26/01/2015	Inspetor-geral

	NOTA TÉCNICA N° 001/2015	
	Requisitos de Higiene em Instituições de Solidariedade Social	Ref.ª n.º I/366/15/SC

São disso exemplo:


- A **flexibilidade** nos procedimentos baseados na **metodologia HACCP**, tendo em atenção que os mesmos poderão constar de guias de boas práticas, guias gerais para gestão da segurança dos alimentos, ou ser desenvolvidos em conformidade com um procedimento HACCP tradicional, consoante seja mais adequado.
- A possibilidade de serem adoptadas **medidas nacionais específicas** para lhes adequar os requisitos previstos no **Anexo II** do Reg.852/2004 (requisitos gerais de higiene aplicáveis a todos os operadores das empresas do sector alimentar) desde que os mesmos não comprometam a concretização dos objectivos deste regulamento.
- A possibilidade de lhes ser efectivamente aplicado, aquando das acções de fiscalização, as expressões “**sempre que necessário**”, “**sempre que adequado**”, “**apropriado**” e “**suficiente**” sempre que as mesmas surjam nos Anexos do Regulamento.

A este propósito, **flexibilidade nas instituições de solidariedade social**, devemos atender ao documento de orientação elaborado pelo Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal, sobre a aplicação de determinadas disposições do Regulamento 178/2004, que muito embora não sendo vinculativo, faculta orientações relativamente à aplicação dos princípios orientadores globais e objectivos da legislação alimentar.

Assim, pode ler-se naquele documento que os “*...Estados-Membros deverão ter em consideração a situação especial destas instituições e das actividades de solidariedade social no contexto da aplicação e das sanções*”

Ainda neste pressuposto, é de realçar que o Regulamento (CE) nº 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, que define os objectivos a atingir em matéria de segurança alimentar, **deixa aos empresários do sector alimentar a responsabilidade de adoptar as medidas de segurança a aplicar de modo garantir a inocuidade dos géneros alimentícios.**

Ref. Nº	Elaborado por:	Data:	Homologado
I/366/15/SC	ASAE	26/01/2015	Inspetor-geral

	NOTA TÉCNICA Nº 001/2015	
	Requisitos de Higiene em Instituições de Solidariedade Social	Ref.ª n.º I/366/15/SC

4. DOAÇÃO DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

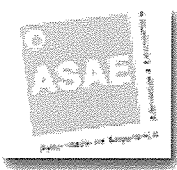
Grande parte dos géneros alimentícios fornecidos às instituições de solidariedade provém de doações, quer de empresas do sector alimentar formalmente constituídas, quer de particulares. Dessa forma, deverá ser garantida a segurança dos géneros alimentícios em todas as fases do processo de produção, armazenagem, embalagem e rotulagem até à sua doação de acordo com os requisitos legais e as regras de higiene, de modo a assegurar que as entidades sociais disponham de géneros alimentícios excedentes, mas que continuem a ser próprios para consumo.

Neste sentido, é fundamental que as entidades recetoras de produtos doados estabeleçam procedimentos adequados durante a receção, a classificação, o acondicionamento e a conservação dos alimentos recebidos, antes de os reencaminhar para o seu destino final. Estes procedimentos poderão, inclusive, constar de Guias de Boas Práticas adaptadas ao efeito.

Assim, deverão ser respeitadas regras mínimas de higiene, quer do pessoal que manuseia os géneros alimentícios, quer das instalações e equipamentos, nomeadamente:

- ✓ O transporte dos géneros alimentícios deve ser realizado com os devidos cuidados de higiene, respeitando as temperaturas adequadas ao produto, de modo a evitar a contaminação e alteração dos mesmos;
- ✓ Os veículos de transporte dos géneros alimentícios devem ser mantidos em bom estado de conservação e devem ser limpos e desinfetados com a regularidade adequada à utilização;
- ✓ Os alimentos não perecíveis devem ser armazenados em lugares frescos, secos, livres de odores e que impeçam a ação direta da luz sobre os géneros alimentícios;
- ✓ Os alimentos perecíveis, que necessitam de frio para a sua conservação, devem ser armazenados em câmaras de refrigeração ou de conservação de congelados, assegurando-se a cadeia de frio e uma correta estiva dos géneros alimentícios;

Ref. Nº	Elaborado por:	Data:	Homologado
I/366/15/SC	ASAE	26/01/2015	Inspetor-geral


	NOTA TÉCNICA Nº 001/2015	
	Requisitos de Higiene em Instituições de Solidariedade Social	Ref.^a n.º
		I/366/15/SC

- ✓ A rastreabilidade dos produtos deverá ser mantida, nomeadamente no que respeita à origem e a quantidade de produtos doados, devendo a entidade recetora manter um registo atualizado das doações;
- ✓ Deverá ser efetuada uma adequada gestão de *stocks*, de modo que os primeiros produtos a serem armazenados sejam também os primeiros a serem consumidos, numa lógica de *first in, first out* (FIFO);
- ✓ Deverá assegurar-se que todos os produtos armazenados se encontram identificados, quer seja com o nome e a data de receção, quer seja com a data de validade, no caso de se tratarem de produtos rotulados;
- ✓ No caso da doação directa de alimentos por parte de empresas do sector alimentar formalmente constituídas, estas deverão assegurar que em todas as fases da produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios sob o seu controlo satisfaçam os requisitos pertinentes em matéria de higiene estabelecidos no Regulamento 852/2004, de 29 de Abril, e as disposições específicas previstas no Regulamento 853/2004.

