

À MESA: 100 MITOS



À MESA:
100 MITOS

Lisboa
Junho 2017

Ficha Técnica

Edição: Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV)

Autoria: Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV)

Design: Fábio Fernandes, Catarina Gomes

Paginação, impressão e acabamento: MX3 – Artes Gráficas, Ld.^a

Tiragem: 400 exs., 2017/06

©2017 – DIREÇÃO GERAL DE ALIMENTAÇÃO E VETERINÁRIA (DGAV)
Campo Grande, 50 – 1700-093 LISBOA

ÍNDICE

BREVE NOTA INTRODUTÓRIA	5
1. EMPRESAS DO SETOR ALIMENTAR	7
1.1. PRODUÇÃO PRIMÁRIA	12
1.2. RESTAURAÇÃO	18
1.2.1. Cozinha	24
1.2.2. Sala de Refeições	35
1.3. ESTABELECIMENTO COMERCIAL	40
1.4. TRANSPORTE	43
1.5. VENDA AMBULANTE	45
1.6. INFORMAÇÃO AO CONSUMIDOR	46
2. CONSUMIDOR	50

BREVE NOTA INTRODUTÓRIA

Em Portugal é possível aceder aos géneros alimentícios mais diversos e com eles confeccionar uma multiplicidade inumerável de pratos e petiscos. Talvez seja essa a maior riqueza dos hábitos alimentares dos portugueses – muita diversidade de ingredientes, processamentos culinários simples mas muito variados. Nos últimos anos, as actividades culinárias ascenderam a um nível de visibilidade social nunca antes imaginado. A Gastronomia Portuguesa tem sido elevada, muito rapidamente, aos mais distintos patamares de excelência e mérito. Glorificam-se as virtudes dos comportamentos alimentares baseados na “Dieta Mediterrânica”, na “Gastronomia Oceânica” ou na “Campesina”; Promovem-se feiras, eventos públicos centrados em demonstrações públicas e exposições de confecção de refeições ao vivo e na presença dos potenciais consumidores (“show cooking”) sempre com o maior sucesso. Os pratos confeccionados tornam-se irresistíveis para os sentidos.

Contudo, à medida que vai crescendo o corpo de conhecimentos da cultura gastronómica, vão também surgindo e sendo construídas crenças e formadas convicções que, muitas vezes, não têm qualquer fundamento científico, nem técnico, nem legal. Talvez porque a Gastronomia seja uma arte e não usa exclusivamente a razão para alcançar as suas metas... A Gastronomia busca proporcionar prazer sensorial, fruição de elementos mais intangíveis, inquestionáveis porque são captados pelos sentidos, a percepção imediatista gera crenças que, repetidas sistematicamente, dão origem a “mitos”.

Toda a atividade de produção, distribuição e utilização dos géneros alimentícios é fortemente regulamentada no espaço económico em que Portugal se insere, tornando impossível admitir que algumas das referidas práticas ou “mitos” possam colidir com as disposições regulamentares que as ordenam.

Sejam quais forem os preparados culinários que se confeccionem e comercializem, não podem ser ultrapassados as referências legais e as regras que ordenam as questões da higiene e da segurança. Porque essas referências são assumidas como centrais e prioritárias para as políticas alimentares europeias em matéria de protecção dos consumidores.

Esta pequena publicação tem por objectivo, chamar a atenção para algumas questões que podem configurar “iliteracia alimentar”. Foram questões escolhidas aleatoriamente, que têm surgido com bastante frequência e por isso urge “desmistificá-las” ou esclarecer – muitas outras serão abordadas no futuro.

“Nós somos o que comemos” mas seremos muito melhores se soubermos “porque o fazemos”

O Diretor-Geral

Fernando Bernardo

1 – Empresas do Setor Alimentar

1. É obrigatória a implementação de um sistema baseado nos princípios do HACCP em todos os estabelecimentos de setor alimentar, incluindo os de pequena dimensão?

SIM. No entanto, um sistema baseado nos princípios do HACCP, prevê que seja aplicada flexibilidade tendo em conta o setor e dimensão da empresa, incluindo os casos de pequenas empresas. Desta forma é possível que numa pequena empresa seja aplicado um sistema baseado nos princípios do HACCP com requisitos mais simplificados, desde que se consiga garantir a segurança dos géneros alimentícios



2. É permitida a flexibilização de um sistema baseado nos princípios do HACCP?

SIM. A implementação de um sistema baseado nos princípios do HACCP deve ter em consideração as características da empresa, incluindo o seu setor e dimensão. Desta forma, todos os princípios e etapas na implementação deste sistema devem ser adaptados, podendo existir casos de empresas em que parte dos perigos (ou mesmo todos) podem ser controlados através da aplicação de pré-requisitos, não sendo necessária a utilização dos restantes princípios do HACCP.

A flexibilidade deve ser ainda apropriada para permitir a continuação de métodos tradicionais, não comprometendo, no entanto, os objetivos de higiene e segurança dos géneros alimentícios.



3. É obrigatório que os trabalhadores responsáveis pela implementação de um sistema de HACCP recebam formação?

SIM. A implementação de um sistema baseado nos princípios do HACCP constitui um valioso instrumento de garantia de segurança dos géneros alimentícios, sendo crucial que os trabalhadores responsáveis recebam formação adequada.



4. No caso de uma unidade de alojamento local servir apenas pequenos-almoços, é obrigatório implementar um sistema baseado nos princípios do HACCP?

SIM. É obrigatório a implementação de um sistema baseado nos princípios HACCP que, dependendo da natureza e dimensão da empresa, poderá ser simplificado ao abrigo da flexibilidade prevista na legislação. A natureza concreta dos serviços de refeições prestadas (confeitaria, pastelaria, bar) condiciona o desenho do sistema controlo pro-activo a aplicar pelo operador.

Consideram-se estabelecimentos de alojamento local as moradias, apartamentos e estabelecimentos de hospedagem que, dispendo de autorização de utilização, prestem serviços de alojamento temporário, mediante remuneração, mas não reúnam os requisitos para serem considerados empreendimentos turísticos



5. É obrigatório proceder à implementação de Códigos de Boas Práticas?

NÃO. Os Guias de Boas Práticas constituem um instrumento valioso para auxiliar os operadores das empresas do setor alimentar na observância das regras de higiene e dos princípios HACCP. Embora não seja obrigatório, é aconselhável a sua implementação. No portal informático da DGAV, estão disponíveis vários Guias de Boas Práticas.

Os Códigos de Boas Práticas são um conjunto de orientações que pretendem fixar procedimentos adequados a qualquer etapa da cadeia alimentar. Os Guias de Boas Práticas podem ser elaborados por diversas entidades, desde públicas a privadas, incluindo o operador do setor.



6. É obrigatório que o controlo de pragas seja efetuado por uma empresa externa?

NÃO. Apesar do controlo de pragas ser obrigatório, este não precisa de ser efetuado por uma empresa externa. O controlo de pragas poderá ser realizado por um funcionário ou funcionários da empresa, no entanto, os técnicos que os irão aplicar deverão dispor dos conhecimentos para o efeito.

No caso dos insetocutores, é importante referir que os métodos utilizados deverão ser concebidos de forma a evitar o desprendimento ou projeção de partículas, outras substâncias ou objetos nocivos, como por exemplo pequenos fragmentos resultantes da electrocução ou mesmo estilhaços de uma lâmpada rebentada.



7. É permitido usar embalagens de plástico para contacto com os alimentos, nomeadamente para o serviço de "take-away"?

SIM. Contudo, as embalagens que entram em contacto direto ou indireto com os alimentos, têm de ser suficientemente inertes 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 físicas e sensoriais (consistência, cheiro, sabor, cor).



8. É obrigatório que as empresas do setor alimentar sejam certificadas (Ex: ISO, BRC-FOOD, IFS-FOOD)?

NÃO. Este tipo de certificação tem um carácter voluntário, mas pode constituir uma mais-valia comercial para a empresa, não existe porém qualquer determinação legal que o obrigue. Contudo, alguns mercados condicionam a comercialização, incluindo exportação, à necessidade de implementação destes sistemas de certificação.

A certificação constitui uma ferramenta útil de garantia adicional do cumprimento de requisitos que são reconhecidos no mercado, traduzindo-se na melhoria no desempenho de uma empresa.



