



O gelo em contacto com os alimentos

Com a chegada do tempo quente usamos habitualmente gelo para refrigerar bebidas servidas a copo, no entanto o gelo é também usualmente utilizado para contacto com os alimentos de forma a permitir a manutenção das suas condições especiais de conservação.

Tendo em conta o previsto no artigo 2º do Regulamento (CE) nº178/2002, de 28 de Janeiro, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, o gelo é um género alimentício, produto resultante da congelação da água. A actividade de produção de gelo e sua distribuição é considerada uma actividade industrial, prevista no Decreto-Lei nº209/2008, relativo ao exercício da actividade industrial, com um código de actividade económica (CAE) 35302, e relativamente às questões de higiene alimentar, encontra-se abrangida pelo disposto no Regulamento (CE) nº852/2004, de 29 de Abril, relativo às regras gerais de higiene alimentar.

De acordo com o previsto no nº4 do Capítulo VII do Anexo II do Regulamento (CE) nº852/2004, de 29 de Abril, o gelo que entre em contacto com os alimentos ou que possa contaminar os alimentos deve ser fabricado com água potável ¹ ou, quando utilizado para refrigerar produtos da pesca inteiros, com água limpa ², conforme previsto no nº5 Parte II do Capítulo I da secção VIII do Anexo III do Regulamento (CE) nº853/2004, de 29 de Abril. Esse gelo deve ser fabricado, manuseado e armazenado em condições que o protejam de qualquer contaminação.



A contaminação do gelo poderá dar-se através da manipulação directa, com poeiras e/ou resíduos durante o congelamento ou armazenagem e através dos equipamentos de produção (máquinas de produção de gelo), transformação (tritadores e picadores), recipientes e utensílios (baldes e pinças).

Nos estabelecimentos de hotelaria, restauração e similares, bem como peixarias e outros estabelecimentos, onde por vezes é produzido gelo para utilização no próprio estabelecimento, são utilizadas máquinas de produção de gelo, que conforme previsto na alínea f) do nº1 do Capítulo II do Anexo II do Regulamento nº852/2004 de 29 de Abril, deverão ser mantidas em boas condições de conservação e de higiene, devendo ser dada especial atenção aos pulverizadores. A água utilizada para abastecimento desses equipamentos deverá ser água potável e o gelo produzido deverá ser manuseado e armazenado em condições que o protejam de qualquer contaminação, conforme disposto no nº4 do Capítulo VII do Anexo II do Regulamento nº852/2004 de 29 de Abril.



¹ «Água potável», água que cumpre os requisitos estabelecidos no Decreto-Lei nº306/2007, de 27 de Agosto alterado pelo Decreto-Lei nº 92/2010 de 26 de Julho, que estabelece o regime da qualidade da água destinada ao consumo humano.

² «Água limpa», água do mar limpa e água doce limpa, de qualidade semelhante.

Segurança Alimentar

CUIDADOS A TER COM OS VEGETAIS, FRUTAS E LEGUMES

O consumo de vegetais e frutos frescos tem aumentado como consequência da tomada de consciência, por parte dos consumidores, dos benefícios que estes representam para a saúde; no entanto, muitos destes produtos são consumidos crus ou minimamente processados e se, eventualmente, estiverem presentes microrganismos patogénicos, existe uma forte probabilidade de ocorrer doença.

QUAL A PROVÁVEL CAUSA DESSES PROBLEMAS?

Depois de produzidos e colhidos, os vegetais, legumes e frutas passam por diversas etapas, aumentando assim o risco de contaminação. Esta pode ocorrer estando ainda o produto na terra, durante a sua compra, durante a preparação dos alimentos ou, ainda, através de um armazenamento inadequado.

Para eliminarmos os riscos associados a estes alimentos devemos ter em conta o seguinte:

COMO LAVAR AS VERDURAS E LEGUMES?

A simples lavagem com água corrente é o suficiente para lavar a generalidade dos legumes. Para as verduras (folhosas) devemos tomar outros cuidados simples, mas importantes. A lavagem de verduras deve ser feita com água abundante, desdobrando as folhas sempre que necessário, para a completa remoção de impurezas. Terminar a lavagem com água abundante.

