

Segmento Sete – Você e a Lei

Falámos anteriormente do pouco que sabemos sobre a história dos alimentos que ingerimos. Muitas vezes, nem sequer sabemos de que país provêm.

Desconhecemos com que elementos os alimentos poderão ter entrado em contacto antes de os ingerirmos.

Todos nós desejamos ingerir alimentos são e seguros, e o Governo procura assegurar que isso aconteça.

Isto significa que todos os aspetos relacionados com o manuseamento dos alimentos são regulados por muitas

- **Leis;**
- **Normas; e**
- **Códigos de práticas.**

Este segmento trata da lei, conforme se aplica ao manuseamento de produtos de pesca.

Em segmentos anteriores, referimos por vezes os casos em que a lei se aplica, a si e à sua entidade empregadora.

Existem muitas leis importantes quanto a esta matéria. No entanto, não se preocupe – vamos apenas abordar as ideias gerais, e não os detalhes!

OBJETIVOS DESTE SEGMENTO

O objetivo principal deste segmento é ajudá-lo a atingir o Objetivo 7 - *Cumprir as leis e regulamentos básicos que afetam o manuseamento de alimentos.*

No final deste segmento, será capaz de:

- Identificar os princípios gerais da legislação relativamente a higiene em instalações de manuseamento de produtos de pesca.

LEIS DE SEGURANÇA ALIMENTAR BÁSICA

DEVER DE DILIGÊNCIA

Regra geral, *Dever de diligência* significa tomar as devidas precauções para evitar infringir a lei, e tomará em linha de conta as boas práticas reconhecidas no setor e o nível de risco para o consumidor.

Um aspeto essencial de qualquer defesa de *dever de diligência* é a avaliação dos potenciais riscos e perigos nas operações de manuseamento de produtos de pesca, bem como provas de que foram tomadas medidas razoáveis pela empresa alimentar com vista a minimizar o risco.

Considera-se perigo tudo o que possa prejudicar os clientes.

É evidente que o gestor da empresa alimentar terá de estar muito atento aos riscos, mas quer os proprietários da empresa, quer os funcionários individuais que manuseiam os alimentos podem ser responsabilizados ao abrigo da lei; deste modo, é extremamente importante que todos tomem *precauções razoáveis*.

Se pretender obter mais informações, entre em contacto com a Seafish ou com o seu EHO local.

A lei considera crime colocar alimentos no mercado se estes forem considerados perigosos.

"Perigosos" significa que os alimentos são prejudiciais à saúde ou impróprios para consumo humano.

A condição de "perigosos" pode resultar:

- Da adição de substâncias;
- Da extração (remoção) de elementos constituintes;
- Da forma como os alimentos são etiquetados, apresentados e publicitados;
- Da forma como os alimentos são tratados e manuseados.

Normalmente, a legislação alimentar é aplicada pelos responsáveis pela saúde ambiental.

PODERES DO RESPONSÁVEL PELA SAÚDE AMBIENTAL (EHO – ENVIRONMENTAL HEALTH OFFICER)

Os responsáveis pela saúde ambiental (EHO) no Reino Unido são responsáveis pelas questões relacionadas com a segurança alimentar, enquanto que na Inglaterra e no País de Gales, os responsáveis pelas normas comerciais (TSO - Trading Standards Officers) são responsáveis a nível geral por questões relacionadas com a *proteção do consumidor*.

A Inglaterra, o País de Gales, a Irlanda do Norte e a Escócia possuem os seus próprios regulamentos relacionados com a higiene alimentar. Neste nível, podemos considerá-los todos iguais.

Os EHO têm o poder de:

- Entrar e inspecionar quaisquer instalações para processamento ou manuseamento de alimentos durante um **horário razoável** e sempre que a empresa estiver a funcionar, mediante comprovativo da sua autoridade;
- Investigar surtos de doenças de origem alimentar;
- Apreender alimentos suspeitos;
- Apresentar avisos sobre melhorias relacionadas com higiene e avisos de proibição;
- Levar pessoas e empresas alimentares a tribunal devido à infração de leis de segurança alimentar.

Também têm o poder de controlar as instalações e recolher amostras.

Aviso sobre melhorias relacionadas com higiene

Um aviso sobre melhorias relacionadas com higiene é utilizado para exigir que uma empresa alimentar melhore algum elemento que não cumpre as regras como, por exemplo, um lavatório partido ou um piso com defeito. Ignorar um aviso sobre melhorias relacionadas com higiene é considerado uma infração.