9. É permitido confeccionar em casa doces e compotas para colocação no mercado?

SIM. É possível a confecção de doces, em instalações utilizadas essencialmente como habitação privada, nas quais os géneros alimentícios são regularmente preparados para colocação no mercado. A atividade deve cumprir com as imposições do regime legal para o exercício da mesma, nomeadamente o seu licenciamento junto da Câmara Municipal.

Esta atividade está ainda abrangida pelos requisitos relativos à higiene e rotulagem dos géneros alimentícios, aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos e no caso de serem manipulados produtos de origem animal, deverão ser tidos em conta as especificações legais aplicáveis.



10. Os estabelecimentos são obrigados a ter eletrocutores de insetos?

NÃO. No entanto, a legislação aplicável obriga à instalação de métodos adequados para o controlo de pragas, onde se incluem os insetos.

Os métodos referidos deverão ser concebidos de forma a evitar o desprendimento ou projeção de partículas, outras substâncias ou objetos nocivos, como por exemplo pequenos fragmentos resultantes da eletrocussão ou mesmo estilhaços de uma lâmpada rebentada.

Podem ser utilizados quaisquer tipos de métodos, onde se incluem eletrocutores de insetos, insetocaçadores, insetocoladores, entre outros, desde que sejam eficazes e não sejam fontes de contaminação.



11. É proibido o uso de lixívia comercial (10 %) como desinfetante em estabelecimentos que produzam alimentos de origem animal?

SIM. De acordo com as boas práticas de higiene, as instalações, utensílios, aparelhos e equipamentos devem ser sujeitos a operações de lavagem e, se necessário, de desinfecção, de modo a garantir a segurança dos alimentos. Para operações de desinfecção, em unidades de produção de alimentos de origem animal, têm de ser utilizados biocidas de uso veterinário aprovados. Apesar de existirem diversos biocidas aprovados, com hipoclorito de sódio como princípio ativo, a lixívia comercial não é um deles.

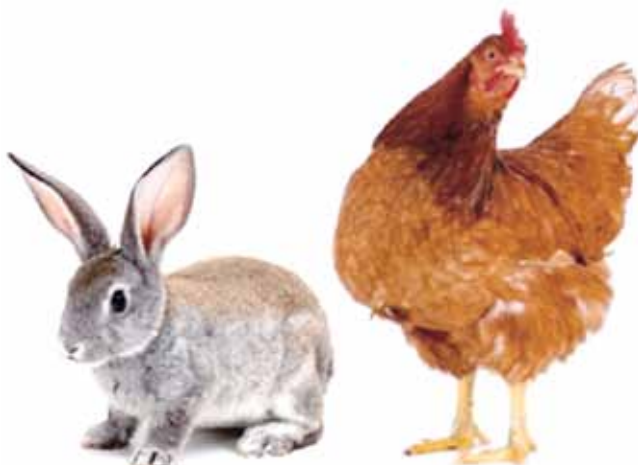
As operações de desinfecção devem estar contempladas no programa de higienização da unidade. A lista de biocidas de uso veterinário aprovados pode ser consultada na base de dados da MedVet, plataforma online da DGAV.



1.1. Produção Primária

12. É permitido ao proprietário de uma exploração vender carne de aves de capoeira, coelho e aves de caça de criação, da sua produção, diretamente ao consumidor?

SIM. O fornecimento de carne de aves, lagomorfos (coelhos) e aves de criação, exceto avestruzes, abatidas na exploração, pelo produtor primário diretamente ao consumidor final, a estabelecimentos de comércio retalhista local que abasteçam diretamente o consumidor final ou à restauração, é permitido até à quantidade máxima, por semana, de 25 carcaças de perus, 50 carcaças de patos e lagomorfos e 100 carcaças de outras espécies de aves de capoeira. Para além destas premissas, o produtor deverá requerer a autorização prévia ao diretor-geral de Alimentação e Veterinária e manter um registo dos abates efetuados na exploração.



13. É proibida a matança de animais para autoconsumo?

NÃO. A matança para autoconsumo de bovinos, ovinos e caprinos com idade inferior a 12 meses, de suínos, aves de capoeira e coelhos domésticos é permitida desde que as carnes obtidas se destinem exclusivamente ao consumo doméstico do agregado familiar do respetivo produtor. A quantidade máxima de animais que podem ser abatidos por ano, para autoconsumo, são de dois bovinos até 12 meses, três suínos, oito caprinos e seis ovinos.

É importante referir que a carne proveniente do abate para autoconsumo não leva marca de salubridade, de identificação ou de classificação de carcaças. Também não pode ser cedida, destinando-se, exclusivamente, e como o próprio nome indica, para autoconsumo.



14. É permitido um caçador vender as suas lebres, perdizes e coelhos a restaurantes e particulares?

SIM. É permitido exclusivamente para espécies de caça menor, sendo que o caçador pode fornecer diretamente ao consumidor final, ao comércio a retalho local que abastece diretamente o consumidor final ou à restauração, peças de caça das espécies e nas quantidades máximas seguintes:

- Coelho -bravo (*Oryctolagus cuniculus*) — 2 por dia;
- Lebre (*Lepus granatensis*) — 1 por dia;
- Perdiz -vermelha (*Alectoris rufa*) — 3 por dia, com exceção de exemplares provenientes de campos de treino de caça em que o limite pode ser de 30 por dia;
- Faisão (*Phasianus colchicus*) — 3 por dia, com exceção de exemplares provenientes de campos de treino de caça em que o limite pode ser de 30 por dia;
- Pombo-torcaz (*Columba palumbus*) — o limite diário previsto no calendário venatório em vigor;
- Pato-real (*Anas platyrhynchos*) — o limite diário previsto no calendário venatório em vigor.

É importante referir que o fornecimento pelo caçador deve ser efetuado no prazo máximo de vinte e quatro horas após a caçada, e este deve entregar ao consumidor final, ou proprietário do estabelecimento de comércio retalhista ou de restauração ao qual forneça diretamente peças de caça, o documento de acompanhamento de modelo constante na plataforma eletrónica da Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV).

De um modo geral, as espécies de caça menor são, entre outros, lagomorfos e aves, cinegéticos, como coelhos, lebres, perdiz-vermelha, patos, narcejas, rola-comum, faisão, codorniz, galinhola, pombos e tordos. As espécies de caça maior são mamíferos silvestres como o javali, o veado, o corço, o gamo e o muflão. A colocação de peças obtidas destes animais (caça maior) no mercado, está sujeita a regras específicas que estão estipuladas no Reg. (CE) nº 853/2004 de 29/04, não podendo ser vendidas directamente pelo caçador ao utilizador final.



15. Um produtor primário, que tenha ovos de galinha, pode vendê-los diretamente ao consumidor final?

SIM. O fornecimento de pequenas quantidades de ovos ao consumidor final, a estabelecimentos de comércio retalhista local que abasteçam o consumidor final, ou à restauração, é permitido até 350 ovos por semana, por produtor que não possua mais de 50 galinhas poedeiras. Os produtores devem proceder ao registo na DGAV da atividade de fornecimento direto ao consumidor final, ao comércio retalhista que abasteça diretamente o consumidor final ou à restauração.

"Comércio retalhista" refere-se à manipulação e/ou a transformação de géneros alimentícios e a respectiva armazenagem no ponto de venda ou de entrega ao consumidor final, incluindo terminais de distribuição, operações de restauração, cantinas de empresas, restauração em instituições, restaurantes e outras operações similares de fornecimento de géneros alimentícios.



16. O operador que produza pequenas quantidades de mel, pode comercializá-lo diretamente ao consumidor?

SIM. É possível fornecer pequenas quantidades de mel ao consumidor final, a estabelecimentos retalhistas locais que abasteçam o consumidor final, ou à restauração, até 650 kg de mel por ano.

Os produtores devem proceder ao registo na DGAV da atividade de fornecimento direto ao consumidor final, ao comércio retalhista que abasteça diretamente o consumidor final ou à restauração.



17. Um produtor de leite pode vender leite cru de vaca ao consumidor final?

SIM. O fornecimento pelo produtor primário de leite de vaca cru diretamente ao consumidor final é permitido até à quantidade máxima de 80 litros por dia, desde que a exploração seja classificada como oficialmente indemne a brucelose e tuberculose.