OUTROS CUIDADOS:

Tomar cuidado só com a lavagem dos alimentos é insuficiente. Devemos tomar outros cuidados, nomeadamente, com o armazenamento dos alimentos.

Aqui ficam alguns conselhos a seguir:

NÃO CONSUMIR ALIMENTOS ESTRAGADOS - se notar alterações num alimento deite-o fora. Procure armazenar somente o que será consumido, evitando desperdícios;

SAIBA O QUE COLOCAR NO FRIGORÍFICO - Não deixe fora do frigorífico as verduras, frutas e legumes que se estragam rapidamente; o frigorífico aumenta a durabilidade dos alimentos;

SE HOUVER UM VEGETAL ESTRAGADO NO FRIGORÍFICO: retire-o imediatamente. Os microrganismos presentes nos vegetais alterados podem contaminar os outros vegetais existentes no frigorífico, deteriorando-os;

ARMAZENE OS ALIMENTOS NUM LOCAL SEGURO, livre de alimentos alterados, de fontes de contaminação, tais como, produtos químicos (detergentes, insecticidas, etc.) ou mesmo de animais (domésticos ou outros).



Laboratório de Segurança Alimentar

Toxinfecções alimentares

O verão é uma época em que se verifica um aumento do número de toxinfecções de origem alimentar, devido ao facto de a temperatura ambiente se situar, muitas vezes, próxima da temperatura óptima de crescimento microbiano.

A temperatura à qual a velocidade de crescimento é máxima, para a maioria dos microrganismos, responsáveis por toxinfecções alimentares, situa-se entre os 30 e os 40 °C, sendo esta a temperatura usada nos ensaios laboratoriais que visam o isolamento e a identificação destas bactérias.



Galerias de identificação bioquímica após incubação a 37° C (Identificação de Salmonella)



Estufas de incubação a 37° C (utilizada no método de "pesquisa de Salmonella")

Na prevenção de doenças de origem alimentar, importa manter a cadeia de frio e adoptar medidas de boas práticas de higiene, que evitem a contaminação cruzada e deste modo a transferência de microrganismos, que encontram nesta época do ano a temperatura óptima para se multiplicarem, seja qual for o meio em que se encontrem, mãos, utensílios, ambiente ou alimentos.

A aplicação de regras básicas de higiene, como a lavagem das mãos, antes e depois da manipulação ou da ingestão de alimentos, assim como a separação de alimentos crus e cozinhados e o uso diferenciado de utensílios a quando da sua manipulação são factores que contribuem decididamente para a diminuição de contaminações cruzadas e para a prevenção de toxinfecções alimentares.

Para a contenção da multiplicação de microrganismos e diminuição de contaminações cruzadas, o transporte e o armazenamento de alimentos deverá ter em conta a importância do factor temperatura na curva de crescimento microbiano, sendo que estes devem ser mantidos a temperaturas que não facilitem esse crescimento.

Fiscalização

No mês de Julho a actividade regular da ASAE teve especial visibilidade na fiscalização em zonas geográficas de gozo de férias por excelência e nos eventos sazonais associados ao período, designadamente, os grandes festivais de música e mostras em geral; transversalmente tocou-se um pouco de toda a actividade económica de maior procura pelo consumidor, de forma a assegurar a boa prestação de serviços, a segurança alimentar e dos produtos em geral.



