

À MESA: 100 MITOS



À MESA: 100 MITOS

2^a edição

Lisboa
Setembro 2017

Ficha Técnica

Edição: Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV)

Autoria: Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV)

Design: Margarida Canha da Silva, Catarina Gomes e Fábio Fernandes

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

2ª edição - 2.500 exs., 2017/09

ISBN – 978-972-99044-6-2

Depósito Legal – 432165/17

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

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 atividades 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 exibições de confeção de refeições ao vivo e na presença dos potenciais consumidores (“show cooking”), sempre com o maior sucesso. Os pratos confeccionados tomam-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 use 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”.

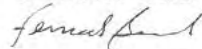
Toda a atividade de produção, distribuição e utilização dos géneros alimentícios é fortemente regulamentada no espaço económico em que Portugal se insere, tornando impossível admitir que algumas das referidas práticas ou “mitos” possam colidir com as disposições regulamentares que as ordenam.

Sejam quais forem os preparados culinários que se confeccionem e comercializem, não podem ser ultrapassadas 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 proteção dos consumidores.

Esta pequena publicação tem por objetivo 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. É permitido o uso de colheres de pau nas cozinhas?

SIM. 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.



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



2. É permitido usar tábuas de corte de madeira nas cozinhas?



SIM. 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 qualquer tipo de contaminação, o que só será possível caso estes se apresentem em bom estado de conservação.

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



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

SIM. No entanto, um sistema baseado nos princípios do HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) prevê que seja aplicada flexibilidade tendo em conta o setor e a dimensão da empresa, incluindo os casos de pequenas empresas.

Assim, aplicando alguma flexibilidade, é possível que numa pequena empresa seja implementado um sistema baseado nos princípios do HACCP com requisitos mais simplificados, garantindo a segurança dos géneros alimentícios.



4. 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 mantidas em bom estado de conservação e higienizadas de forma a assegurar que não existe acréscimo de risco microbiano.



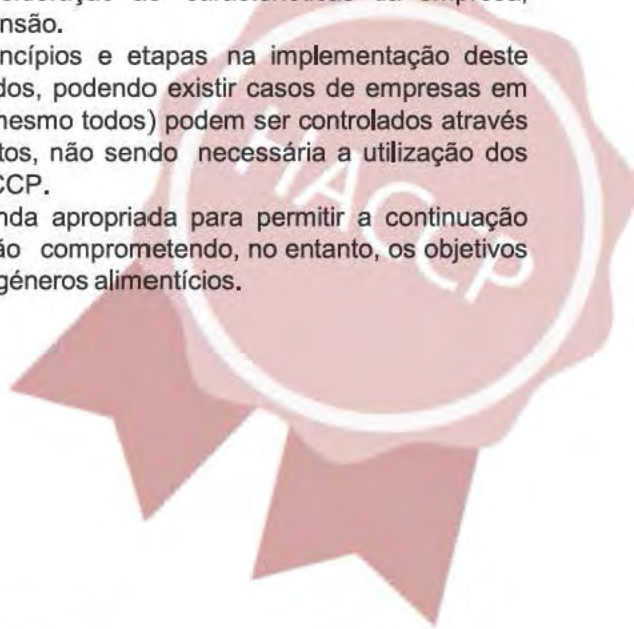
No processo de cura do “Queijo Picante da Beira Baixa”, é ainda permitido o uso de feixes de palha e centeio para envolver os queijos.

5. 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.



6. 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.



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

SIM. É obrigatória 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 de controlo pró-ativo a aplicar pelo operador.

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





8. É voluntária a implementação de Códigos de Boas Práticas?

SIM. Os Códigos 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 obrigatória, é aconselhável a sua implementação.

No portal informático da DGAV (Direção Geral de Alimentação e Veterinária), estão disponíveis vários Códigos de Boas Práticas.



Os Códigos de Boas Práticas são um conjunto de orientações que pretendem fixar procedimentos adequados a qualquer etapa da cadeia alimentar.

9. É facultativa a contratação de uma empresa externa para a realização do controlo de pragas?



SIM. 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 adequados para o efeito.



10. 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).

O material terá que ser adequado ao tipo de alimento a embalar, no estado em que o mesmo se encontra no momento, nomeadamente a sua temperatura.



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

SIM. 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. No entanto, em alguns mercados a comercialização pode ser condicionada à necessidade de implementação destes sistemas de certificação, nomeadamente em casos de exportação.



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


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

SIM. É possível a confeção de doces em habitações privadas, desde que a mesma cumpra os requisitos estabelecidos por lei.