Os produtores devem proceder ao registo na DGAV da atividade de fornecimento direto ao consumidor final, ao comércio retalhista que abasteça diretamente o consumidor final ou à restauração.



18. Um produtor de leite de pequenos ruminantes pode vender leite ao consumidor final?

NÃO. A venda de leite cru de pequenos ruminantes ao consumidor final, independentemente de quem o esteja a vender, é proibida.



19. É permitido vender queijo fresco com leite cru, feito em casa?

NÃO. A venda de queijo fresco feito com leite cru de bovinos, ovinos ou caprinos, independentemente do local de produção, é proibida.

O queijo fresco tem, obrigatoriamente, de ser produzido com leite pasteurizado.



20. É permitido, em processos tradicionais de maturação de queijo, o uso de estruturas de madeira?

SIM. No processo de maturação tradicional, é admitida a colocação do queijo em estruturas de madeira, desde que estas sejam higienizadas de forma a assegurar que não existe acréscimo de risco microbiano.

O uso de feixes de palha de centeio, especificamente durante o processo de cura do "Queijo Picante da Beira Baixa" é permitido, para envolver os queijos.



21. É permitido a um produtor primário vender mexilhões, ostras ou amêijoas vivas ao consumidor final?



NÃO. É interdito, o fornecimento direto de qualquer quantidade dos moluscos bivalves vivos pelo produtor primário ao consumidor final ao comércio a retalho local que fornece diretamente o consumidor final ou à restauração.

22. É permitido a um produtor primário vender produtos da pesca ao consumidor final?

NÃO. De acordo com as normas nacionais em matéria de primeira venda dos produtos da pesca a legislação vigente obriga a que a primeira venda de todo pescado fresco capturado no mar seja realizada em lota. Entenda-se por "pescado fresco" os animais subaquáticos (peixes, crustáceos, moluscos, equinodermes e ciclóstomos) que não tenham sofrido desde a sua captura qualquer operação de conservação, excepto refrigeração ou conservação abordo em água do mar ou em salmoura.

É importante salientar que é interdito o fornecimento direto de qualquer quantidade de moluscos bivalves vivos e outros gastrópodes, pelo produtor primário ao consumidor final, ao comércio a retalho local que fornece diretamente o consumidor final ou à restauração.



23. É proibida a comercialização de caracóis selvagens (por oposição aos de cultura)?

NÃO. No entanto, ainda que não exista na legislação qualquer referência relativamente à apanha e comercialização de caracóis selvagens, qualquer pessoa que se dedique a essa atividade será considerada um operador económico de produção primária do setor alimentar e, como tal, está sujeita às responsabilidades de garantia de segurança e higiene dos géneros alimentícios que produz.

Em resumo, e de forma a ressaltar sempre a proteção da saúde pública, é aconselhável que quem se dedique à atividade de apanha de caracóis adote boas práticas de higiene e assegure, tanto quanto possível, que estes produtos sejam protegidos de contaminações, atendendo a qualquer transformação que esses produtos sofram posteriormente.

Não sendo especificamente proibida nem autorizada esta prática, cabe ao operador que disponibiliza estes produtos ao consumidor, garantir a sua segurança.



24. É proibida a venda de cogumelos silvestres?

NÃO. Contudo, cada coletor de cogumelos silvestres não pode disponibilizar mais de 5 kg de cogumelos/dia devendo ser habilitado com uma "licença de colector" emitida pelo Instituto de Conservação da Natureza e Florestas (ICNF).

Qualquer pessoa que se dedique a essa atividade será considerada um operador económico de produção primária do setor alimentar e, como tal, está sujeita às responsabilidades de garantia de segurança e higiene dos géneros alimentícios.

De forma a ressaltar sempre a proteção da saúde pública, é aconselhável que, quem se dedique à atividade de apanha de cogumelos silvestres, adote boas práticas de higiene e assegure, tanto quanto possível, para que estes produtos sejam protegidos de contaminações, atendendo a qualquer transformação que esses produtos sofram posteriormente.

Não sendo especificamente proibida nem autorizada esta prática, cabe ao operador que disponibiliza estes produtos ao consumidor (neste caso o restaurante) garantir a sua segurança (saber diferenciar com rigor as espécies comestíveis das espécies tóxicas).



Existem cuidados necessários a ter na apanha de cogumelos silvestres para consumo, pois a ingestão de cogumelos silvestres venenosos pode provocar intoxicações.

No território nacional estão identificadas cerca de 1000 espécies de cogumelos, das quais apenas aproximadamente 8 dezenas são comestíveis, havendo pelo menos 10 espécies mortais.

Estes cogumelos contêm vários tipos de toxinas que causam danos no organismo e apresentam semelhanças com outras que são comestíveis como: *Agaricus campestris* ou *Amanita caesarea*.

25. É permitido vender hortofrutícolas, provenientes de horta caseira, ao consumidor final ou a um restaurante?

SIM. Contudo, para que tal seja possível, o fornecedor tem de ser detentor de um número de operador hortofrutícola, cuja atribuição é concedida pelas Direções Regionais de Agricultura e Pescas (DRAP's) e cumpra as boas práticas em produção primária (aplicação de fitofármacos e cumprimento das respectivas regras de segurança; respeito pelos intervalos de segurança). No caso de uma "horta biológica" é fundamental observar o cumprimento de regras de higiene (lavagem de restos de terra, estrume).



1.2. Restauração

26. No caso de pratos confeccionados, a legislação estabelece limites máximos de permanência em refrigeração/congelação?

NÃO. O operador económico é o responsável por garantir a segurança dos géneros alimentícios e conhecer o tempo e temperatura que melhor se adequa à sua conservação mediante o tipo de confeção a que foi sujeito.

Para orientar o operador nesse sentido, existem Manuais de Boas Práticas que estão disponíveis no portal da DGAV.



27. Os estabelecimentos de restauração e/ou bebidas são obrigados a contratarem os serviços de consultoria de higiene e segurança dos alimentos para a implementação do HACCP?

NÃO. A prestação do serviço de consultoria é uma opção voluntária do operador, podendo ser adjudicado o serviço a um técnico ou empresa de prestação de serviços de consultoria na área de segurança dos alimentos ou implementado por ele próprio, desde que tenha formação adequada na aplicação dos princípios HACCP.



28. Os estabelecimentos de restauração e bebidas são obrigados a manter os registos de controlo de temperaturas, de higienização, e outros do sistema HACCP?

SIM. Os operadores das empresas do setor alimentar devem conservar os documentos e registos de uma forma adequada e durante um período apropriado, compatível com a dimensão e natureza da empresa do setor alimentar. Portanto cabe ao operador económico definir qual o período de tempo em que deve guardar os seus documentos e registos, justificando a sua tomada de decisão neste ponto.



29. É permitido a um pequeno estabelecimento de restauração utilizar a metodologia dos 4 C's em vez de uma metodologia HACCP?

SIM. A metodologia dos 4 C's foi criada pela "Food Standards Agency" (FSA) e consiste num sistema baseado nos princípios do HACCP simplificado e adaptado a empresas de pequena dimensão (não lhes sendo exclusivo). Nesta metodologia, a implementação dos princípios HACCP é realizada pelas práticas que eliminam contaminações com perigos biológicos, químicos e físicos, considerando como áreas de controlo a "Cross-contamination" (contaminação cruzada), "Cleaning" (Higienização), "Chilling" (Manutenção da cadeia de frio) e "Cooking" (Confeção).



30. Os estabelecimentos de restauração podem encaminhar "restos de cozinha e mesa" para alimentação de animais de companhia privados?

SIM. Uma vez que são animais de companhia, na legislação não existe qualquer menção a proibir o uso de "restos de cozinha e mesa" na alimentação destes animais nos termos acima referidos.

«Restos de cozinha e de mesa», todos os restos alimentares, incluindo óleos alimentares utilizados, com origem em restaurantes, instalações de restauração e cozinhas, incluindo as cozinhas de colectividades e as cozinhas de casas particulares;



31. Nos estabelecimentos de restauração é permitido o encaminhamento de "restos de cozinha e mesa" para alimentação de animais de criação?