ASAE 2011 - ACTIVIDADE OPERACIONAL EM JULHO RELACIONADA COM PERÍODO FÉRIAS

Âmbito Operação	ALVOS	SUSP.s Act	P.CRIME	DETEN.s	P.CO	Nº Inf.s
Apoios de Praia e Alimentação Zonas de Veraneio	213	11	3	1	59	105
Áreas de Serviço AE para Algarve	34	0	0	0	3	5
Restauração nas Estações de comboios	15	1	0	0	7	13
Restauração em Estabelecimentos Hoteleiros	65	4	0	0	33	30
Parques de Diversão Aquática	17	0	0	0	7	11
Venda de Gelados	47	1	0	0	12	17
Recintos Itinerantes	24	1	0	0	2	4
Lazer Nocturno	53	16	14	1	29	81
Eventos, Festivais e Mostras	320	24	5	0	64	112
Táxis	6	0	3	3	0	3
17 Operações Conjuntas (PSP, GNR, Insp Tribut, DGAIEC, Polícia Municipal, SEF, ACT, Aut Saúde, Seg Social)	120	13	2	1	42	110

Ao todo foram inspeccionados 12 festivais e mostras. Procedeu-se assim à fiscalização de 320 operadores económicos, donde resultaram 112 infracções com a consequente instauração de 5 processos crime e 64 processos de contra-ordenação, tendo sido determinadas 24 suspensões de actividade.

Legislação

Nova Lei de Etiquetagem dos Produtos Consumidores de Energia



Entrou em vigor, no passado dia 20 de Julho, o Decreto-Lei 63/2011, de 9 de Maio, que estabelece medidas de informação a prestar ao utilizador final através de etiquetagem e outras indicações uniformes sobre o consumo de energia.

Este diploma vem assim determinar que os produtos disponíveis para compra, aluguer ou em exposição, têm de disponibilizar ao utilizador informação acerca do seu consumo de energia ou de recursos essenciais (por exemplo, água), a constar de uma etiqueta e uma ficha informativa, visando-se, desta forma, a protecção do ambiente e incentivar o desenvolvimento de produtos mais eficientes.

Estas regras aplicam-se aos produtos que, ao serem usados, consomem energia ou permitem poupar energia, incluindo os produtos do sector doméstico, comercial e industrial, exceptuando-se, contudo, os produtos em segunda mão e os meios de transporte.

Impende, todavia, sobre o fornecedor a responsabilidade pela disponibilização gratuita ao distribuidor de etiquetas e fichas de informação em português (podendo estas estar incluídas no livro de instruções ou noutro documento que acompanha o produto), bem como de facultar às autoridades a documentação técnica que permita avaliar se as informações prestadas ao consumidor são correctas.

Contudo, as responsabilidades dos fornecedores relativamente à exactidão da informação contida nas etiquetas e fichas e à entrega gratuita de etiquetas aos distribuidores, apenas entraram em vigor no dia 31 de Julho de 2011.

Ao distribuidor, por sua vez, compete colocar as etiquetas nos produtos de forma visível, incluindo nos expostos e facultar ao consumidor as fichas informativas, a fim de permitir ao mesmo optar pelos mais eficientes em termos energéticos.

Este diploma vem ainda revogar a legislação aplicável à etiquetagem, permitindo, deste modo, que todos os produtos relacionados com o consumo de energia sejam etiquetados nos termos que a Comissão Europeia vier a aprovar (a quem competirá também definir quais os produtos abrangidos pelo novo regime, o conteúdo e aspectos relativos à etiqueta e ficha de produto, etc.).

As entidades responsáveis pela fiscalização da aplicação deste diploma são a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) e a Direcção-Geral do Consumidor (DGC), esta no que diz respeito à matéria da publicidade.

Formação

Plano Estratégico da Formação 2012-2014

A ASAE, tendo em consideração a qualificação e valorização do seu capital humano e com a contribuição de toda a organização, definiu as orientações estratégicas e os objectivos da formação para o triénio 2012-2014, bem como as orientações relativas às metodologias, instrumentos e responsáveis associados à gestão e execução do processo formativo.

O Plano Estratégico da Formação 2012-2014 está aprovado e encontra-se disponível para consulta no site da ASAE (www.asae.pt).

FICHA TÉCNICA:

ASAEnews nº 39
Edição de Agosto
Ano 2011

Direcção da Publicação: Carlos Martins (DST)
Coordenação Editorial: Ana Oliveira (DST-DID)
Revisão de Texto: Olímpia Pelica (DST-DID)
Design Paginação e Publicação: Fernanda Lobato (DST-DID)