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.





13. É opcional que os estabelecimentos tenham eletrocutores de insetos?

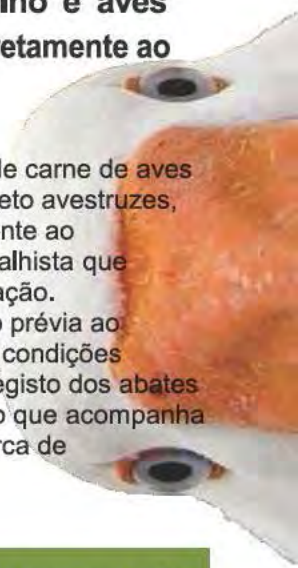
SIM. No entanto, a legislação obriga à instalação de métodos adequados para o controlo de pragas, onde se incluem os insetos. Os métodos referidos deverão ser concebidos de forma a evitarem o desprendimento ou projeção de partículas, como por exemplo pequenos fragmentos resultantes da eletrocussão ou mesmo estilhaços de uma lâmpada rebentada.

Podem ser utilizados outros tipos de métodos para o controlo de pragas como os insetocaçadores, insetocoladores, entre outros, desde que sejam eficazes e não sejam fontes de contaminação.



14. 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. É permitida a venda de uma pequena quantidade de carne de aves de capoeira, lagomorfos e aves de caça de criação, exceto avestruzes, abatidas na exploração, pelo produtor primário diretamente ao consumidor final ou a estabelecimentos de comércio retalhista que abasteçam diretamente o consumidor final ou à restauração. Para tal efeito, o produtor deverá requerer a autorização prévia ao Diretor-Geral de Alimentação Veterinária, cumprindo as condições definidas pelo mesmo, como por exemplo, manter um registo dos abates efetuados na exploração e garantir que a documentação que acompanha os produtos identifique a exploração através da sua marca de exploração.



É permitida a venda até à quantidade máxima, por semana, de:



25 carcaças de perus

50 carcaças de patos



100 carcaças de outras espécies de aves de capoeira.

50 carcaças de lagomorfos



15. É permitida a matança de animais para autoconsumo?

SIM. 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.



16. 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 (10%) 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.



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

SIM. É permitido unicamente para espécies de caça menor, sendo que o caçador pode fornecer diretamente o consumidor final, o comércio a retalho local que abastece diretamente o consumidor final ou a restauração.

As espécies e as quantidades máximas são as 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. Este deve ainda entregar ao consumidor final, ou proprietário do estabelecimento de comércio retalhista ou de restauração, o documento de acompanhamento do modelo constante na plataforma eletrónica da Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV).

De um modo geral, as espécies cinegéticas de caça menor são, entre outros, lagomorfos e aves, 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) nº853/2004 de 29/04, não podendo estas ser vendidas diretamente pelo caçador ao consumidor final.



18. 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 que o pretendam fazer devem proceder ao registo da atividade na DGAV, através da DSAVR da região da exploração.



19. 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, através da DSAVR da região da exploração, da atividade de fornecimento direto ao consumidor final, ao comércio retalhista que abasteça diretamente o consumidor final ou à restauração.



20. 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.

No entanto recomenda-se que o consumidor final proceda ao tratamento térmico do leite antes da sua utilização (como, por exemplo, fervura, ou outro de efeito equivalente).



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



21. É proibido um produtor de leite de pequenos ruminantes vender leite cru ao consumidor final?

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

Leite cru: o leite produzido pela secreção da glândula mamária de animais de criação, não aquecido a uma temperatura superior a 40°C nem submetido a um tratamento de efeito equivalente.



22. É proibido vender queijo fresco com leite cru feito em casa?

SIM. 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, que ser produzido com leite pasteurizado, qualquer que seja a fêmea produtora.





23. É proibido um produtor primário vender mexilhões, ostras ou amêijoas vivas ao consumidor final?

SIM. É interdito o fornecimento direto de qualquer quantidade de moluscos bivalves vivos pelo produtor primário ao consumidor final ou ao comércio a retalho, incluindo a restauração.

Os moluscos bivalves vivos devem passar sempre por um “centro de expedição e/ou depuração”.

É importante salientar que os consumidores e os retalhistas não devem adquirir moluscos bivalves vivos diretamente da produção primária. Por razões de saúde pública está legalmente vedado o fornecimento de qualquer quantidade de moluscos bivalves vivos aos estabelecimentos do retalho e aos consumidores.

