|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Reg. 852/ 2004 | INSPECÇÃO DO HACCP | **Previsão** | **Punição** |
| Artº 5nº 1 | Os operadores das empresas do sector alimentar criam, aplicam e mantêm um processo ou processos permantentes baseados nos princípios HACCP, que são: | Dec-Lei 113 de 12/06 | Artº 6nº 1  |
| nº 2a) | Identificação de quaisquer perigos que devam ser evitados, eliminados ou reduzidos para níveis aceitaveis. |  | al. b), c), d) e e) |
| nº 2b) | Identificação dos pontos críticos de controlo na fase ou fases em que o controlo é essencial para evitar ou eliminar um risco ou para o reduzir para níveis aceitáveis. |  |  |
| nº 2c) | Estabelecimento de limites críticos em pontos críticos de controlo, que separem a aceitabilidade da não aceitabilidade com vista à prevenção, eliminação ou redução dos riscos identificados. |  |  |
| nº 2d) | Estabelecimento e aplicação de processos eficazes de vigilância em pontos críticos de controlo. |  |  |
| nº 2 e) | Estabelecimento de medidas correctivas quando a vigilância indicar que um ponto crítico de controlo não se encontra sob controlo. |  |  |
| nº 2 f) | Estabelecimento de processos, a efectuar regularmente, para verificar que as medidas referidas nas alíneas a) a e) funcionam eficazmente. |  |  |
| nº 2 g) | Elaboração de documentos e registos adequados à natureza e dimensão das empresas, a fim de demonstrar a aplicação eficaz das medidas referidas nas alíneas a) a f). |  |  |
|  | Sempre que seja efectuada qualquer alteração nos produtos, no processo, ou em qualquer fase da produção, os operadores das empresas do sector alimentar procedem a uma revisão de processo e introduzem as alterações necessárias. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Reg. 852/ 2004** | HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTICIOS | Previsão | Punição |
| Artº 3Artº4 nº. 2 nº. 3  | **Cumprimento dos requisitos gerais e específicos de Higiene**Os operadores das empresas do sector alimentar asseguram que todas as fases da produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios sob o seu controlo satisfaçam os requisitos pertinentes em matéria de higiene estabelecidos no Reg.852/2004. Os operadores das empresas do sector alimentar que se dediquem a qualquer fase da produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios a seguir às fases da produção primária, cumprem os requisitos gerais de higiene previstos no **Anexo II**.Os operadores das empresas do sector alimentar, tomarão, se for caso disso, as seguintes medidas específicas de higiene:1. Respeito dos critérios microbiologicos aplicáveis aos géneros alimentícios;
2. Os processos necessários para respeitar os alvos estabelecidos para cumprir os objectivos do Regulamento;
3. Respeito dos critérios de temperatura aplicáveis aos géneros alimentícios;
4. Manutenção da cadeia de frio;
5. Recolha de amostras e análises.
 | Dec-Lei 113 de 12/06 | Artº 6nº 1al. a) |
|  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| ANEXO II | HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTICIOS |
| **CAPÍTULO I** | INSTALAÇÕESREQUISITOS GERAIS APLICÁVEIS ÀS **INSTALAÇÕES** DO SECTOR ALIMENTAR (COM EXCEPÇÃO DAS ESPECIFICADAS NO CAPÍTULO III – instalações amovíveis e/ou temporárias, instalações utilizadas essencialmente como habitação privada mas nas quais os géneros alimentícios são regularmente preparados para colocação no mercado e máquinas de venda automática.) |
|  | 1. As instalações do sector alimentar devem ser mantidas limpas e em boas condições |
| **DISPOSIÇÃO,****concepção,** **construção,** **localização** **e** **dimensões** | 2. Pela sua disposição relativa, **concepção, construção, localização e dimensões**, as instalações do sector alimentar devem:a) Permitir a **manutenção e a limpeza** e/ou desinfecção adequadas, evitar ou minimizar a contaminação por via atmosférica e facultar um espaço de trabalho adequado para permitir a execução higiénica de todas as operações;b) Permitir **evitar a acumulação de sujidade**, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos géneros alimentícios e a formação de condensação e de bolores indesejáveis nas superfícies;c) Possibilitar a **aplicação de boas práticas de higiene** e evitar nomeadamente a contaminação e, em especial, o **controlo dos parasitas**;d) Sempre que necessário, proporcionar condições adequadas de manuseamento e armazenagem **a temperatura controlada**, com uma capacidade suficiente para manter os géneros alimentícios a temperaturas adequadas e ser concebidas de forma a permitir que essas temperaturas sejam controladas e, se necessário, **registadas**. |
| **instalações** **sanitárias** | 3. Devem existir **instalações sanitárias** em **número suficiente**, munidas de autoclismo e ligadas a um sistema de esgoto eficaz. As instalações sanitárias não devem dar directamente para os locais onde se manuseiam os alimentos. |
| **lavagem** **das** **mãos** | 4. Deve existir um número adequado de lavatórios devidamente localizados e indicados para **a lavagem das mãos**. Os lavatórios para a lavagem das mãos devem estar equipados com água corrente quente e fria, materiais de limpeza das mãos e dispositivos de secagem higiénica. Sempre que necessário, as instalações de lavagem dos alimentos devem ser separadas das que se destinam à lavagem das mãos. |