Aviso de proibição

Um aviso de proibição pode ser utilizado para proibir uma pessoa considerada inadequada de gerir uma empresa alimentar.

Aviso de proibição de emergência

Um aviso de proibição de emergência é utilizado quando as falhas são mais graves e a ameaça para a saúde humana é iminente como, por exemplo, para proibir a utilização de instalações contaminadas por roedores ou para proibir a utilização de equipamento com defeito.

Análises laboratoriais

Os EHO e TSO têm o poder de recolher amostras para realização de análises laboratoriais e outros testes, a fim de investigar se **os alimentos são**

responsáveis por um incidente de intoxicação alimentar.

FORMAÇÃO

De acordo com a lei, os responsáveis pelo manuseamento de alimentos devem receber **supervisão, instrução e/ou formação** adequadas em higiene alimentar, de acordo com o tipo de trabalho que realizam.

É da responsabilidade do operador da empresa do setor alimentar (normalmente, o proprietário) decidir o que é adequado para os seus colaboradores, embora esta decisão possa ser contestada por um EHO, se as normas adequadas não forem cumpridas pela empresa.

O nível de formação realizada pelos colaboradores no setor dos produtos de pesca depende, em grande parte, do trabalho realizado. Por exemplo, os supervisores necessitam de um nível de formação superior em comparação com os trabalhadores de processamento ou os funcionários que se encontram ao balcão.

Um dos motivos pelos quais está a estudar hoje este módulo é que você ou o seu gerente decidiram que um curso sobre higiene alimentar aprovado a nível nacional, como este, é adequado às suas necessidades.

Além disso, se for o gerente da empresa, não pode ser supervisionado ou instruído de forma eficaz. **Assim sendo, a formação é uma opção adequada para estar em conformidade com a lei.**

ANÁLISE DE PERIGOS

Todas as empresas do setor alimentar têm de operar um sistema intitulado análise de perigos, que se destina a evitar a contaminação alimentar.

Este é um sistema de gestão de segurança alimentar por vezes intitulado HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo).

O HACCP requer que o proprietário da empresa identifique todos os riscos para a segurança alimentar presentes na sua empresa e quaisquer passos no processo considerados essenciais para garantir a segurança dos alimentos.

Posteriormente, o proprietário tem de assegurar que os procedimentos de segurança adequados são adotados, a fim de garantir a segurança dos alimentos.

Por exemplo, tal poderá incluir a necessidade de conservar os produtos de pesca frescos refrigerados ou no gelo.

É necessário efetuar registos para comprovar que os controlos estão a ser implementados. Por exemplo, pode já ter participado no registo de temperaturas do frigorífico, que é um dos registos possíveis.

As empresas de maiores dimensões, ou as que manuseiam alimentos de elevado cuidado/prontos a comer, devem efetuar um estudo muito mais detalhado dos riscos e implementar mecanismos de controlo rígidos que

sejam monitorizados e atualizados regularmente. Muitas empresas onde são manuseados produtos da pesca efetuaram estudos completos HACCP.

REGULAMENTOS DE TEMPERATURA

Existem leis que especificam as temperaturas de conservação de uma grande variedade de alimentos. Na Escócia, as leis que regulam o controlo da temperatura são ligeiramente diferentes das leis no resto do Reino Unido.

- **Quem é afetado?** - Todos os tipos de empresas, desde as carrinhas móveis alugadas às empresas de processamento multinacionais.
- **Que temperaturas se aplicam?** - Os alimentos devem ser conservados quentes ou frios

	Na Inglaterra/País de Gales	Na Escócia
QUENTES	a 63 °C ou mais	a 63 °C ou mais
FRIOS	a 8 °C ou menos	Refrigerados num espaço fresco com ventilação

Note-se que estas temperaturas não se aplicam aos produtos da pesca arrefecidos, que devem ser conservados mais frios, a uma **temperatura próxima da do gelo em fusão**. Os produtos de pesca e outros alimentos podem ser conservados a temperaturas superiores a 8 °C por breves períodos de tempo durante o processamento, etc.

- **Quais são os alimentos abrangidos?** - Uma lista extensa de alimentos é abrangida por estas leis. A principal característica comum a todos os alimentos é que, sem um controlo da temperatura, os alimentos poderão constituir um suporte para a proliferação de bactérias nocivas ou a produção de toxinas (venenos), conduzindo deste modo à intoxicação alimentar.