24. É proibido um produtor primário vender produtos da pesca ao consumidor final?

SIM. O regime legal nacional estabelece como regra que a primeira venda do pescado fresco, capturado no mar ou em águas marítimas, seja realizada em lota.

Como exceção, e desde que cumpridos alguns preceitos, poderá ocorrer venda direta ao consumidor final ou ao comércio a retalho local de produtos provenientes de aquiculturas ou de águas interiores.

É importante salientar que os consumidores e os retalhistas não devem adquirir moluscos bivalves vivos diretamente da produção primária.

Por razões de saúde pública está legalmente vedado o fornecimento de qualquer quantidade de moluscos bivalves vivos aos estabelecimentos do retalho e aos consumidores.



25. É permitida a comercialização de caracóis selvagens (por oposição aos de cultura)?

SIM. 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.



26. É permitida a colheita de cogumelos silvestres para fins comerciais?

SIM. No entanto, a colheita não pode ser feita sem autorização do(a) proprietário(a) e, em algumas áreas protegidas, do Instituto de Conservação da Natureza e Florestas (ICNF) (consultar os Planos de Ordenamento das Áreas Protegidas).

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.

É muito importante que todos aqueles que se interessam por cogumelos silvestres tenham o cuidado de aprender a distinguir e reconhecer, com segurança, as espécies comestíveis a colher e consumir, não confundindo com espécies tóxicas ou mortais.

De forma a ressaltar a saúde pública, é aconselhável que se adotem boas práticas de higiene e se assegure, tanto quanto possível, que estes produtos sejam protegidos de contaminações, atendendo a qualquer transformação que esses produtos possam sofrer posteriormente.



Estão disponíveis no portal do ICNF dois guias de identificação e um manual de boas práticas de colheita e consumo de cogumelos silvestres.

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

SIM. É permitido o fornecimento direto, pelo produtor, de pequenas quantidades de produtos de produção primária ao consumidor final ou ao comércio a retalho local. No entanto, o produtor deve proceder ao registo de operador hortofrutícola nos serviços das Direções Regionais de Agricultura e Pescas, nos termos do n.º 4 do Despacho Normativo n.º 246/94.

Os produtores devem assegurar, tanto quanto possível, que os produtos hortofrutícolas frescos sejam protegidos de contaminações (ex. produtos fitofarmacêuticos, estrume, etc).





28. É da responsabilidade do operador produtor de pratos confeccionados definir o limite máximo de permanência em refrigeração ou congelação dos mesmos?

SIM. O operador económico é o responsável por garantir a segurança dos géneros alimentícios e conhecer o tempo e a temperatura que melhor se adequa à sua conservação, mediante o tipo de confeção a que foi sujeito. A legislação não estabelece estes limites máximos.

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



29. Os estabelecimentos de restauração e/ou bebidas podem voluntariamente contratar serviços de consultoria de higiene e segurança dos alimentos para a implementação do HACCP?

SIM. 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.



30. 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.



31. 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).



32. Os estabelecimentos de restauração podem entregar ao cliente os restos da refeição consumida para alimentação privada do seu animal de companhia?

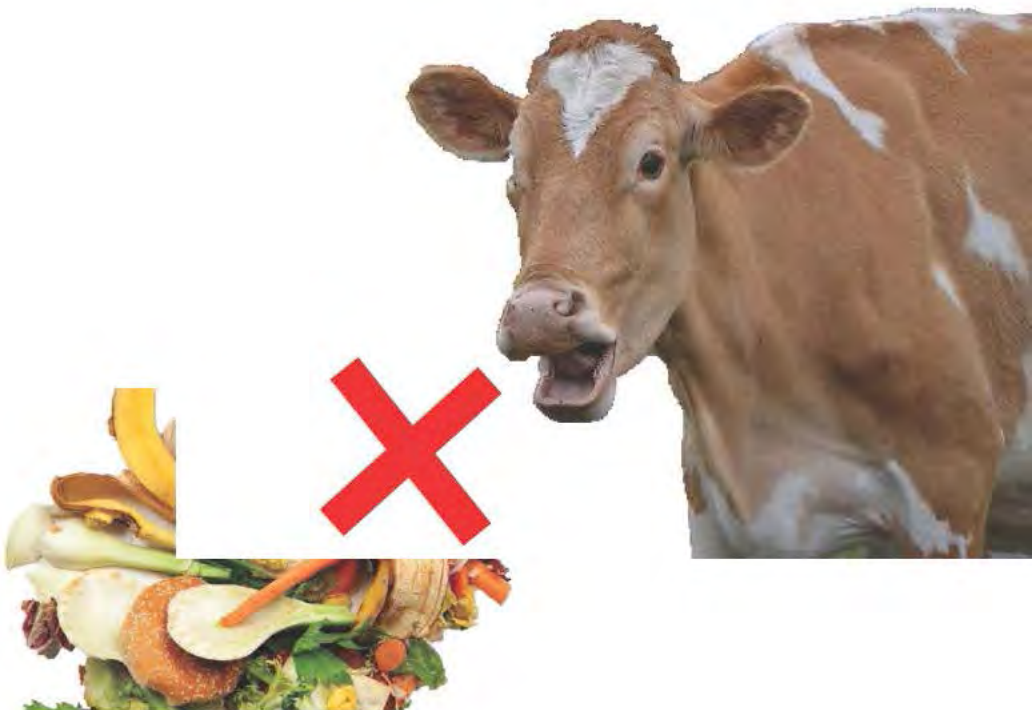
SIM. De acordo com a legislação esta prática é permitida.