NÃO. No entanto é permitida a alimentação com restos de cozinha e de mesa a animais destinados à produção de peles com pelo.

"Animais de criação" – Qualquer animal mantido, engordado ou criado por seres humanos e utilizado para a produção de alimentos, lã, peles com pêlo, penas, couros e peles ou quaisquer outros produtos que provenham de animais ou para quaisquer outros fins de criação.



32. É obrigatório para os estabelecimentos de restauração e/ou bebidas colocar a indicação dos alergénios nas ementas?

SIM. É obrigatório disponibilizar a informação relativa às substâncias ou produtos suscetíveis de provocar alergias ou intolerâncias. Caso seja da preferência do operador apresentar essa informação na ementa poderá fazê-lo, ou optar por outro método, desde que a informação esteja disponível em qualquer suporte de informação que permita a sua fácil compreensão pelo consumidor. (facilmente visível e explícita)

Salientamos a importância de garantir ao consumidor o direito à informação, protegendo a sua saúde!



33. Os restaurantes são obrigados a serem abastecidos pela rede pública de água?

SIM. Sempre que a rede pública esteja disponível, ou seja, a menos de 20 metros. Esta obrigatoriedade impõe-se a água destinada ao consumo humano. Para os restantes fins podem ser utilizadas outras origens, desde que devidamente licenciadas.

Quando um restaurante não tem acesso à rede pública, deve utilizar uma captação de água (furo, por exemplo) devidamente licenciada para o fim "consumo humano" e cumprir com os requisitos da legislação nacional da qualidade da água na torneira.



34. Os restaurantes têm de cumprir o controlo da qualidade da água previsto na legislação portuguesa?

NÃO. Desde que utilizem exclusivamente a água da rede pública para "consumo humano".



35. É permitida a doação de alimentos cozinhados?

SIM. É permitida a doação de refeições cozinhadas que não foram servidas e que não estiveram expostas. Os géneros alimentícios para poderem ser doados, devem ser produzidos de acordo com os requisitos da legislação alimentar aplicáveis.



36. É proibida a presença de animais de companhia, pertencentes ao consumidor, no interior dos estabelecimentos?

SIM. Em todas as fases de produção, transformação e distribuição, os alimentos devem ser protegidos de qualquer contaminação que os possa tornar impróprios para o consumo humano, perigosos para a saúde ou contaminados. Devem, então, ser instituídos procedimentos adequados para prevenir que animais de companhia tenham acesso a locais onde os alimentos são preparados, manuseados ou armazenados. Refira-se, ainda, que a área de serviço é de acesso reservado ao pessoal do estabelecimento. É estritamente proibida a entrada e permanência de animais vivos nas zonas que a integram. Os animais que pertencem aos consumidores só são permitidos no restaurante em casos excecionais, como é o caso de pessoas invisuais, ou nas situações em que o gestor do estabelecimento o autorize.



37. É permitida a presença de animais de companhia, pertencentes aos consumidores, no exterior (por exemplo esplanadas) do estabelecimento?

SIM. Não existe qualquer impedimento para a presença de animais de companhia pertencentes aos consumidores no exterior do estabelecimento, como é o caso das esplanadas. Exceptuam-se as situações em que o gestor do espaço o determine explicitamente.



1.2.1- Cozinha

38. É permitido confeccionar ovos estrelados e escalfados num estabelecimento de restauração e bebidas?

SIM. Não existe qualquer determinação legal que proíba a confeção de ovos estrelados ou escalfados. Contudo, é da responsabilidade do operador assegurar que, em todas as fases de produção, transformação e distribuição, os géneros alimentícios sejam seguros.



39. Na restauração coletiva é obrigatório usar ovos pasteurizados?

NÃO. Cabe ao operador económico decidir qual o tipo de matéria-prima que deseja utilizar desde que garanta a segurança dos géneros alimentícios que produz.



40. O óleo utilizado para fritar batatas, depois de usado, poderá ser aproveitado para fritar peixe?

SIM. A legislação portuguesa é omissa relativamente à utilização de óleos alimentares para a fritura dos diferentes géneros alimentícios, no entanto o óleo utilizado para fritar os alimentos não pode apresentar um teor de compostos polares superior a 25%. Deve ser dada preferência à utilização de óleos específicos para fritura, cuja temperatura de degradação seja mais elevada. A reutilização excessiva de óleos de fritura pode gerar compostos que têm efeitos nocivos para a saúde, pelo que não é recomendável.



41. Os restaurantes devem pesar os produtos (por exemplo, peixe ou carne) antes de os confeccionar?

NÃO. Os estabelecimentos de restauração só são obrigados a pesar os produtos antes de os confeccionar, se na respetiva carta mencionar "venda a peso". Contudo, para se obter uma dieta equilibrada é vantajoso que os consumidores tenham uma noção do volume relativo a cada género alimentício que ingerem.



42. É proibido o uso de colheres de pau nas cozinhas?

NÃO. Apesar da ampla divulgação da suposta proibição da utilização de colheres de pau como utensílio na confeção de alimentos, nada impede a sua utilização na restauração.

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.

Para que tal possa acontecer, 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.

As colheres de pau foram, e são, tradicionalmente utilizadas em todo o tipo de cozinhas, quer domésticas, quer industriais. Não existe qualquer legislação, nacional ou comunitária, que proíba o seu uso, desde que se encontrem em adequado estado de conservação. 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.



43. É proibido usar tábuas de corte de madeira nas cozinhas?

NÃO. À semelhança do que se passa com as colheres de pau, não existe qualquer restrição legal ao seu uso, desde que estas se encontrem em adequado estado de conservação. O objetivo final de qualquer utensílio que esteja em contacto com os alimentos é minimizar os diferentes tipos qualquer tipo de contaminação, o que só será possível caso se este se apresentar em bom estado de conservação.



44. É proibido o uso de panos de cozinha na restauração?

NÃO. Tal como sucede com o uso de colheres de pau, não existe legislação a proibir o uso de panos de cozinha. No entanto, todos os utensílios, aparelhos e equipamentos que entrem em contacto com os alimentos devem estar limpos e devem ser desinfetados sempre que necessário, de modo a garantir a ausência de risco de contaminação dos alimentos. Assim, os panos de cozinha deverão estar sempre limpos, ser mudados com a frequência necessária (sempre que estejam sujos) todos os dias e haver separação dos panos usados para limpar as mãos (quando estas estão devidamente lavadas) e para limpar a loiça (devidamente lavada), para que não haja risco de ocorrer contaminação cruzada.



45. É permitido usar a máquina de lavar loiça de uso doméstico na restauração?

SIM. A máquina de lavar loiça pode ser de uso industrial ou doméstico conforme se trate de um pequeno ou grande estabelecimento, desde que o resultado final da lavagem dos utensílios assegure que não ocorra contaminação dos alimentos.



46. É obrigatório usar tábuas de cozinha de diferentes cores consoante o tipo de alimentos em preparação?

NÃO. De modo a prevenir a ocorrência de contaminação cruzada, os diferentes processos (armazenagem, preparação e 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 loiça, cada uma delas com equipamentos e utensílios próprios devidamente identificados). A utilização de códigos de cores, para as tábuas de cozinha, irá facilitar esta medida, já que as tábuas de cores diferentes permite identificar o tipo de alimento correspondente como por exemplo: produtos da pesca crus (azul), carne crua (vermelho), vegetais e frutas (verde), pão e produtos lácteos (branco), carnes cozinhadas (amarelo) e vegetais cozinhados (castanho).

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

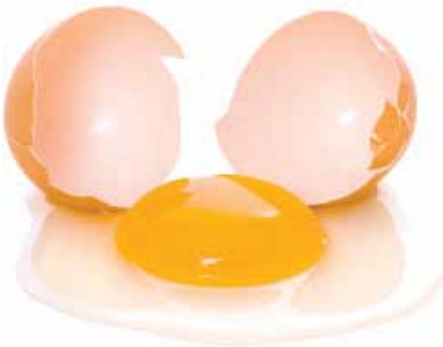


47. É proibido o uso de bancadas de mármore nas cozinhas?