Existem alguns produtos que devem ser conservados a temperaturas mais baixas por razões de segurança. Já vimos que os produtos de pesca refrigerados são mantidos a temperaturas mais baixas, mas outros alimentos, tais como algumas refeições pré-cozinhadas e arrefecidas através do método "cook-chill", ou alimentos embalados a vácuo, devem ser conservados a uma temperatura próxima dos 0 °C.

- **Que outras temperaturas se aplicam?**

Alimentos congelados -18 °C para a maioria dos alimentos congelados
-12 °C para gelado, etc.

- **Aquecimento e reaquecimento de alimentos cozinhados**

Os alimentos cozinhados (incluindo, por exemplo, peixe defumado a quente) devem, normalmente, ser aquecidos **acima de 74 °C**, para garantir que as bactérias responsáveis pelas intoxicações alimentares são destruídas na sua maioria. Algumas toxinas, mas não todas, serão destruídas a esta temperatura. Os esporos não são afetados.

Para reaquecer alimentos pré-cozinhados, estes devem ser aquecidos até atingirem uma temperatura igual ou superior a 82 °C durante 2 minutos ou mais. Esta temperatura mais elevada é necessária, uma vez que as bactérias que estamos a tentar matar são aquelas que sobrevivem (provavelmente como esporos) à cozedura inicial que pode apenas ter alcançado os 75 °C.

A temperatura mais elevada de 82 °C é necessária para matá-los

Os alimentos enlatados são aquecidos a 121 °C ou mais, a fim de destruir todas as bactérias e os respetivos esporos.

Por que motivo é que estas temperaturas são utilizadas?

Estas temperaturas baseiam-se em requisitos de segurança alimentar. Devem ser evitadas as temperaturas da ZONA DE PERIGO (entre os 5 °C e os 63 °C), uma vez que muitas bactérias se multiplicam rapidamente nesse intervalo de temperaturas.

Se os seus colaboradores forem responsáveis por verificar as temperaturas, terá de lhes mostrar como efetuar o seguinte:

- Como verificar a temperatura
- Como registar a temperatura
- Quais as temperaturas consideradas perigosas
- O que fazer se uma leitura for perigosa
- Como efetuar a limpeza e desinfeção do termómetro

Por agora, chega de legislação detalhada. Concluiremos este segmento resumindo as boas práticas laborais refletidas nas diversas "leis alimentares".

DESCRIÇÃO GERAL DAS DIVERSAS LEIS ALIMENTARES E DE PRODUTOS DE PESCA

Proteção dos alimentos quanto ao risco de contaminação

Os alimentos devem ser protegidos do risco de contaminação pela sujidade, por outros alimentos ou por bactérias nocivas.

As instalações devem apresentar bons padrões de higiene, quer no que respeita à sua construção, quer à sua localização.

O equipamento, os invólucros e os recipientes devem ser mantidos limpos. Devem ser fabricados com materiais adequados.

Os alimentos não protegidos devem ser mantidos afastados de animais e de outras fontes de contaminação. Devem ser protegidos de forma adequada quando colocados à venda.

Higiene pessoal

Num dos segmentos anteriores, vimos que as pessoas estão frequentemente contaminadas e podem facilmente transferir bactérias de um alimento para outro.

A lei exige que as pessoas responsáveis pelo manuseamento de alimentos devem manter um elevadíssimo grau de asseio pessoal.

Devem manter tão limpas quanto possível todas as partes do corpo que possam entrar em contacto com alimentos.

Devem usar vestuário protetor limpo, incluindo coberturas para a cabeça, e o seu vestuário e calçado normais devem ser corretamente guardados.

Devem cobrir eventuais feridas ou abrasões com uma cobertura (penso ou compressa) impermeável azul.

Não devem cuspir, fumar ou inalar rapé nas instalações de processamento de alimentos, nem quando manusearem os alimentos fora dessas instalações.

Devem proteger os alimentos de contaminação ou de tudo o que possa ser prejudicial.

Devem informar a entidade empregadora caso tenham um desarranjo intestinal grave ou diarreia, ou se souberem que estão infetados por bactérias que provocam intoxicações alimentares. Isso deve ser feito antes de regressar ao trabalho.

Instalações sanitárias

Já referimos a facilidade com que as bactérias podem ser transferidas das instalações sanitárias para as instalações de processamento de alimentos.

A lei exige a lavagem rigorosa e frequente das mãos entre tarefas e após utilizar os lavabos.