33. Nos estabelecimentos de restauração é proibido o encaminhamento de “restos de cozinha e mesa” para alimentação de animais de criação?

SIM. A utilização de restos de cozinha e mesa não podem ser encaminhados para a alimentação ou fabrico de alimentos destinados a animais de criação produtores de géneros alimentícios.

“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 de origem animal



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

SIM. Contudo, é obrigatório ter disponível a informação relativa às substâncias ou produtos suscetíveis de provocar alergias ou intolerâncias. O operador poderá optar por apresentar essa informação na ementa ou por outro método facilmente visível e explícito.



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



35. 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.

36. Os restaurantes não são obrigados a cumprir o controlo da qualidade da água previsto na legislação portuguesa?

SIM. Desde que utilizem exclusivamente a água da rede pública para o “consumo humano”. Se utilizarem outras fontes de água para consumo humano, é obrigatório o cumprimento do controlo da qualidade da água previsto na legislação portuguesa.



37. 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.



38. 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 excepcionais, como é o caso de pessoas invisuais ou nas situações em que o gestor do estabelecimento o autorize.



39. 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. Excetua-se as situações em que o gestor do espaço o proíba explicitamente.



40. Na restauração coletiva é opcional a utilização de ovos pasteurizados?

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



41. 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.



42. 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%. Existe ainda legislação que define limites máximos para a presença de contaminantes químicos nos géneros alimentícios. Deve ser dada preferência à utilização de óleos específicos para fritura, cuja temperatura de degradação é mais elevada.



A reutilização excessiva de óleos de fritura não é recomendável, uma vez que pode gerar compostos que têm efeitos nocivos para a saúde.

43. Os restaurantes são obrigados a pesar os produtos (por exemplo, peixe ou carne) vendidos a peso antes de os confeccionar?

SIM. Sempre que a respetiva carta mencionar “venda a peso”, os estabelecimentos de restauração são obrigados a pesar os produtos antes de os confeccionar.

Contudo, para se obter uma dieta equilibrada, é vantajoso que os consumidores tenham uma noção do volume relativo a cada género alimentício que ingerem.



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

SIM. Tal como sucede com o uso de colheres de pau, não existe legislação que proíba o uso de panos de cozinha. No entanto, todos os utensílios, aparelhos e equipamentos que entrem em contacto direto ou indireto 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) e pelo menos todos os dias. Deverá ainda haver separação dos panos usados para secar 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 louça de uso doméstico na restauração?

SIM. A máquina de lavar louça 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 a contaminação dos alimentos.



46. É facultativo utilizar tábuas de cozinha de diferentes cores consoante o tipo de alimentos em preparação?

SIM. 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 permitem identificar o tipo de alimento correspondente como por exemplo: produtos da pesca crus (azul), carne crua (vermelho), frutas e vegetais (verde), produtos lácteos (branco), carnes cozinhadas (amarelo) e vegetais cozinhados (castanho).



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

	Carne Crua
	Pescado cru
	Carne de Aves Crua
	Frutas e Verduras
	Produtos Lácteos
	Alimentos cozinhados

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

SIM. 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 permitido usar ovos frescos na confecção de comida em restaurantes e cantinas? E se forem ovos caseiros?

SIM. Não existe proibição relativamente ao uso de ovos frescos ou caseiros. Os ovos podem ser adquiridos de pequenos produtores locais, desde que estes 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).