NÃO. As superfícies das bancadas e equipamentos que estão em contacto direto com os alimentos devem ser de materiais lisos, laváveis, não tóxicos e resistentes à corrosão. Estes devem, também, ser sempre mantidos em boas condições de conservação e limpeza e, se necessário, desinfetados. O mármore é um material poroso e difícil de desinfetar, sendo facilmente atacado por alguns desinfetantes mais corrosivos (ácidos ou alcalinos) pelo que não é o material ideal para superfícies de trabalho que estejam sujeitas a grandes pressões de utilização ou contaminações (boa prática de higiene).



48. É proibido usar ovos frescos na confeção de comida em restaurantes e cantinas? E se os ovos forem caseiros?



NÃO. Não existe proibição relativamente ao uso de ovos frescos ou caseiros. Os ovos podem ser adquiridos de pequenos produtores locais, desde que forneçam um limite máximo de 350 ovos por semana. Para preparados culinários em que os ovos fiquem crus (maioneses, salames de chocolate, mousses) recomenda-se o uso de ovos de origem controlada e carimbados (regra das boas práticas de higiene).

Esta venda de "ovos caseiros" só pode ser efetuada no concelho e concelhos limítrofes do local de produção primária.

49. É proibido o uso de ovos frescos nos pratos já confeccionados (nas açordas, por exemplo)?

NÃO. Não existe qualquer legislação que proíba o uso de ovos frescos crus em pratos já confeccionados. Contudo, de acordo com a legislação europeia, apenas poderão ser colocados no mercado produtos seguros.

Do mesmo modo, estabelece-se que os operadores das empresas do setor alimentar (nas quais se enquadram os estabelecimentos de restauração) são responsáveis por assegurar, em todas as fases de produção, transformação e distribuição nas empresas sob o seu controlo, que os géneros alimentícios preencham os requisitos da legislação alimentar aplicáveis às suas atividades.



50. É proibido o arrefecimento de alimentos (por exemplo, arroz doce, leite creme, entre outros) na bancada da cozinha e não em processo de refrigeração?

NÃO. Contudo, é aconselhável que o processo de arrefecimento dos alimentos seja rápido e seguro, para que não propicie o desenvolvimento de micróbios no alimento confeccionado.

Em processo de refrigeração, o desenvolvimento microbiano é retardado (mais lento), medida fundamental para a segurança do alimento. Um arrefecimento na bancada da cozinha está associado à temperatura ambiente, o que é suscetível a um maior risco de crescimento de microrganismos.



51. Os restaurantes podem servir pratos confeccionados com carne de animais provenientes de caça?

SIM. Desde que cumpram todos os requisitos sanitários correspondentes. De acordo com a legislação toda a carne de caça selvagem, para que possa ser colocada no mercado, tem de possuir a correspondente Marca de Salubridade, após inspeção sanitária por Médico Veterinário Oficial em Sala de Tratamento de Caça, devidamente aprovada.

Contudo, encontra-se também previsto legalmente, a possibilidade de fornecimento direto de pequenas quantidades de caça, pelo próprio caçador ao consumidor final, ou estabelecimentos retalhistas que vendam diretamente ao consumidor final (supermercados, talhos e/ou restaurantes). De acordo com a legislação existente é permitido os restaurantes servirem carne de caça selvagem, adquirida ao abrigo das pequenas quantidades ao caçador, desde que pertençam às espécies estabelecidas e nas quantidades previstas.

De notar que as espécies de caça selvagem maior (javalis, veados, gamos, corços e muflões) não foram abrangidas por esta possibilidade das pequenas quantidades, devido ao seu elevado riscos sanitário específico, pelo que para serem servidos em restaurantes terão sempre de passar previamente por um estabelecimento licenciado para o efeito.



52. É proibido o uso de peixe proveniente da pesca lúdica em restaurantes?

SIM. De acordo com a legislação nacional é proibido expor para venda, colocar à venda ou vender espécimes marinhos, animais ou vegetais, ou suas partes capturados na pesca lúdica. Deste modo, não é permitido utilizar pescado capturado através da pesca lúdica.



53. É proibido servir moluscos bivalves (amêijoas, berbigão) provenientes da "apanha local"?

SIM. Todos os moluscos bivalves vivos para serem comercializados, de acordo com a legislação, têm de passar por um centro de expedição, para aí serem lavados e devidamente acondicionados em saco de rede inviolável, não havendo qualquer exceção prevista, ainda que se tratem de apanhas locais e em pequenas quantidades.

Mesmo que os moluscos bivalves vivos provenham de "apanha local", antes de serem comercializados têm, obrigatoriamente, de passar por um centro de expedição aprovado para o efeito e nunca vendida diretamente do operador para o restaurante.



54. É permitido, na restauração, guardar pão para fazer açorda ou aproveitar as sobras para confeccionar outros alimentos?

SIM. Não existe qualquer legislação que impeça esta prática. No entanto, o pão tem que se apresentar em condições adequadas para ser consumido (sem bolor, sem sujidade), garantindo, o operador, que os alimentos que irá aproveitar estiveram protegidos de qualquer contaminação que os possa tornar impróprios para consumo humano.

As sobras não são "restos de cozinha e mesa" que voltam a ser utilizados, mas sim as sobras da cozinha que não foram sujeitos a possíveis fontes de contaminação.



55. É permitido servir no estabelecimento refeições/ pratos/sobremesas confeccionadas fora do estabelecimento?

SIM. O fabrico das refeições num estabelecimento de restauração é uma atividade que está sujeita a algumas imposições legais. As refeições distribuídas num estabelecimento de restauração deverão ser produzidas no próprio restaurante mas, caso não seja possível, estas deverão ser provenientes de um estabelecimento devidamente autorizado para o efeito, designadamente um estabelecimento com atividade de catering.

As referidas refeições não podem ser provenientes do domicílio do proprietário do restaurante ou de um estabelecimento não autorizado.



56. É proibido congelar alimentos nos restaurantes?

NÃO. No entanto, é importante que os equipamentos de congelação sejam apropriados e que permitam uma congelação rápida.

Um bom estado de conservação e boas condições de arrumação são importantes para minimizar qualquer risco de contaminação devendo ser feito um correto acondicionamento, de modo a minimizar os fenómenos de desidratação (que existem sempre e têm como consequência a perda da qualidade). Estes produtos devem ser devidamente rotulados, com a identificação do produto e a data de congelação garantindo a rastreabilidade.

As características sensoriais e nutricionais podem ser afetadas se a congelação não for feita de acordo com as boas práticas de congelação e respeitando a capacidade e as características do espaço próprio destinado a esse efeito, tornando-o impróprio para comercialização.



57. É permitido usar carvão para fazer grelhados?

SIM. Do ponto de vista legal, não existe qualquer impedimento à utilização de grelhadores a carvão. No entanto, uma vez que se trata de um produto altamente contaminante, necessita de cuidados especiais de armazenamento e manuseamento para evitar o risco de contaminação cruzada.



58. É permitido usar uma pedra na sopa da pedra?

SIM. A questão de segurança dos alimentos que aqui se coloca é a de garantir que a presença desta pedra não constitua um perigo físico, ou seja, que possa provocar algum risco para a saúde do consumidor, através da sua ingestão. E também que não seja um veículo de contaminação (deve estar bem lavada e desinfectada antes de ser usada). Assim, é necessário que esta pedra se distinga claramente do alimento pela sua cor, tamanho, consistência e apresentação, ou seja, que não possa ser confundida com um género alimentício.



59. É proibido o manuseamento de géneros alimentícios por parte de um manipulador de alimentos que apresente escoriações, queimaduras ou cortes nas mãos?

NÃO, desde que use luvas. É 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.



60. É proibida a utilização de unhas de gel por parte dos colaboradores a trabalhar ao balcão, mesas ou cozinha?

NÃO, desde que use luvas. As mãos são a principal fonte de contaminações microbianas dos alimentos e, por isso, merecem uma atenção muito especial. 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. Contudo, nada impede que sejam utilizadas luvas, em caso de manipulação dos alimentos ser efectuada por um manipulador cujas unhas se apresentem de modo a poder esconder a sujidade.



1.2.2– Sala de refeição

61. É permitido colocar assadores na via pública por parte dos operadores económicos da área da restauração?

