

Temperatura dos géneros alimentícios de origem animal durante a armazenagem, transporte e exposição



Esclarecimento Técnico nº 2 / DGAV / 2019

Revisão 1 do Esclarecimento nº 2/DGAV/2017

RESUMO : O presente esclarecimento visa esclarecer os operadores sobre os requisitos legais em matéria de temperatura dos géneros alimentícios durante a respectiva armazenagem, transporte e exposição.

MANUTENÇÃO DA CADEIA DE FRIO

A aplicação de frio (refrigeração, congelação e ultracongelação) tem por objetivo retardar ou inibir a multiplicação dos microrganismos responsáveis pela decomposição dos alimentos, permitindo prolongar a vida útil dos géneros alimentícios. A multiplicação dos microrganismos ou a formação de toxinas podem ser inibidas, caso os géneros alimentícios sejam conservados a temperaturas adequadas. Por essa razão, a manutenção e o controlo da cadeia de frio são fundamentais na segurança de muitos géneros alimentícios. No entanto, são admissíveis períodos muito limitados sem controlo da temperatura, sempre que tal seja necessário para permitir o manuseamento durante a preparação, o transporte, a armazenagem, a exposição e a apresentação dos alimentos.

REQUISITOS ESPECÍFICOS

A legislação alimentar apenas determina requisitos específicos de temperatura para alguns géneros alimentícios de origem animal. A temperatura a que os outros géneros alimentícios de origem animal devem ser mantidos é determinada pelo operador que os produz, atendendo ao seu sistema de controlo baseado nos princípios do HACCP, em função das características do género alimentício (composição, características físico-químicas, estado físico, tipo de embalagem e tempo de vida comercial útil), do tipo de distribuição e do tipo de consumo.

Assim, quando a temperatura não está estabelecida na legislação, deverá ser assegurado que a temperatura de armazenamento e transporte não ultrapasse aquela que foi determinada pelo operador responsável pela rotulagem do género alimentício.

QUADRO I – VALORES DE TEMPERATURA DE ACONDICIONAMENTO EM AMBIENTE REFRIGERADO E CONGELADO DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS DE ORIGEM ANIMAL – REQUISITOS LEGAIS

				Armazenagem	Transporte	Exposição	
Ultracongelados				$\leq - 18^{\circ}\text{C}$	$\leq - 18^{\circ}\text{C}$ (tolerância de 3°C)	$\leq - 18^{\circ}\text{C}$ (tolerância de 6°C)	
Congelados	Carne ¹⁾	Carne separada mecanicamente		$\leq - 18^{\circ}\text{C}$	$\leq - 18^{\circ}\text{C}$	$\leq - 18^{\circ}\text{C}$	
		Outras		$\leq - 12^{\circ}\text{C}$	$\leq - 12^{\circ}\text{C}$	$\leq - 12^{\circ}\text{C}$	
	Produtos da Pesca	Peixe congelado em salmoura para fabrico de conservas		$\leq - 9^{\circ}\text{C}$	$\leq - 9^{\circ}\text{C}$	Não aplicável	
		Outros		$\leq - 18^{\circ}\text{C}$	$\leq - 18^{\circ}\text{C}$ (tolerância de 3°C)	$\leq - 18^{\circ}\text{C}$ (tolerância de 6°C)	
Refrigerados	Carne	Carne fresca	Aves, Lagomorfos e caça menor	$\leq + 4^{\circ}\text{C}$	$\leq + 4^{\circ}\text{C}$	$\leq + 4^{\circ}\text{C}$	
			Outras espécies	$\leq + 7^{\circ}\text{C}$	$\leq + 7^{\circ}\text{C}$	$\leq + 7^{\circ}\text{C}$	
			Miudezas	$\leq + 3^{\circ}\text{C}$	$\leq + 3^{\circ}\text{C}$	$\leq + 3^{\circ}\text{C}$	
		Carne picada e carne separada mecanicamente		$\leq + 2^{\circ}\text{C}$	$\leq + 2^{\circ}\text{C}$	$\leq + 2^{\circ}\text{C}$	
		Preparados de carne ²⁾		$\leq + 4^{\circ}\text{C}$	$\leq + 4^{\circ}\text{C}$	$\leq + 4^{\circ}\text{C}$	
		Produtos à base de carne		$\leq + 6^{\circ}\text{C}$	$\leq + 6^{\circ}\text{C}$	$\leq + 6^{\circ}\text{C}$	
	Pescado	Produtos da pesca	Bacalhau e espécies afins	Verdes e semi-secos	$\leq + 4^{\circ}\text{C}$	$\leq + 4^{\circ}\text{C}$	$\leq + 4^{\circ}\text{C}$
				Secos	$\leq + 7^{\circ}\text{C}$	$\leq + 7^{\circ}\text{C}$	$\leq + 7^{\circ}\text{C}$
			Outros		Temperatura próxima da do gelo fundente	Temperatura próxima da do gelo fundente	Temperatura próxima da do gelo fundente
		Moluscos bivalves vivos (MBV)		3)	3)	3)	
	Leite cru e Colostro	Recolha diária		$\leq + 8^{\circ}\text{C}$	$\leq + 10^{\circ}\text{C}$	Não aplicável	
		Recolha não diária		$\leq + 6^{\circ}\text{C}$	$\leq + 10^{\circ}\text{C}$	Não aplicável	
	Ovos				Ambiente fresco e seco e ao abrigo da luz	Ambiente fresco e seco e ao abrigo da luz	Ambiente fresco e seco e ao abrigo da luz