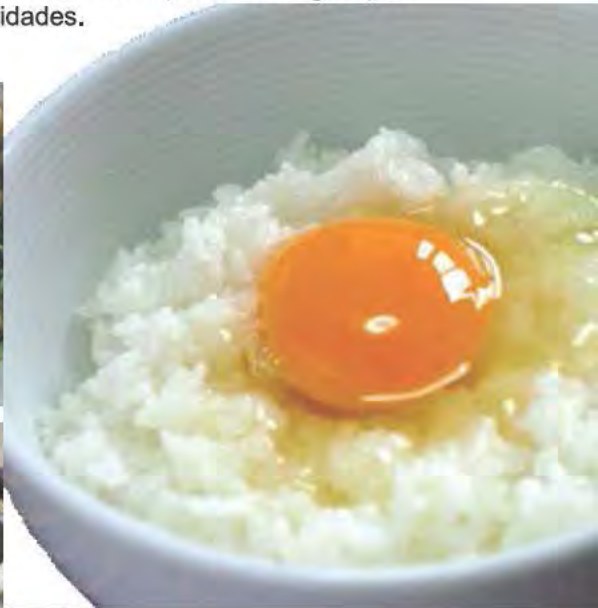
Esta venda de “ovos caseiros” só pode ser efetuada no próprio concelho do local de produção primária e concelhos limitrofes.

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

SIM. 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.



Recomenda-se o uso de ovos pasteurizados nos pratos já confeccionados, uma vez que garantem uma maior segurança ao consumidor final.

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

SIM. Contudo, é aconselhável que o processo de arrefecimento dos alimentos seja rápido e seguro, para que não propicie o desenvolvimento de microrganismos 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 (vide questão 17).

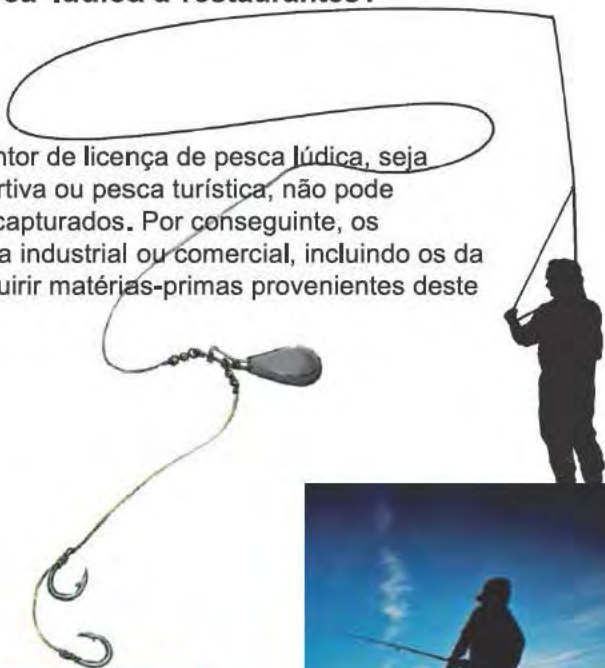


De notar que as espécies de caça selvagem maior (javalis, veados, gamos, corços e muflões) não foram abrangidas por esta possibilidade das pequenas quantidades, devido ao seu elevado risco sanitário específico, pelo que, para serem servidos em restaurantes, terão sempre de passar previamente por um estabelecimento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



52. É proibido o fornecimento de peixe proveniente da pesca lúdica a restaurantes?

SIM. Mesmo quem seja detentor de licença de pesca lúdica, seja pesca de lazer, pesca desportiva ou pesca turística, não pode comercializar os espécimes capturados. Por conseguinte, os estabelecimentos de natureza industrial ou comercial, incluindo os da restauração, não devem adquirir matérias-primas provenientes deste tipo de captura.



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

SIM. Para serem comercializados vivos e de acordo com as normas de higiene e segurança alimentar, todos os moluscos bivalves têm previamente de passar por um “centro de expedição e/ou depuração”, no qual são realizados diversos controlos e operações até lhes poder conferir o estatuto de “apto para consumo humano”.



Por razões legais e de saúde pública, todos os moluscos bivalves vivos devem chegar ao retalho e ao consumidor depois de devidamente tratados, embalados e rotulados em estabelecimentos próprios, aprovados e controlados, chamados “Centros de depuração/expedição”.





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 ter tornado 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 de restauração 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 servidas 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, nomeadamente um estabelecimento com atividade de *catering* ou outros.



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



56. É permitido congelar alimentos nos restaurantes?



SIM. 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?



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.