SIM. É permitida a colocação de assadores na via pública por parte de um operador de um estabelecimento de restauração e bebidas se, depois de consultada a entidade coordenadora do licenciamento, designadamente, a Câmara Municipal, tenha sido conferida a autorização para o efeito.



62. É proibido servir “água da torneira” em jarros?

NÃO. A “água da torneira” pode ser servida/disponibilizada em recipientes de vários géneros desde que sejam cumpridos os requisitos de higiene e segurança.

Os jarros deverão ser feitos de materiais adequados para o contacto com o género alimentício.



63. É proibido servir à mesa água engarrafada em garrafas de plástico?

NÃO. Não existe qualquer proibição relativamente à comercialização de água em garrafas de plástico no interior dos estabelecimentos.



64. É proibido servir peixes pequenos como petingas ou "joaquinzinhos" em restaurantes?

NÃO. Podem servir desde que cumpram os tamanhos mínimos obrigatórios do pescado estipulados na legislação. Relativamente às "petingas" (sardinha), o tamanho mínimo admissível é 11 cm. No caso dos "joaquinzinhos" (carapau), o tamanho mínimo admissível é 15 cm.



65. É obrigatório que o azeite tenha de ser disponibilizado em galheteiros com garrafas invioláveis e não passíveis de serem reenchidas?

SIM. O azeite posto à disposição do cliente do restaurante como tempero de prato, deve ser acondicionado em embalagens munidas de um sistema de abertura que perca a sua integridade após a primeira utilização. Estas embalagens não podem, igualmente, ser passíveis de reutilização, após esgotamento do conteúdo original referenciado no "rótulo".

Quanto ao vinagre, e como em todos os géneros alimentícios, o operador económico deverá garantir a sua rastreabilidade, não havendo legislação específica relativamente às embalagens para além da necessidade de ser feita em material adequado para estar em contacto com os géneros alimentícios.



66. É obrigatório o saleiro/pimenteiro serem disponibilizados em doses individuais?

NÃO. O caso do saleiro e pimenteiro a situação é idêntica à do vinagre. Apenas é necessário garantir a rastreabilidade do produto disponibilizado ao consumidor e garantir, também, que o material de que são feitos é adequado ao contacto com géneros alimentícios.



67. É proibido servir num recipiente não inviolável (taça) com azeite para mergulhar o pão, por exemplo?

NÃO. Por exemplo, em couverts ou entradas, desde que o restaurante seja capaz de assegurar a rastreabilidade do azeite servido e que o recipiente usado seja de um material adequado para entrar em contacto com géneros alimentícios.



68. É proibido vender vinho a copo?

NÃO. Este tipo de venda é permitido. Para tal, é necessário que o vasilhame (embalagem em que está contido o vinho e que é usado para encher o copo) esteja devidamente rotulado e identificado e que conste no menu e na tabela de preços.



69. É proibido vender vinho em garrafa não rotulada?

SIM. Esta tem que cumprir as regras relativas à designação, apresentação e rotulagem deste tipo de produtos, sendo obrigatório estar devidamente rotulada. Na ementa tem de constar o preço do produto.



70. É proibido vender vinho em jarro?

NÃO. A venda a jarro não é proibida desde que o vasilhame seja constituído por material apto a entrar em contacto com o vinho e esteja devidamente rotulado e identificado.



1.3 – Estabelecimento comercial

71. É proibido vender aparas de carne no talho, por exemplo para alimentação de animais de companhia?

NÃO. Não existe qualquer proibição de venda de aparas de carne nos talhos, desde que estas sejam vendidas com esta designação.

Sublinha-se que as aparas de carne são consideradas géneros alimentícios e não subprodutos.



72. É proibido vender aparas de peixe nas peixarias para a alimentação de animais de companhia?

NÃO. A venda de aparas de peixe cru para animais de companhia provenientes de peixarias é permitida. Uma vez que estes produtos são obtidos de peças declaradas próprias para consumo humano, as suas aparas são classificadas, do ponto de vista legal, como subprodutos da categoria III (cuja utilização em alimentação de animais de companhia é permitida).



73. É proibido manter os moluscos bivalves em tabuleiros com água para "limpar"?

SIM. Não se deve efectuar a reimersão ou ao aspergimento dos moluscos bivalves vivos com água (salinizada) depois de terem sido embalados para venda a retalho e de terem saído do centro de expedição. Esta é uma medida estabelecida pela legislação europeia e fundamenta-se na necessidade de evitar a contaminação adicional de moluscos bivalves vivos que já passaram por um centro de expedição.



74. É proibido conservar peixe e carne no mesmo expositor?

NÃO. Não existe qualquer legislação que impeça que a carne e o peixe crus estejam colocados no mesmo expositor desde que seja assegurada uma separação física da carne e do peixe, de modo a evitar uma contaminação cruzada entre os mesmos que os torne impróprios para consumo. Contudo, como os produtos da pesca exalam cheiros fortes e as carnes têm compostos lipofílicos que absorvem esses compostos voláteis (cheiros), corre-se o risco de as carnes adquirirem um cheiro anormal "a peixe". Esta situação pode causar repulsa nos consumidores.



75. É permitido decorar carne ou peixe não confeccionados com vegetais (alface, salsa, louro por exemplo) em expositores?

SIM. No entanto, é importante que se assegure a higiene e segurança dos géneros alimentícios através da manutenção das condições adequadas que evitem a sua contaminação e subsequente deterioração. Isto é, os vegetais devem ser rigorosamente lavados (sem terra, nem outros detritos) e adequadamente desinfetados, antes de serem colocados em contacto com outros alimentos frescos. O operador económico deve assegurar-se que não há qualquer possibilidade de contaminação cruzada entre matérias-primas, ou seja, contaminação do alimento cru pelo género alimentício vegetal e vice versa.



76. É prejudicial para a saúde ingerir carnes vermelhas?

NÃO. As carnes vermelhas (bovinos, pequenos ruminantes e equídeos) são especiais para dieta humana: para além dos ácidos animados indispensáveis, fundamentais para o bom funcionamento das defesas imunitárias, são ricas em Ferro (de fácil assimilação) e em doses elevadas de compostos bioativos preciosos para manter o metabolismo humano, especialmente o dos órgãos mais ativos, como "L-carnitina", Obiquinona, Taurina (compostos que, quando concentrados, também são usados como suplementos alimentares). As vísceras desse animais, especialmente o fígado (iscas) contêm concentrações muito elevadas de vitaminas lipo e hidrossolúveis, devendo por isso fazer parte de uma dieta balanceada, sobretudo nas fases de crescimento e de convalescença. As carnes vermelhas podem ser incluídas no regime alimentar normal das pessoas saudáveis, não devendo ser ultrapassando as quantidades adequadas à manutenção da uma dieta balanceada (em média < a 100 g /dia), adaptada às necessidades do indivíduo e da fase de desenvolvimento físico.



77. É obrigatória a refrigeração dos bolos expostos?

NÃO. Os bolos deverão ser colocados à temperatura adequada à sua conservação. O operador económico é o responsável por garantir a segurança dos alimentos e conhecer a temperatura que se adequa à sua conservação. Existem bolos em que a refrigeração pode ser necessária à sua conservação (por exemplo bolos com chantilly, entre outros).



1.4 – Transporte

78. É obrigatório um Documento de Acompanhamento no transporte dos géneros alimentícios?

SIM. Todos os géneros alimentícios, quando transportados, deverão ser acompanhados de um Documento de Acompanhamento, que poderá ser uma fatura, guia de transporte ou guia de remessa. Esse mesmo documento de acompanhamento deve assegurar a rastreabilidade do género alimentício.

Os veículos utilizados para o transporte de géneros alimentícios devem ser capazes de manter os géneros alimentícios a temperaturas adequadas e devem permitir o controlo dessas mesmas temperaturas. É, no entanto, da responsabilidade do operador escolher o melhor meio de transporte e das condições para transportar os seus produtos.



