

Doação de Alimentos Seguros

Perguntas Frequentes





Doação de Alimentos Seguros

Perguntas Frequentes

Lisboa

Fevereiro 2019

Ficha Técnica

Edição: Direção Geral de Alimentação e Veterinária

Autoria: Direção de Alimentação e Veterinária com colaboração de Fábio Fernandes e Inês Andrade Lourenço

Design: Fábio Fernandes e Inês Andrade Lourenço

©2019 – DIREÇÃO GERAL DE ALIMENTAÇÃO E VETERINÁRIA (DGAV)

Campo Grande, 50 – 1700-093 LISBOA

Guia Prático de esclarecimentos

Perguntas Frequentes

- 1- Validade dos alimentos 1, 2 e 3**
 - a. Quais as diferenças entre data limite de conservação e data de durabilidade mínima?
 - b. Como proceder no caso de géneros alimentícios não pré-embalados sem data de validade?
 - c. Podem ser doados alimentos após a data de validade?
 - d. Até quando um género alimentício pode ser doado?
- 2- Transporte 4**
 - a. Quais os requisitos para o transporte de alimentos doados?
 - b. Podem ser usadas viaturas particulares para o transporte de alimentos doados?
- 3- Temperatura e tempo de conservação..... 5**
 - a. As refeições podem ser reaquecidas?
 - b. Quais as temperaturas e o tempo a que se podem manter as refeições?
- 4- Congelação 6 e 7**
 - a. É permitido congelar qualquer tipo de alimento?
 - b. Como deve ser feita a congelação de alimentos? E a descongelação?
 - c. Quais os equipamentos de congelação?
 - d. Como se devem acondicionar os alimentos congelados? Também devem ter rótulo?
- 5- Mãos 8**
 - a. Devem usar-se sempre luvas para a manipulação de alimentos?
- 6- Ovos 9**
 - a. Qual a durabilidade dos ovos de classe A?
 - b. Como se devem armazenar os ovos?
- 7- Colheres de madeira 10**
 - a. As colheres de madeira podem ser usadas?
- 8- Tábuas de corte 11**
 - a. Devem ser usadas tábuas de corte de diferentes cores consoante o tipo de alimento a preparar?
 - b. Podem ser usadas tábuas de corte de madeira?
- 9- Batas 12**
 - a. Os voluntários devem usar bata branca?

1-Validade dos Alimentos



Quais as diferenças entre data limite de consumo e data de durabilidade mínima?

A data de validade dos géneros alimentícios é principalmente atribuída tendo em conta o perigo potencial que a sua ingestão pode resultar para a saúde. Contudo, é também atribuída tendo em conta as propriedades específicas que o operador económico pretenda que o seu género alimentício apresente. Posto isto, há de facto produtos alimentares que, embora a validade tenha expirado, não apresentam problemas para a saúde humana, podendo ser consumidos. No entanto, há que ter em consideração o tipo de género alimentício que se trata.

Podemos dividir os alimentos em dois grandes grupos, tendo em conta o potencial nível de perigo:



❖ *Alimentos muito perecíveis:*

Produtos alimentares microbiologicamente muito perecíveis (carne fresca, peixe fresco, etc.) e que, por essa razão são suscetíveis de, após um curto período de tempo, apresentar um perigo imediato para a saúde humana (p. ex.: carne fresca, peixe fresco, queijo, saladas etc.).



Por essa razão é definida uma **data limite de consumo** e, nestes casos, na rotulagem aparece a menção **“consumir até...”**

O seu consumo está limitado à data indicada, surge com a indicação do **dia, mês** e eventualmente **ano**

❖ *Alimentos pouco perecíveis:*



Produtos alimentares pouco suscetíveis de alteração (p. ex.: massas, arroz, conservas, farinha, açúcar, azeite, óleos, etc.).

Não existe, qualquer diploma legal que estabeleça períodos de durabilidade mínima em função do tipo de género alimentício e por isso é ao próprio operador que cabe estabelecer, com recurso a testes de estabilidade, uma data limite recomendada, até à qual se responsabiliza pela segurança do produto.

Por essa razão é definida uma “**data da durabilidade mínima**” e nestes casos, na rotulagem aparece uma das menções

“Consumir de preferência antes de...”