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. Deve também ser garantido que esta não será um veículo de contaminação (deve estar bem lavada e desinfetada antes de ser usada).



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

SIM, 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 permitida a utilização de unhas de gel por parte dos colaboradores a trabalhar ao balcão, mesas ou cozinha?

SIM, desde que use luvas, ou que não manipule diretamente alimentos. 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, no caso da manipulação dos alimentos ser efetuada por um manipulador cujas unhas se apresentem de modo a poder esconder a sujidade.



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 permitido servir “água da torneira” em jarros?

SIM. 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 permitido servir à mesa água pré-embalada em garrafas de plástico?

SIM. Não existe qualquer proibição relativamente à comercialização de água pré-embalada em garrafas de plástico no interior dos estabelecimentos. A água só pode ser transportada e comercializada quando se apresenta devidamente pré-embalada, ou seja, em recipientes munidos de um sistema de fecho concebido de forma a evitar qualquer possibilidade de contaminação ou falsificação.

“Produto pré-embalado”- é o produto cujo acondicionamento foi efetuado antes da sua exposição para venda ao consumidor em embalagem que solidariamente com ele é comercializada, de tal modo que a quantidade de produto contido na embalagem tenha um valor previamente escolhido e não possa ser alterada sem que a embalagem seja aberta ou sofra uma alteração perceptível.



64. É permitido servir peixes pequenos como “petingas” ou “joaquinzinhos” em restaurantes?

SIM. Desde que sejam respeitadas as normas de captura e comercialização. Sendo de origem comunitária, importa respeitar as medidas nacionais ou da União Europeia estabelecidas para conservação e exploração sustentável dos recursos biológicos marinhos, em particular as disposições relativas aos tamanhos mínimos. Relativamente às “petingas” (sardinha) e aos “joaquinzinhos” (carapau), os tamanhos mínimos de referência são 11cm e 15cm, respetivamente, mas estão regulamentadas situações em que podem ser capturados e comercializados lotes com tamanhos inferiores, como é o caso do carapau com 12cm ou menos – importante será adquirir sempre os produtos da pesca através de operadores e mercados convencionais.



65. É obrigatório que o azeite tenha de ser disponibilizado em gaheteiros 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 opcional o saleiro e pimenteiro serem disponibilizados em doses individuais?

SIM. No 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 permitido servir um recipiente não inviolável (taça) com azeite para mergulhar o pão, por exemplo?

SIM. 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 permitido vender vinho a copo?

SIM. 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 permitido vender vinho em jarro?

SIM. 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.



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

SIM. Não existe qualquer proibição de venda de aparas de carne nos talhos, desde que consistam em matérias de categoria 3 uma vez que são obtidas de peças declaradas próprias para consumo humano. As aparas de carne devem ser vendidas com esta designação enquanto subprodutos animais que se constituem como matérias-primas para alimentação animal.



72. É permitido aos estabelecimentos de retalho doar aos abrigos de cães e gatos os seguintes produtos não comercializáveis:

- produtos de origem animal
- géneros alimentícios que contenham produtos de origem animal
- alimentos para animais de companhia?

SIM. A legislação prevê esta possibilidade mediante a autorização da DGAV, uma vez que estes produtos não são comercializáveis devido ao facto de terem problemas de fabrico, defeitos de empacotamento ou outros defeitos dos quais não advenham riscos para a saúde pública ou animal.



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

SIM. Depois de no “Centro de expedição e/ou depuração” terem sido embalados e expedidos para venda a retalho, não se deve proceder a qualquer reimersão ou aspergimento dos moluscos bivalves vivos com água, mesmo que seja usada água do mar. A armazenagem deve ser efetuada mantendo os bivalves fechados na embalagem de origem, em lugar fresco e sob condições que não comprometam a sua viabilidade.



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

SIM. 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. 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 consequente deterioração. Isto é, os vegetais devem ser rigorosamente lavados e adequadamente desinfetados, antes de serem colocados em contacto com outros alimentos frescos.

O operador económico deve assegurar 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 benéfico para a saúde ingerir carnes vermelhas?



SIM. As carnes vermelhas (bovinos, pequenos ruminantes e equídeos) são importantes para dieta humana: para além dos aminoácidos fundamentais para o bom funcionamento do sistema imunitário, são ricas em ferro e contém doses elevadas de compostos bioativos, como a “L-carnitina”, “Obiquinona”, “Taurina”.