79. Existem valores obrigatórios para a temperatura de transporte de carnes?

SIM. No que diz respeito ao transporte de carnes, caso sejam carnes ultracongeladas, a temperatura nunca deve ser superior a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$; no caso de carnes congeladas deverá ser sistematicamente inferior a $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$; no caso das carnes frescas refrigeradas e carnes de caça deverá ser inferior a $+7\text{ }^{\circ}\text{C}$; carnes de aves, carnes frescas de coelho, e carnes de caça de criação e de caça selvagem menor e preparados de carne deverá ser inferior a $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$, carnes picadas frescas e preparados de carne com carne picada fresca deverá ser inferior a $+2\text{ }^{\circ}\text{C}$; no caso das vísceras frescas a temperatura não pode exceder $+3\text{ }^{\circ}\text{C}$.



80. É obrigatório que o transporte de produtos de pesca seja efetuado a uma temperatura legalmente imposta?

SIM. Durante o transporte, os produtos da pesca devem ser mantidos à temperatura imposta, sendo que os produtos da pesca frescos, os produtos da pesca descongelados não transformados e os produtos cozidos e refrigerados provenientes de crustáceos e de moluscos devem ser mantidos a uma temperatura próxima da do gelo fundente ($0\text{ }^{\circ}\text{C}$).

Quanto aos produtos da pesca congelados, com exceção do peixe inteiro inicialmente congelado em salmoura destinado ao fabrico de conservas, devem, durante o transporte, ser mantidos a uma temperatura constante não superior a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, em todos os pontos do produto, com possíveis e breves oscilações de $3\text{ }^{\circ}\text{C}$, no máximo. No entanto, os produtos da pesca congelados que sejam transportados de um armazém frigorífico para um estabelecimento aprovado, para aí serem descongelados à chegada com vista a uma preparação e/ou transformação, não têm que cumprir com esta temperatura, caso a distância a percorrer seja curta e a Autoridade Competente assim o permitir.

Os produtos da pesca que têm de ser colocados vivos no mercado, devem ser transportados em condições que não sejam prejudiciais à segurança dos alimentos ou à sua viabilidade.



1.5 – Venda ambulante

81. É proibida a venda de “Bolas de Berlim” ou outros produtos de pastelaria similares na praia?

NÃO. A venda de produtos de pastelaria, nomeadamente de “Bolas de Berlim” (com ou sem creme), nas praias, não está sujeita a qualquer impedimento legal, pelo que, a sua comercialização não é proibida. Os produtos comercializados devem ser provenientes de estabelecimentos de fabrico devidamente licenciados; os vendedores ambulantes têm de dispor do título de exercício da atividade; e as condições de transporte têm de ser adequadas para o efeito (higiene e temperatura).



82. É proibido usar papel de jornal para acondicionar castanhas assadas?

NÃO. Não existe legislação específica em vigor que condicione ou defina regras no que respeita à venda ambulante de castanhas assadas, pelo que se aplicam as regras gerais relativas à higiene dos alimentos e dos materiais destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios.

No caso da castanha assada comprada ao assador, a casca da castanha constitui por si só uma proteção, impedindo que a tinta do papel entre em contacto com o alimento pelo que não será plausível verificar uma contaminação suscetível de risco.



83. É permitida a venda ambulante de hortícolas ou de outros produtos alimentares?

SIM. Contudo, a venda ambulante está restrita aos locais previstos e regulamentados pelas câmaras municipais. Nesse sentido, caso o operador esteja devidamente licenciado para o efeito e forem cumpridos todos os requisitos aplicáveis à venda dos géneros alimentícios em questão, a venda ambulante é permitida. Cada vez ocorrem com maior frequência “mercados de lavradores” de pequenas produções locais, autorizados e controlados pelas Câmaras Municipais e que se destinam ao escoamento de pequenas quantidades de produções agrícolas locais. Também alguns mercados temáticos, culturais ou de evocação histórica fazem usos dessas práticas (mercados rurais e tradicionais).



1.6 – Informação ao consumidor

84. É obrigatório que todos géneros alimentícios, vendidos em Portugal, tenham os rótulos em português?

SIM. As menções obrigatórias sobre os géneros alimentícios devem figurar numa língua facilmente compreensível para os consumidores dos Estados-Membros em que o género alimentício é comercializado. Ora, sendo o português a língua materna, apenas esta é compreensível por todos os consumidores em Portugal.



85. É obrigatório indicar o país de origem ou o local de proveniência das carnes de todas as espécies?

NÃO. É apenas obrigatória a indicação do país de origem ou o local de proveniência nas carnes frescas, refrigeradas ou congeladas de animais das espécies bovina, suína, ovina, caprina e aves de capoeira.

As aves de capoeira sujeitas à indicação mencionada são apenas o frango, pato, ganso, peru e pintada.



86. É obrigatório colocar, nos rótulos de carne de animais das espécies bovina, suína, ovina, caprina e aves de capoeira, a indicação "criação em" e "abate em" quando esta provém de um único Estado-Membro ou país terceiro?

NÃO. Se o operador da empresa do setor alimentar provar, a contento da autoridade competente, que a carne referida foi obtida a partir de animais nascidos, criados e abatidos num único Estado-Membro ou país terceiro, pode substituir as menções referidas por "origem (nome do Estado-Membro ou do país terceiro)".

As aves de capoeira sujeitas à indicação mencionada são apenas o frango, pato, ganso, peru e pintada.

Modelo de rótulo para CARNE DE ORIGEM PORTUGUESA:



87. É permitido usar o nome da região, onde o género alimentício tem origem, como denominação desse mesmo alimento (ex: Queijo Serra da Estrela)?

SIM. Pode ser usada por operadores que beneficiem de uma Denominação de Origem Protegida (DOP) ou de uma Indicação Geográfica Protegida (IGP), uma vez que comercializam produtos agrícolas ou géneros alimentícios que estão em conformidade com o caderno de especificações correspondente que foram aprovadas oficialmente. É ainda permitido, mas apenas quando essa região não se confunda com uma denominação de origem protegida ou outras protecções jurídicas, nem que esteja registada como tal.



88. Que produtos podem usar a menção "produto artesanal", no rótulo?

Apenas os géneros alimentícios produzidos por artesãos em unidades produtivas artesanais podem mencionar esse reconhecimento na rotulagem, publicidade e noutros documentos comerciais de acompanhamento dos seus produtos. Essa menção pode ser feita através da utilização de símbolos do qual constem as expressões: "Produzido por artesão reconhecido" ou "Produzido em unidade produtiva artesanal reconhecida", sem prejuízo da aplicação das regras gerais sobre rotulagem, apresentação e publicidade.



88. É proibido vender géneros alimentícios com a validade expirada?

Depende do género alimentício. Na rotulagem é mencionada uma das duas expressões relativas à data de validade:

1. A "data limite de consumo", aplicável aos produtos alimentares microbiologicamente muito perecíveis (carne fresca, peixe fresco, etc.) e que, por essa razão, são suscetíveis de, após um curto período, apresentar um perigo imediato para a saúde humana. Nestes casos, na rotulagem aparece a menção "consumir até..." e é proibida a sua comercialização após terminar a data mencionada;
2. A "data da durabilidade mínima", aplicável aos produtos alimentares pouco perecíveis (como por exemplo: massas, arroz, conservas, farinha, açúcar, azeite, óleos, etc.) e que corresponde à data até à qual o Operador Económico responsável por este alimento considera que os géneros alimentícios conservam as suas propriedades específicas nas condições de conservação apropriadas. Não existe no entanto 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, um data limite recomendada, até à qual se responsabiliza pela segurança do produto. Nestes casos, na rotulagem aparece a menção "consumir de preferência antes de...ou Consumir de preferência antes do fim de..." e não existe proibição de venda após expirar a data indicada na rotulagem. Assim, ao nível do retalho, terminada essa data de durabilidade mínima, recomendada pelo operador que produziu o género alimentício, o operador retalhista, tendo em conta o próprio produto, pode optar por mantê-lo disponível para venda durante mais algum tempo, assumindo ele a responsabilidade de segurança do mesmo e informando adequadamente o consumidor que os produtos têm a data de durabilidade mínima ultrapassada.

Um género alimentício não perecível pode continuar a ser comercializado após o término da data de durabilidade, desde que o consumidor seja informado e desde que o operador económico esteja em condições de garantir que o produto responde às características gerais de legislação alimentar e em particular as relativas à sua segurança.



2 – Consumidor

90. É verdade que os aditivos alimentares fazem mal?