Os produtos podem ser consumidos após essa data desde que sejam respeitadas as regras de conservação específicas indicadas no rótulo

Produtos com validade inferior a 3 meses (p. ex.: Azeite)

Surgem com indicação do **dia, mês e ano**

“Consumir de preferência antes do fim de...”

Os produtos podem ser consumidos após essa data desde que sejam respeitadas as regras de conservação específicas indicadas no rótulo

Produtos com validade superior a 3 meses (p. ex.: congelados e conservas)

Surgem com indicação do **mês e ano**



Como proceder no caso de géneros alimentícios não pré-embalados sem data de validade?

No caso dos produtos não pré-embalados, deverá ser o operador económico que os produziu a atribuir um prazo limite para o seu consumo, uma vez que conhece as condições em que foram produzidos e mantidos no estabelecimento até à sua doação.



Essa informação pode constar do documento/recibo de doação. Caso esse operador não o tenha definido, deverá a instituição que o entrega ao utente definir essa data limite de consumo.



Sugere-se que os alimentos perecíveis ou que apresentam maior risco devam ser consumidos no prazo máximo de 12 horas após a recolha.



Podem ser doados alimentos após a data validade?

Um género alimentício não perecível pode continuar a ser doado após o término da data de durabilidade.



Como é caso dos géneros alimentícios com data de durabilidade mínima (menção “consumir de preferência antes de ...” ou “consumir de preferência antes do fim de...”).



Como são produtos que no final deste prazo não apresentam problemas de segurança alimentar, podem ser consumidos após o término da data de durabilidade. O consumidor deve ser sempre informado deste facto e o operador económico deve garantir que o produto responde às características gerais de legislação alimentar e em particular as relativas à sua segurança.



É proibida a doação dos géneros alimentícios relativamente aos quais, a data limite de consumo (menção “consumir até...” se encontre ultrapassada.
Depois da data limite, o género alimentício é considerado não seguro.



Até quando um género alimentício pode ser consumido?



Os géneros alimentícios com data de durabilidade mínima ultrapassada podem ser doados. Deve-se para isso fazer uma avaliação visual aquando receção dos mesmos, a qual, deve aferir se os produtos alimentares se encontram “próprios para consumo humano”.

A responsabilidade da sua qualidade e segurança passa a ser do operador que os detém.

Sempre que dessa avaliação resultar dúvidas quanto à qualidade e segurança dos mesmos ou de algum modo poderem ser prejudiciais à saúde dos consumidores, deverão ser adotadas as seguintes medidas:

- Rejeitar, como medida cautelar, de forma a assegurar a saúde dos consumidores.
- Em caso de necessidade efetiva do produto ou de valor comercial relevante deve:
 - a) Separar os produtos ou lotes dos restantes produtos alimentares;
 - b) Contactar as entidades competentes (Autoridade de Segurança Alimentar Económica - ASAE, Direção Geral de Alimentação e Veterinária- DGAV ou o Médico Veterinário Municipal) com o objetivo realizarem uma perícia técnica com observância de todos os procedimentos legais.



Proceder desta maneira sempre que um género alimentício tenha estado sem controlo térmico e esse período não tenha sido superior a 1 hora e 30 minutos.

2- Transporte



Quais os requisitos para o transporte de alimentos doados?

O tipo de transporte ou contentores requeridos depende da natureza do alimento e das condições em que este deverá ser transportado.

O cumprimento de determinados requisitos no transporte de alimentos é basilar na preservação das características organoléticas e de segurança dos produtos alimentares.



Considerações principais no transporte de qualquer tipo de género alimentício:

- ❖ Se os veículos e/ou os contentores forem utilizados para o transporte de outros produtos para além do de géneros alimentícios ou para o transporte simultâneo de diferentes géneros alimentícios, deverá existir, sempre que necessário, uma efetiva separação dos produtos.
- ❖ Sempre que os veículos e/ou contentores tiverem sido utilizados para o transporte de produtos que não sejam géneros alimentícios ou para o transporte de géneros alimentícios diferentes, dever-se-á proceder a uma limpeza adequada entre os carregamentos, para evitar o risco de contaminação.
- ❖ Sempre que necessário, os veículos e/ou os contentores utilizados para o transporte de géneros alimentícios devem ser capazes de manter os géneros alimentícios a temperaturas adequadas e permitir que essas temperaturas sejam controladas:



<i>Produtos</i>	<i>Temperatura (recomendada)</i>	<i>Desvio (aceitável)</i>
Refeições confeccionadas (quentes)	$\geq 65^{\circ}\text{C}$	-5°C
Refrigerados	$\leq 5^{\circ}\text{C}$	$+3^{\circ}\text{C}$
Congelados	-12°C	$+3^{\circ}\text{C}$
Ultracongelados	-18°C	$+3^{\circ}\text{C}$



A colocação e a proteção dos géneros alimentícios dentro dos veículos e/ou contentores deve ser feita de modo a minimizar o risco de contaminação.



Podem ser usadas viaturas particulares para o transporte de alimentos doados?

No caso do transporte de bens alimentares doados ser realizado em viaturas particulares, o mesmo deve respeitar os requisitos gerais e específicos dos géneros alimentícios, devendo-se para tal, utilizar malas/sacos térmicos ou de esferovite, que permitam, nomeadamente, assegurar que a temperatura dos alimentos se mantém constante (são aceitáveis quebras de temperatura até 1°C - $3^{\circ}\text{C}/\text{h}$).



Apesar deste tipo de transporte ser desaconselhado, pode ser realizado para curtos espaços de tempo ou distâncias. Se durante o transporte se deu início ao processo de descongelação de um produto, ao chegar à instituição o mesmo deverá seguir o processo de descongelação em ambiente refrigerado e ser consumido nas 12 a 24 horas seguintes, não voltando a ser congelado.

3 - Temperaturas e tempo de exposição



As refeições podem ser reaquecidas?

O reaquecimento da refeição, uma vez que se trata do último tratamento térmico antes do consumo, tem de permitir reduzir a carga microbiana a níveis seguros (mínimo de 70°C no centro térmico do alimento durante pelo menos 2 minutos). No caso de alimentos líquidos (p. ex.: sopa) aquecer até chegar à ebulição.



Quando não for possível assegurar as temperaturas de manutenção a quente e manutenção a frio indicadas, **os alimentos deverão ser eliminados ao fim de 1 hora e 30 minutos de exposição.**



Não reaquecer os alimentos mais que uma vez.



Quais as temperaturas e tempo a que se podem manter as refeições?

❖ Manutenção de alimentos a quente:



Os alimentos devem ser mantidos a temperaturas superiores a 70°C.

Rejeitar os alimentos que não foram consumidos depois de reaquecidos.

❖ Manutenção de alimentos a frio:



Manter as sobremesas frias em refrigeração até serem consumidas.

Os alimentos e sobremesas refrigeradas devem ser mantidos a temperaturas inferiores a 5°C.

	Pratos Servidos Quentes			Pratos Servidos Frios	
Quando mantidos a	↑ 65°C	60°C	↓ 60°C	10° a 21°C	10°C
Podem ser consumidos por até	12 h	6 h	3 h	2 h	4 h

4- Congelação



É permitido congelar qualquer tipo de alimento?

É permitida a congelação de alimentos, ainda em natureza ou já transformados.



Contudo, a congelação de alimentos deverá ser um procedimento ausente do funcionamento habitual da cadeia de doação. Pretende-se assim assegurar que os alimentos preservem o máximo da sua qualidade, nomeadamente do ponto de vista organolético (cor, cheiro, sabor), nutritivo (preservação de nutrientes e vitaminas) e de segurança alimentar.

A congelação de géneros alimentícios é admissível em caso de existirem excedentes alimentares em grande quantidade, que não terão escoamento, podendo escassear noutra altura, possibilitando o seu consumo para além do período de conservação que seria alcançado utilizando equipamentos de refrigeração.



Considera-se um intervalo temporal ideal de 12 a 24 horas, entre a doação e o consumo.



Como deve ser feita a congelação de alimentos? E a descongelação?



É importante que seja efetuada uma congelação rápida dos alimentos, uma vez que, a congelação lenta potencia a formação de cristais de gelo de maior tamanho na matriz extracelular, com alteração na estrutura celular, dando origem a produtos de fraca qualidade organolética (pouco sabor e secos) e nutritiva (perda de sais minerais e vitaminas).