As vísceras desses animais, especialmente o fígado contém concentrações muito elevadas de vitaminas lipó e hidrossolúveis, devendo, por isso, fazer parte de uma dieta equilibrada. As carnes vermelhas podem ser incluídas no regime alimentar normal das pessoas saudáveis, todavia **não devem ser ultrapassadas as quantidades adequadas** à manutenção de uma dieta equilibrada (em média < a 100 g /dia), adaptada às necessidades do indivíduo e da fase de desenvolvimento físico.



77. É opcional a refrigeração dos bolos expostos?

SIM. 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).



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

SIM. Todos os géneros alimentícios, quando transportados, devem 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 ter a capacidade de manter os géneros alimentícios a temperaturas adequadas e devem permitir o controlo dessas mesmas temperaturas. No entanto é da responsabilidade do operador escolher o melhor meio de transporte e 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 os valores são os seguintes:

- Carnes ultracongeladas: $\leq -18^{\circ}\text{C}$
- Carnes congeladas: $\leq -12^{\circ}\text{C}$;
- Carnes frescas com exceção de carne de aves e coelhos: $\leq +7^{\circ}\text{C}$;
- Carnes frescas de aves, de coelho, de caça de criação, de caça selvagem menor e ainda preparados de carne: $\leq +4^{\circ}\text{C}$;
- Carnes picadas frescas e preparados de carne com carne picada fresca: $\leq +2^{\circ}\text{C}$;
- Vísceras frescas: $\leq +3^{\circ}\text{C}$.



80. É obrigatório o cumprimento da temperatura estabelecida legalmente para o transporte de produtos da pesca?

SIM. Durante o transporte, os produtos da pesca devem ser mantidos à temperatura prevista para o tipo de produto.

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°C).

Os produtos da pesca congelados (salvo algumas exceções, como o peixe inteiro congelado em salmoura e

destinado ao fabrico de conservas) devem ser mantidos a uma temperatura constante não superior a -18°C, em todos os pontos do produto, com possíveis e breves oscilações de +/- 3°C, no máximo.

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



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

SIM. 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 permitido usar papel de jornal para acondicionar castanhas assadas?

SIM. 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 susceptível de risco.



Recomenda-se a utilização materiais destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios. Estes materiais e objectos devem ser suficientemente inertes para excluir a transferência de substâncias para os alimentos em quantidades susceptíveis de representar um risco para a saúde humana.



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, 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).



84. É obrigatório que todos os 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 obrigatória a indicação do país de origem ou proveniência das carnes?

SIM. É 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 opcional 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?

SIM. 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)”.

Modelo de rótulo para CARNE DE ORIGEM PORTUGUESA:

Identificação do animal: _____
Abatido em: PORTUGAL - P - (código) - CE
Origem : PORTUGAL  (1)

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



(1) O símbolo nacional e turístico.

87. Que produtos podem fazer menção da região de origem na sua denominação?

A região de origem pode ser usada nos produtos que beneficiem dos regimes de qualidade “Denominação de Origem Protegida” (DOP) ou “Indicação Geográfica Protegida” (IGP) em conformidade com o caderno de especificações que foram aprovadas oficialmente. Exemplo: “Queijo Serra da Estrela”.

É ainda permitido noutros produtos o uso da região na denominação, sempre que essa não se confunda com uma denominação de origem protegida ou outras proteções jurídicas.



A denominação de um género alimentício é a sua denominação legal. Na falta desta, a denominação do género alimentício será a sua denominação corrente; caso esta não exista ou não seja utilizada, será fornecida uma denominação descritiva.



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.



89. 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 durabilidade:

- A “**data limite de consumo**”, aplicável aos produtos alimentares microbiologicamente muito perecíveis (leite, carne, ou peixe fresco, etc.) e que, por essa razão, são susceptíveis 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;
- A “**data da durabilidade mínima**”, aplicável aos produtos alimentares pouco perecíveis, (como por exemplo: massas, arroz, conservas, farinha, açúcar, azeite, óleos, etc.) 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, uma data limite recomendada, até à qual se responsabiliza pela segurança do produto.



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 pela segurança do mesmo e informando adequadamente o consumidor que os produtos têm a data de durabilidade mínima ultrapassada.

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.

Um género alimentício não perecível pode continuar a ser comercializado após o término da data de durabilidade, desde que o consumidor seja informado.

90. Os aditivos são permitidos e podem ser usados?

SIM. A utilização de aditivos alimentares nos géneros alimentícios deve obedecer a vários princípios: O primeiro é não representarem perigo para a saúde do consumidor na dose utilizada. Na União Europeia, todos os aditivos alimentares têm de ser avaliados, fazendo parte de uma lista positiva que está aprovada e publicada em legislação europeia.