|  |  |
| --- | --- |
| ANEXO II | HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTICIOS |
| **CAPÍTULO I** | INSTALAÇÕES |
| **ventilação** | 5. Deve ser prevista uma **ventilação** natural ou mecânica adequada e suficiente. Deve ser evitado o fluxo mecânico de ar de zonas contaminadas para zonas limpas. Os sistemas de ventilação devem ser construídos de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição. |
| 6. As **instalações sanitárias** devem ter **ventilação adequada**, natural ou mecânica. |
| **luz** | 7. As instalações do sector alimentar devem dispor de luz natural e/ou artificial adequada. |
| **sistemas** **de** **esgoto** | 8. Os **sistemas de esgoto** devem ser adequados ao fim a que se destinam. Devem ser projectados e construídos de forma a evitar o risco de contaminação. Se os canais de evacuação forem total ou parcialmente abertos, devem ser concebidos de forma a assegurar que não haja fluxos de resíduos de zonas contaminadas para zonas limpas, em especial para zonas onde sejam manuseados alimentos susceptíveis de apresentarem um elevado risco para o consumidor final. |
| **vestiários** | 9. Sempre que necessário, o pessoal deverá dispor de **vestiários adequados**. |
| **produtos de limpeza** | 10. Os produtos de limpeza e os desinfectantes não devem ser armazenados em áreas onde são manuseados géneros alimentícios. |

|  |  |
| --- | --- |
| ANEXO II | HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTICIOS |
| **CAPÍTULO II** | ESTADO DAS INSTALAÇÕESREQUISITOS ESPECÍFICOS APLICÁVEIS AOS LOCAIS EM QUE OS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS SÃO PREPARADOS, TRATADOS OU TRANSFORMADOS (EXCEPTO AS SALAS DE REFEIÇÕES E AS INSTALAÇÕES ESPECIFICADAS NO CAPÍTULO III) |
|  | 1. A disposição relativa e a concepção dos locais em que os géneros alimentícios são preparados, tratados ou transformados (excepto as salas de refeições e as instalações especificadas no Capítulo III, mas incluindo os locais que fazem parte de meios de transporte) devem **permitir a aplicação de boas práticas de higiene, incluindo a protecção contra a contaminação entre e durante as operações, devendo nomeadamente ser cumpridos seguintes requisitos**: |
| **solo** | a) As **superfícies do solo** devem ser mantidas em boas condições e poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfectadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados. Se for caso disso, a superfície dos solos deve permitir um escoamento adequado; |
| **paredes** | b) As **superfícies das paredes** devem ser mantidas em boas condições e poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfectadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, devendo as superfícies ser lisas até uma altura adequada às operações, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados; |
| **tectos** | c) Os **tectos** (ou caso não haja tectos, a superfície interna do telhado) e equipamentos neles montados devem ser construídos e preparados por forma a evitar a acumulação de sujidade e reduzir a condensação, o desenvolvimento de bolores indesejáveis e o **desprendimento de partículas**; |
| **janelas** | d) As **janelas** e outras aberturas devem ser construídas de modo a evitar a acumulação de sujidade. As que puderem abrir para o exterior devem estar equipadas, sempre que necessário, com **redes de protecção contra insectos**, facilmente removíveis para limpeza. Se da sua abertura puder resultar qualquer contaminação, as janelas devem ficar fechadas com ferrolho durante a produção |