De forma geral os géneros alimentícios deverão ser descongelados lentamente, em ambiente refrigerado, de forma a manter o máximo das suas propriedades nutritivas, organoléticas e segurança sanitária.

Durante a descongelação deverá ter-se em atenção que o alimento não deve ficar em contacto com os sucos ou exsudados resultantes da descongelação.

Uma vez descongelados os alimentos deverão ser consumidos ou confecionados num intervalo máximo de 12 a 24 horas.





No caso dos produtos descongelados devem ter a indicação que não deverão voltar a ser congelados.



Alguns produtos congelados, como pescado, legumes ou salgados, são confeccionados, cozidos ou fritos, sem necessidade de descongelação.



Quais os equipamentos de congelação?

Os equipamentos de frio utilizados, arcas congeladoras ou frigoríficos congeladores verticais, devem nas suas características técnicas mencionar que permitem efetuar a congelação de géneros alimentícios.

Nesses equipamentos é indicado no manual de instruções um local próprio (gaveta ou cesto), bem como o procedimento a ter para a congelação de alimentos.



Como se devem acondicionar os alimentos congelados? Também devem ter rótulo?

Os géneros alimentícios devem ser devidamente acondicionados de forma a evitar a contaminação de outros, a transmissão de odores e serem protegidos da desidratação e queimaduras pelo frio.



A congelação deverá ser efetuada em recipientes próprios, fechados ou acondicionados individualmente com película aderente.

Na rotulagem deverá constar a identificação do conteúdo, peso (recomendado), data de congelação, data limite de consumo e entidade doadora.

Relativamente ao prazo limite de consumo, quando este não foi definido pela entidade doadora deverá a instituição defini-lo, no âmbito dos seus procedimentos internos de segurança dos alimentos.



5- Mãos



Devem usar-se sempre luvas para a manipulação de alimentos?

As mãos são a principal fonte de contaminações microbianas dos alimentos e, por isso, merecem uma atenção muito especial, mais ainda quando se manipula diretamente os géneros alimentícios. Para prevenir os riscos de contaminação dos alimentos, as mãos devem ser muito bem lavadas e, idealmente, as unhas devem estar sempre limpas, curtas e sem verniz. As tarefas de laboração devem ser efetuadas em contínuo, sem interrupção e caso isso suceda lavar de novo as mãos.

O uso de unhas de gel por parte dos manipuladores é permitido desde que sejam criteriosamente seguidas as indicações descritas acima.



É sempre preferível as mãos corretamente higienizadas em detrimento do uso de luvas uma vez que aumenta a sensibilidade do manipulador.



O uso de luvas com traçado de metal são usadas em operações de desossa e corte representam uma medida de proteção individual e não alimentar.



É apenas obrigatório usar luvas sempre que houver escoriações, queimaduras ou cortes. Estas lesões na pele não devem estar infetadas e devem ser tratadas e protegidas com pensos impermeáveis e, de preferência, de cores vivas.

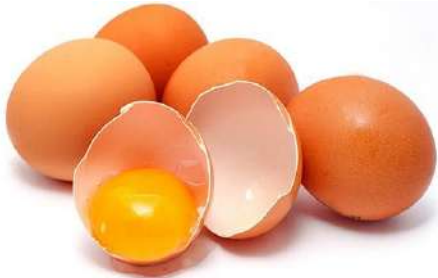


Qualquer pessoa que possua feridas infetadas, infeções cutâneas, inflamações ou diarreia deverá ser proibida de manipular géneros alimentícios e de entrar em locais onde se manuseiem alimentos, caso exista qualquer possibilidade de contaminação direta ou indireta.

6- Ovos



Qual a durabilidade dos ovos de classe A?



Apesar dos ovos terem uma durabilidade mínima que se estende até 28 dias após a postura, os operadores económicos responsáveis pela venda de ovos ao consumidor final só o poderão fazer até 21 dias após a postura. Isto significa, portanto, que os consumidores que compraram ovos passados os 21 dias depois da postura poderão ter garantias de qualidade e frescura desses ovos de mais 7 dias.