Assim sendo, um aditivo usado na dose correta seguindo as indicações tecnológicas para que foi autorizado, não deverá constituir um perigo. Os aditivos na EU são avaliados pela EFSA e autorizados na Comissão Europeia.



“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 nas quantidades em que a legislação o autoriza.

“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 agentes patogénicos.



SULFITO



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

SIM. 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 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 carne picada não é a mesma coisa que um preparado de carne?

SIM. 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” (por exemplo: salsichas frescas, rolo de carne piada, hambúrgueres frescos ou congelados).

CARNE PICADA



PREPARADO DE CARNE



94. Existem várias Autoridades Competentes responsáveis pelos controlos oficiais no setor alimentar?

SIM. 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.



95. É verdade que são os operadores económicos os responsáveis por colocar no mercado géneros alimentícios seguros?

SIM. O operador económico é o responsável por garantir que os géneros alimentícios que produz são seguros para o consumidor.

As autoridades competentes são apenas responsáveis por efetuar controlos oficiais de forma a verificar que os alimentos produzidos, pelo operador económico, são seguros.



ALIMENTO SEGURO



96. A água da torneira é segura?

SIM. 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, possa ter características organolépticas particulares (como cheiro ou sabor), o que 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 proibido vender produtos da pesca, capturados no seu meio natural e mantidos vivos em viveiros, com a menção “produtos de aquicultura”?

SIM. Os produtos da pesca capturados no seu meio natural e mantidos vivos, como vulgarmente acontece com algumas espécies de crustáceos e de peixes, não devem ser considerados produtos de aquicultura, mesmo que a sua permanência nos “viveiros” ou em depósitos com água tenha como único objetivo mantê-los no estado vivo, sem intenção de fazê-los aumentar de tamanho ou de peso. Já se consideram como produtos da aquicultura 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.



“Produtos de aquicultura” – os organismos, ou produtos deles derivados, que resultam da criação ou cultura de organismos aquáticos através da utilização técnicas concebidas para aumentar, para além das capacidades naturais do meio, a produção desses organismos.



99. É verdade que os géneros alimentícios biológicos podem ser produzidos recorrendo à utilização de pesticidas?

SIM. A utilização de fitofármacos (pesticidas) apenas ocorre em casos em que não existem outras alternativas de combate aos inimigos das culturas. Esta utilização é limitada a um número reduzido de substâncias naturais referidas numa lista devidamente aprovada. É ainda de referir 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, os ingredientes e os 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 proibido usar a designação de “Leite de Soja”, “Leite de Aveia”, “Leite de Arroz” e “Leite de Amêndoa”?

SIM. A designação "Leite" é aplicada exclusivamente ao leite de vaca, que é o produto da secreção mamária do mesmo animal, proveniente de uma ou mais ordenhas, sem qualquer adição ou extração. O leite proveniente de animais de outras espécies deve ser designado pelo nome da fêmea produtora (ex: Leite de Cabra). 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 Margarida Canha da Silva,
Dr.^a Catarina Gomes e Eng.^o Fábio Fernandes**

A DGAV agradece a disponibilidade e empenho.

Bem-haja

NOTAS

À MESA: 100 MITOS

A DGAV agradece a colaboração de das seguintes Entidades:

DGADR – Direção-Geral
de Agricultura
e Desenvolvimento Rural



Direção-Geral de Agricultura
e Desenvolvimento Rural

Direção Geral
do Consumidor



ERSAR – Entidade
Reguladora dos Serviços
de Águas e Resíduos



Entidade Reguladora dos Serviços de Águas e Resíduos

AHRESP – Associação
da Hotelaria, Restauração
e Similares de Portugal



Instituição de Utilidade Pública

ANIL – Associação
Nacional dos Industriais
de Lacticínios



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



Associação Portuguesa
dos Industriais
de Águas Minerais
Naturais e de Nascente

CAP – Confederação dos
Agricultores de Portugal



AGRICULTORES DE PORTUGAL

Chef
Hélio Loureiro



DECO – Associação
Portuguesa para a defesa
do Consumidor



FIPA – Federação das
Indústrias Portuguesas
Agro-alimentares



Federação das Indústrias
Portuguesas Agro-Alimentares

PROBEB – Associação
Portuguesa das bebidas
refrescantes não alcoólicas



ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DAS BEBIDAS
REFRESCANTES NÃO ALCOÓLICAS