As instalações sanitárias devem estar limpas e localizar-se longe das instalações de processamento de alimentos. Devem existir meios adequados (lavatórios, água quente, sabão, etc.) para lavar e secar as mãos de forma higiénica. Os lavatórios utilizados para lavar as mãos não devem ser utilizados para quaisquer outros fins.

Lavagem dos alimentos e equipamentos

A maior parte dos alimentos crus está coberta de bactérias, portanto:

- Devem ser proporcionadas instalações para lavar os alimentos, as quais devem ser separadas das instalações para lavagem das mãos;
- Os equipamentos que entram em contacto com os alimentos devem ser fáceis de limpar. Alguns Regulamentos especificam exatamente a forma como o equipamento deve ser limpo;
- Devem existir lava-loiças ou pias limpas ou instalações de lavagem adequadas. Caso as instalações sejam utilizadas apenas para a lavagem de peixe, bastará o fornecimento de água fria.

Os recipientes em utilização devem ser limpos e esterilizados utilizando um procedimento adequado. Constitui boa prática limpá-los pelo menos uma vez por turno, se não mais frequentemente.

Instalações

Foi referido num segmento anterior que a lei cobre as instalações para o manuseamento de alimentos. Iremos aqui resumir apenas alguns pontos.

- Devem existir um fornecimento de água e um sistema de drenagem adequados.
- As paredes, pisos, janelas, tetos e todos os restantes elementos das instalações de processamento de alimentos devem ser mantidos limpos e em bom estado de conservação.
- Devem ser exercidas precauções razoáveis para evitar a entrada de pragas.
- Devem existir áreas adequadas para o armazenamento de alimentos e desperdícios.
- As instalações devem ter iluminação e ventilação adequadas.

Docas, transportadores, etc.

Os navios e docas são abrangidos por Regulamentos detalhados. Esses Regulamentos são essencialmente os mesmos que para as instalações fixas. Os alimentos devem ser protegidos do contacto com quaisquer eventuais contaminantes.

Marisco

Os moluscos bivalves (por exemplo, ostras e mexilhões) podem conter bactérias prejudiciais devido ao seu método de alimentação. Os regulamentos especiais permitem que as autoridades locais supervisionem a purificação e a venda de marisco.

Vamos agora verificar a quantidade de informação que conseguiu assimilar sobre as Leis e Regulamentos. Experimente responder a estas perguntas pouco frequentes (SAQ):

? SAQ29

A que tipo de alimentos se aplica a Lei?

? SAQ5

Quem tem o poder para fazer cumprir a legislação?

? SAQ43

O que deve fazer com o seu vestuário normal para uso no exterior?

? SAQ37

Porque é que o marisco precisa de cuidados especiais?

? SAQ48

A que aspeto da **higiene pessoal** a lei atribui uma importância especial?

**SAQ19**

Por que motivo os produtos de pesca não devem ser conservados entre os 5 °C e os 63 °C?

Mais uma vez, leia cuidadosamente as respostas no final do módulo. Elas reforçam o texto!

RESUMO

Procurámos não aborrecê-lo com demasiados pormenores sobre as leis que abrangem a higiene alimentar no setor dos produtos de pesca. No entanto, esperamos que agora tenha uma melhor noção dos principais princípios subjacentes às leis aplicáveis. A maioria dos regulamentos pode ser transferida a partir da Internet ou pode adquirir uma cópia impressa em várias bibliotecas públicas e a partir da HMSO.

No entanto, esperamos que tenha ficado mais esclarecido relativamente aos princípios mais importantes subjacentes às leis aplicáveis.

O EHO (responsável local pela saúde ambiental) poderá esclarecê-lo quanto ao cumprimento da legislação.

Nota para gerentes e supervisores:

- Normalmente, um diploma de higiene alimentar básica ou um Nível 2 semelhante é mais do que suficiente para os seus colaboradores. Algumas empresas de baixo risco (por exemplo, pescadores) podem só necessitar de um diploma de iniciação à higiene (Nível 1). Os gerentes e supervisores podem ter de considerar a possibilidade de formação adicional para si mesmos.
 - Os diplomas de higiene alimentar básica ou de higiene alimentar de Nível 3 são, muitas vezes, essenciais para os gerentes do setor alimentar;
 - O HACCP também pode ser necessário, consoante a natureza do seu negócio.

Como os gerentes de empresas do setor alimentar (e muitos supervisores)

não são supervisionados nem instruídos regularmente no que diz respeito a questões de higiene alimentar, é comum necessitarem de formação, para cumprirem as leis de segurança alimentar.