Como medida de prevenção de desperdício alimentar é possível a comercialização de ovos após os 21 dias, desde que essa venda seja feita uma indústria de transformação de ovoprodutos ou a instituições de solidariedade social. Contudo, em ambos os casos, terá de ser garantido o processamento dos ovos de tal forma que seja assegurada a segurança do produto que irá estar disponível ao consumidor.



Onde se devem ser armazenados os ovos?

Os ovos podem ser guardados em local fresco e seco, nas embalagens de origem, mas suficientemente separados, não contactando diretamente com nenhuma outra mercadoria.

Na ausência de um local fresco e seco poderão ser guardados em refrigeração, fora dos alvéolos de cartão, em recipiente lavável, tendo em atenção a preservação do rótulo.



Após pasteurização dos ovos, estes têm de ser conservados em refrigeração.

7- Colheres de Madeira



As colheres de madeira podem ser usadas?

Qualquer material destinado a entrar em contacto com os alimentos deve ser suficientemente inerte para excluir a transferência de substâncias para os alimentos em quantidades suscetíveis de representar um risco para a saúde humana ou de provocar uma alteração inaceitável na composição dos alimentos ou uma deterioração das suas características sensoriais.

Os utensílios em contacto com os alimentos devem ser fabricados com materiais adequados e mantidos em bom estado de conservação, de modo a minimizar qualquer risco de contaminação.

Não existe qualquer legislação, nacional ou comunitária, que proíba o seu uso, desde que se encontrem em adequado estado de conservação.

É permitida a utilização de colheres de pau como utensílio na confeção de alimentos.



No entanto, pela sua natureza, a colher de pau poderá degradar-se, apresentando poros e fissuras, pelo que o seu estado de conservação deverá ser verificado periodicamente.



8- Tábuas de Corte



Devem ser usadas tábuas de cozinha de diferentes cores consoante o tipo de alimento em preparação?

De modo a prevenir a ocorrência de contaminação cruzada os diferentes processos (armazenagem, preparação e de confeção de alimentos) devem ser executados em zonas separadas e identificadas para cada procedimento (pastelaria/doçaria, arranjo e lavagem de vegetais, preparação de carnes vermelhas e brancas, confeção, empratamento, lavagem da louça), cada uma delas com equipamentos e utensílios próprios devidamente identificados.

Assim, embora o uso de tábuas com diferentes cores seja facultativo, a sua utilização irá facilitar estas medidas, já que as tábuas de cores diferentes permitem identificar o tipo de alimento manipulado correspondente, como por exemplo:

- produtos da pesca crus (azul);
- carne crua (vermelho);
- frutas e vegetais (verde);
- produtos lácteos (branco);
- carnes cozinhadas (amarelo);
- vegetais cozinhados (castanho).



Este procedimento não é obrigatório segundo a legislação, tratando-se apenas de um auxílio para uma boa prática de higiene.



Podem ser usadas tábuas de corte de madeira?



Sim. À semelhança das colheres de pau, não existe qualquer restrição legal ao seu uso desde que estas se encontrem num adequado estado de conservação.

Recomenda-se a utilização preferencial de equipamentos e utensílios facilmente higienizáveis e mais resistentes à corrosão que a madeira.

9- Batas



Os voluntários devem usar bata branca?

Dependendo das funções que desempenham, todos os voluntários devem usar bata/T-shirt e/ou avental em material adequado, de forma a assegurar a correta proteção dos alimentos. A farda deve apresentar-se sempre em bom estado de higiene e conservação.

O voluntário deve iniciar o seu trabalho com a farda limpa e deve-se manter assim, tanto quanto possível, ao longo do seu turno.

A farda é de uso exclusivo no interior das instalações (zonas de preparações).

É muito importante respeitar a ordem pela qual deverão colocar as peças de fardamento, primeiro a touca, seguindo-se a bata e/ou avental e por fim a higienização as mãos.



Não é obrigatório o uso de batas brancas. A cor apenas facilita a perceção do estado de conservação e higiene do fardamento.



Edição: Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV)

Autoria: Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV) com
colaboração da Estagiária de Mestrado Inês Andrade Lourenço

©2020 – DIREÇÃO GERAL DE ALIMENTAÇÃO E VETERINÁRIA (DGAV)