1) A carne picada apenas pode ser armazenada e transportada refrigerada ou ultracongelada.

2) Os preparados de carne com carne picada devem ser transportados para os locais de venda, ser armazenados e expostos nesses locais a uma temperatura $\leq + 2^{\circ}\text{C}$.

3) Os MBV devem ser mantidos a uma temperatura que não seja prejudicial à sua segurança ou viabilidade.

[Regulamento \(CE\) n.º 852/2004](#), de 29 de abril de 2004, estabelece regras gerais destinadas aos operadores das empresas do setor alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios.

[Regulamento \(CE\) n.º 853/2004](#), de 29 de abril de 2004, estabelece regras específicas para os operadores das empresas do setor alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios de origem animal.

[Regulamento \(CE\) n.º 589/2008](#) de 23 de junho, estabelece as regras de execução do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 no que respeita às normas de comercialização dos ovos.

[Decreto-Lei n.º 251/91](#), de 16 de julho, define alimentos ultracongelados e estabelece as regras relativas à sua preparação, acondicionamento e rotulagem.

[Decreto-Lei n.º 147/2006](#), de 31 de julho, aprova o Regulamento das Condições Higiénicas e Técnicas a Observar na Distribuição e na Venda de Carnes e seus Produtos, alterado e republicado pelo [Decreto-Lei n.º 207/2008](#), de 23 de outubro.

[Decreto-Lei n.º 37/2004](#), de 26 de fevereiro, estabelece as condições a que deve obedecer a comercialização dos produtos da pesca e aquicultura congelados, ultracongelados e descongelados.

[Decreto-Lei n.º 25/2005](#), de 28 de janeiro, estabelece as condições a que deve obedecer a comercialização do bacalhau salgado, verde, semiseco ou seco, e das espécies afins salgadas, verdes, semissecas ou secas.

Os requisitos estabelecidos da legislação em vigor **são aplicáveis** ao longo da cadeia alimentar nas fases de produção, transformação, armazenagem e distribuição. Estes requisitos **não são aplicáveis**:

- À produção primária destinada ao uso doméstico privado;
- À preparação, manipulação e armazenagem doméstica de alimentos para consumo doméstico privado;
- Ao fornecimento direto, pelo produtor, de pequenas quantidades de produtos de produção primária ao consumidor final ou ao comércio local que fornece diretamente o consumidor final.

Lisboa, 28 de agosto de 2019

O Diretor Geral

Fernando Bernardo

Para mais informações contacte a DGAV
DSSA—Direção de Serviços de Segurança Alimentar
seguranca.alimentar@dgav.pt