Nas instalações da Instituição de Solidariedade, deverão ser tidos em conta os seguintes cuidados:

- ✓ Servir de imediato as refeições após o reaquecimento ou colocar no banho-maria (regulado a uma temperatura que a água atinja cerca de 90°C; assegurar que a bandeja com o alimento contacta com a água do banho-maria).
- ✓ Os alimentos colocados nos banhos-maria/expostos devem ser cobertos com tampas ou protegidos de forma a não terem contaminação exterior.
- ✓ Rejeitar os alimentos que não foram consumidos depois de reaquecidos não podem ser aproveitados.
- ✓ Manter as sobremesas frias na refrigeração até serem consumidas

Ref. Nº	Elaborado por:	Data:	Homologado
I/366/15/SC	ASAE	26/01/2015	Inspetor-geral

	NOTA TÉCNICA Nº 001/2015	
	Requisitos de Higiene em Instituições de Solidariedade Social	Ref. ^a n.º I/366/15/SC

Caso os pratos cozinhados sejam reaquecidos e entregues aos utentes para consumo em casa, os utentes deverão ser informados que os alimentos foram reaquecidos e que deverão ser consumidos, o mais rapidamente possível, não devendo ser arrefecidos ou novamente reaquecidos.

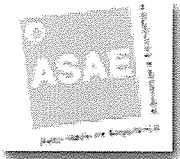
5. CONCLUSÃO

O objetivo fundamental da legislação europeia é a procura de um elevado nível de protecção da vida e da saúde humanas. Assim, não obstante o relevante contexto da solidariedade social em que estas instituições desenvolvem as suas actividades, não poderá ser descuidada a salvaguarda dos interesses dos seus beneficiários, constituídos por grupos de risco como idosos, crianças e doentes crónicos imunodeprimidos, merecedores de particular vigilância, designadamente no que se refere a infecções e intoxicações alimentares.

Neste contexto, se é correcto afirmar que estas instituições poderão receber as dádivas oferecidas, quer dos particulares quer das empresas, também é certo afirmar que para tal as Instituições deverão instituir procedimentos adequados durante a recepção, a classificação, o acondicionamento e conservação dos alimentos recebidos, antes de os utilizar, que, inclusive, poderão constar de guias de boas práticas, ou seja, de um conjunto de boas práticas adoptadas de modo a não comprometer a segurança ou inocuidade dos alimentos, designadamente, e para além das regras de boas práticas já referidas anteriormente:

- ✓ Educação/formação dos funcionários em práticas de higiene pessoal. Os manipuladores devem ser consciencializados e fazer com que respeitem as regras de higiene, segurança e saúde.
- ✓ Um bom programa de higienização e bom estado de conservação das instalações de modo a permitirem um bom nível de higiene.

Ref. Nº	Elaborado por:	Data:	Homologado
I/366/15/SC	ASAE	26/01/2015	Inspetor-geral

	NOTA TÉCNICA Nº 001/2015	
	Requisitos de Higiene em Instituições de Solidariedade Social	Ref.ª n.º
		I/366/15/SC

- ✓ As instalações devem ser projectadas de modo a que os alimentos, materiais e funcionários circulem ordenadamente de uma área para a outra, sem haver o risco de cruzamento de diferentes etapas de modo a evitar a contaminação cruzada.
- ✓ A sequência preparação, confeção e serviço deve ser efectuada sem haver retrocessos ou cruzamentos, nunca permitindo que os alimentos prontos a servir se cruzem com os alimentos que estão a chegar para ser lavados descascados, etc.
- ✓ Os cuidados higiénicos a ter em atenção nas zonas de manipulação de alimentos, passam pela limpeza e desinfeção dos utensílios e equipamentos
- ✓ Realça-se ainda os cuidados acrescidos que devem ser tidos com os produtos muito perecíveis, como, por exemplo, alimentos que na sua constituição contêm maionese ou *chantilly*, que pela sua constituição favorecem o desenvolvimento da actividade microbiana. Nesta perspectiva, a doação de géneros alimentícios desta natureza não será aconselhável, especialmente quando os mesmos constituem excedente de uma actividade anterior.

Ref. Nº	Elaborado por:	Data:	Homologado
I/366/15/SC	ASAE	26/01/2015	Inspetor-geral