NÃO. A utilização de aditivos alimentares nos géneros alimentícios deve obedecer a três princípios sendo que o primeiro é não representarem perigo para a saúde do consumidor na dose utilizada. Todos os aditivos alimentares têm de ser avaliados, fazendo parte de uma lista positiva que é aprovada e publicada internacionalmente (Codex Alimentarius da FAO). Assim sendo, um aditivo usado na dose correta e segundo as indicação tecnológicas para que foi autorizado, não deverá constituir um perigo.

Os aditivos alimentares são substâncias que não são consumidas habitualmente como géneros alimentícios em si mesmas, mas que são intencionalmente adicionadas aos géneros alimentícios para atingir determinado objetivo tecnológico como, por exemplo, a conservação dos géneros alimentícios, conferir textura, evitar a oxidação.



91. É verdade que podem ser adicionados sulfitos aos géneros alimentícios?

SIM. Mas apenas aos géneros alimentícios e nas quantidades em que essa adição está autorizada pela legislação aplicável.

Os sulfitos são aditivos alimentares da classe funcional "conservantes", que podem ser adicionados a vários géneros alimentícios com a finalidade de prolongar o prazo de conservação, protegendo-os contra a deterioração causada por microrganismos e/ou proteger contra o desenvolvimento de microrganismos patogénicos.



92. Os géneros alimentícios biológicos são menos seguros porque são controlados por Organismos de Controlo (OC) privados?

NÃO. Os alimentos biológicos encontram-se sujeitos ao cumprimento dos mesmos requisitos legais de higiene e segurança aplicáveis aos géneros alimentícios comuns, designadamente requisitos em matéria de instalações produtivas, equipamentos, instalações do pessoal, higiene geral e proteção de alimentos da contaminação ou deterioração, entre outros. De igual modo, os produtos biológicos são controlados e fiscalizados pelas entidades oficiais que controlam os géneros alimentícios comuns, como a Autoridade para a Segurança Alimentar e Económica (ASAE), a Direção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV), as Direções Regionais de Agricultura e Pescas (DRAP).

O controlo efetuado pelos OC deve ser encarado como um controlo adicional que incide sobre a verificação do cumprimento, por parte dos operadores económicos, dos requisitos da regulamentação da produção biológica. Este controlo abrange as fases da produção, preparação e distribuição destes produtos, ou seja desde a produção primária de um produto biológico até à sua armazenagem, transformação, transporte, venda ou fornecimento ao consumidor final e, se for caso disso, a rotulagem, publicidade, importação, exportação e atividades de subcontratação.



93. É verdade que a carne picada é o mesmo que um preparado de carne?

NÃO. A carne picada é a carne desossada que foi submetida a picagem e que apenas pode conter até 1% de sal. Se forem adicionados outros ingredientes (e/ou sal, numa proporção superior a 1%) já não pode ser considerada "carne picada" mas sim um "preparado de carne".



94. Existe apenas uma Autoridade Competente responsável pelos controlos oficiais no setor alimentar?

NÃO. Os controlos oficiais no setor alimentar são realizados através dos vários planos de intervenção elaborados, coordenados, efetuados e avaliados por diversas autoridades competentes, nomeadamente pela Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV), pela Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), pela Direção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural e pelas Direções Regionais de Agricultura e Pescas.



A DGAV é a autoridade administrativa nacional que tem por missão: colaborar na definição, na execução e avaliação das políticas de segurança dos alimentos, da proteção animal e da sanidade animal, da proteção vegetal e fitossanidade, sendo investida nas funções de Autoridade Sanitária Veterinária e Fitossanitária Nacional e de Autoridade responsável pela gestão do Sistema de Segurança dos Alimentos.

95. É verdade que são as autoridades competentes nacionais as responsáveis por garantir que os géneros alimentícios colocados no mercado são seguros?

NÃO. O Operador Económico é que é o responsável por garantir que os géneros alimentícios que produz são seguros para o consumidor.

As autoridades competentes, são responsáveis por efetuar controlos oficiais através dos vários planos de ação que executam.



96. A água da torneira é segura?

SIM. A água da torneira é segura. Os dados oficiais dão garantias de que a água da torneira em Portugal é um género alimentício seguro. É de salientar que a composição físico-química das águas de consumo público nas diferentes regiões do país, embora possam conferir características organoléticas particulares (como cheiro ou sabor), não coloca em causa a saúde humana.



97. Um talhante necessita de ter formação adequada?

SIM. Os manipuladores de carnes e seus produtos (secção de talho e charcutaria) devem frequentar cursos de formação em higiene e segurança dos alimentos, ministrados por Entidades sem fins lucrativos, que sejam representativas dos operadores do setor e que sejam reconhecidas para o efeito por Despacho do Diretor-Geral de Alimentação e Veterinária.



98. É permitido vender produtos da pesca, capturados no seu meio natural e mantidos vivos em viveiros, com a menção "produtos de aquicultura"?

NÃO. Os produtos da pesca capturados no seu meio natural e mantidos vivos para serem vendidos posteriormente não são considerados produtos de aquicultura se a sua permanência nos viveiros tiver como único objectivo mantê-los vivos, e não fazê-los aumentar de tamanho ou de peso. Já os peixes, moluscos bivalves ou crustáceos de água do mar ou de água doce capturados quando juvenis ou no seu meio natural e mantidos em cativeiro até atingirem o tamanho comercial pretendido para consumo humano são considerados produtos da aquicultura.

"Produto de aquicultura" – Todos os produtos da pesca cujos nascimento e crescimento são controlados pelo homem até à sua colocação no mercado como género alimentício.



99. É verdade que os géneros alimentícios biológicos são produzidos sem recurso à utilização de pesticidas?

NÃO. A utilização de fitofármacos (pesticidas) apenas ocorre em casos em que não existem outras alternativas de combate aos inimigos das culturas, além de que, é limitado a um número reduzido de substâncias naturais constante numa lista aprovada. É de referir ainda que o risco de contaminação acidental com pesticidas é uma possibilidade sempre presente, quer seja no campo, quer durante o processamento e o transporte. Para garantir a integridade e a qualidade da agricultura biológica certificada, as culturas, ingredientes e alimentos processados são sujeitos a um controlo analítico reforçado de resíduos.

A agricultura biológica é um sistema global de gestão das explorações agrícolas e de produção de géneros alimentícios que combina as melhores práticas ambientais, um elevado nível de biodiversidade, a preservação dos recursos naturais, a aplicação de normas exigentes em matéria de bem-estar dos animais.



100. É permitido usar a designação de "Leite de Soja", "Leite de Aveia", "Leite de arroz", "Leite de amêndoa"?

NÃO. A designação "Leite" é exclusivamente reservada ao produto da secreção mamária normal das vacas, proveniente de uma ou mais ordenhas, sem qualquer adição ou extração. Para designar os géneros alimentícios referidos, uma vez que são de origem vegetal, deverá ser usada a menção "Bebida de ...".



A todas as Entidades

Ao Chef Hélio

Aos estagiários, Dr.^a Catarina Gomes e Eng Fábio Fernandes

A DGAV agradece a disponibilidade e empenho.

Bem-haja

A Direção da DGAV

NOTAS

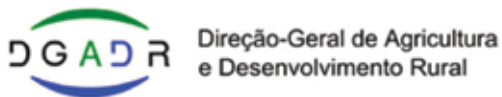
NOTAS

NOTAS

À MESA: 100 MITOS

A DGAV agradece a colaboração de das seguintes Entidades:

DGADR – Direção-Geral
de Agricultura
e Desenvolvimento Rural



Direção Geral
do Consumidor



ERSAR – Entidade
Reguladora dos Serviços
de Águas e Resíduos



AHRESP – Associação
da Hotelaria, Restauração
e Similares de Portugal



ANIL – Associação
Nacional dos Industriais
de Lacticínios



APED – Associação
Portuguesa de Empresas
de Distribuição



APIAM – Associação Portuguesa
dos Industriais de Águas Minerais
Naturais e de Nascente



CAP – Confederação dos
Agricultores de Portugal



Chef
Hélio Loureiro



DECO – Associação
Portuguesa para a defesa
do Consumidor



FIPA – Federação das
Indústrias Portuguesas
Agro-alimentares



PROBEB – Associação
Portuguesa das bebidas
refrescantes não alcoólicas