|  |  |
| --- | --- |
| ANEXO II | HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTICIOS |
| **CAPÍTULO II** | ESTADO DAS INSTALAÇÕES |
| **portas** | e) As **portas** devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfectadas.Para o efeito, deverão ser utilizadas superfícies lisas e não absorventes, a menos que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados; |
| **contacto****com** **os** **géneros** **alimentícios** | f) As **superfícies** (incluindo as dos equipamentos) das zonas em que os géneros alimentícios são manuseados, nomeadamente as **que entram em contacto com os géneros alimentícios**, devem ser mantidas em boas condições e devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfectadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados. |
| **limpeza E armazenagem dos utensílios** | 2. Sempre que necessário, devem existir instalações adequadas para a limpeza, desinfecção e armazenagem dos utensílios e equipamento de trabalho. Essas instalações devem ser constituídas por materiais resistentes à corrosão, ser fáceis dc limpar e dispor de um abastecimento adequado de água quente e fria. |
| **lavagem** **dos** **alimentos** | 3. Sempre que necessário, devem ser previstos **meios adequados para a lavagem dos alimentos**. Todos os lavatórios ou outros equipamentos do mesmo tipo destinados à lavagem de alimentos devem dispor de um abastecimento adequado de água potável quente e/ou fria conforme com os requisitos do Capítulo V e devem estar limpos e, sempre que necessário, desinfectados. |

|  |  |
| --- | --- |
| ANEXO II | HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTICIOS |
| **CAPÍTULO IV** | TRANSPORTE |
|  | 1.Os veículos de transporte e/ou os contentores utilizados para o transporte de géneros alimentícios devem ser mantidos limpos e em boas condições, a fim proteger os géneros alimentícios da contaminação, devendo, sempre que necessário, ser concebidos e construídos de forma a permitir uma limpeza e/ou desinfecção adequadas. |
|  | 2. As caixas de carga dos veículos e/ou contentores não devem transportar senão géneros alimentícios se desse transporte puder resultar qualquer contaminação. |
|  | 3. Sempre que os veículos e/ou os contentores forem utilizados para o transporte de outros produtos para além do de géneros alimentícios ou para o transporte simultâneo de diferentes géneros alimentícios, deverá existir, sempre que necessário, uma efectiva separação dos produtos. |
|  | 4. Os géneros alimentícios a granel no estado líquido, em grânulos ou em pó devem ser transportados em caixas de carga e/ou contentores/cisternas reservados ao transporte de géneros alimentícios. Os contentores devem ostentar uma referência claramente visível e indelével, numa ou mais línguas da Comunidade, indicativa de que se destinam ao transporte de géneros alimentícios, ou a menção “destinado exclusivamente a géneros alimentícios. |
|  | 5. Sempre que os veículos e/ou os contentores tiverem sido utilizados para o transporte de produtos que não sejam géneros alimentícios ou para o transporte de géneros alimentícios diferentes, dever-se-á proceder a unia limpeza adequada entre os carregamentos, para evitar o risco de contaminação. |
|  | 6. A colocação e a protecção dos géneros alimentícios dentro dos veículos e/ou contentores devem ser de molde a minimizar o risco de contaminação. |
|  | 7. Sempre que necessário, os veículos e/ou os contentores utilizados para o transporte de géneros alimentícios devem ser capazes de manter os géneros alimentícios a temperaturas adequadas e permitir que essas temperaturas sejam controladas. |

|  |  |
| --- | --- |
| **ANEXO II** | **HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTICIOS**Aplica-se a todas as fases da produção, transformação, distribuição e venda de géneros alimentícios. |
| **CAPÍTULO V** |  **EQUIPAMENTO****REQUISITOS APLICÁVEIS AO EQUIPAMENTO** |
|  | 1.Todos **os utensílios, aparelhos e equipamento que entrem em contacto com os alimentos** devem: |
|  | a) Estar efectivamente **limpos** e, sempre que necessário, **desinfectados**. Deverão ser limpos e desinfectados com uma frequência suficiente para evitar qualquer risco de contaminação; |
|  | b) Ser fabricados com **materiais adequados** e mantidos em **boas condições de arrumação** **e bom estado de conservação**, de modo a **minimizar qualquer risco de contaminação;** |
|  | c) Exceptuando os recipientes e embalagens não recuperáveis, ser fabricados com **materiais adequados** e mantidos **em boas condições de arrumação e bom estado de conservação**, de modo a **permitir a sua limpeza e, sempre que necessário, a sua desinfecção;** |
|  | d) Ser instalados de forma a **permitir a limpeza adequada do equipamento e da área circundante.** |
|  | 2. Sempre que necessário, o equipamento deve conter **dispositivos de controlo** capazes de assegurar o cumprimento dos objectivos do presente regulamento. |
|  | 3. Sempre que devam ser utilizados aditivos químicos para prevenir a corrosão de equipamento e de contentores, deverão ser seguidas as boas práticas de aplicação. |

|  |  |
| --- | --- |
| **ANEXO II** | **HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTICIOS**Aplica-se a todas as fases da produção, transformação, distribuição e venda de géneros alimentícios. |
| **CAPÍTULO VI** | **RESÍDUOS ALIMENTARES** |
|  | 1.**Os resíduos alimentares, os subprodutos não comestíveis e os outros resíduos deverão ser retirados das salas em que se encontrem alimentos, o mais depressa possível de forma a evitar a sua acumulação.** |
|  | 2. Os resíduos alimentares, os subprodutos não comestíveis e os demais resíduos devem ser **depositados em contentores que se possam fechar**, a menos que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que outros tipos de contentores ou de sistemas de evacuação utilizados são adequados. **Esses contentores devem ser de fabrico conveniente, ser mantidos em boas condições e ser fáceis de limpar e, sempre que necessário, de desinfectar.** |
|  | 3. Devem ser tomadas as medidas adequadas para a recolha e a eliminação dos resíduos alimentares, dos subprodutos não comestíveis e dos outros resíduos. Os locais de recolha dos resíduos devem ser concebidos e utilizados de modo a que possam ser mantidos limpos e, sempre que necessário, livres de animais e parasitas. |
|  | 4. Todas as águas residuais devem ser eliminadas de um modo higiénico e respeitador do ambiente, em conformidade com a legislação comunitária aplicável para o efeito, e não devem constituir uma fonte directa ou indirecta de contaminação. |

|  |  |
| --- | --- |
| **ANEXO II** | **HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTICIOS**Aplica-se a todas as fases da produção, transformação, distribuição e venda de géneros alimentícios. |
| **CAPÍTULO VII** | **ABASTECIMENTO DE ÁGUA** |
|  | **1.**a**) Deve ser providenciado um abastecimento adequado de água potável, a qual deve ser utilizada sempre que necessário para garantir a não contaminação dos géneros alimentícios.** |
|  | b) Pode ser utilizada água limpa nos produtos da pesca inteiros. Pode ser utilizada água do mar limpa nos moluscos bivalves vivos, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos; pode igualmente ser utilizada água limpa para a lavagem externa. Nos casos em que essa água seja utilizada, deverão existir instalações adequadas para o seu fornecimento. |
|  | 2. Quando for utilizada água não potável para, por exemplo, o combate a incêndios, a produção de vapor, a refrigeração ou outros objectivos similares, a água deve circular em sistemas separados, devidamente identificados. A água não potável não poderá ter qualquer ligação com os sistemas de água potável, nem possibilidade de refluxo para esses sistemas. |
|  | 3. A água reciclada utilizada na transformação, ou como ingrediente, não deve acarretar um risco de contaminação. Deve obedecer aos mesmos padrões que a água potável, a não ser que a autoridade competente tenha garantias de que a qualidade da água não pode afectar a integridade do género alimentício na sua forma final. |
|  | **4. O gelo que entre em contacto com alimentos ou que possa contaminar os alimentos deve ser fabricado com água potável ou, quando utilizado para refrigerar produtos da pesca inteiros, com água limpa. Esse gelo deve ser fabricado, manuseado e armazenado em condições que o protejam de qualquer contaminação.** |
|  | 5. O vapor utilizado em contacto directo com os alimentos não deve conter substâncias que representem um risco para a saúde ou que possam contaminar os alimentos. |
|  | 6. Quando o tratamento térmico for aplicado a géneros alimentícios em recipientes hermeticamente fechados, deve assegurar-se que a água utilizada para o arrefecimento dos recipientes após o tratamento térmico não constitui uma fonte de contaminação para o género alimentício. |

|  |  |
| --- | --- |
| **ANEXO II** | **HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTICIOS**Aplica-se a todas as fases da produção, transformação, distribuição e venda de géneros alimentícios. |
| **CAPÍTULO VIII** | **HIGIENE PESSOAL** |
|  | 1.Qualquer pessoa que trabalhe num local em que sejam manuseados alimentos deve manter um **elevado grau de higiene pessoal** e deverá usar **vestuário adequado, limpo** e, sempre que necessário, que confira protecção. |
|  | 2. Qualquer pessoa que sofra ou seja portadora de uma **doença** facilmente transmissível através dos alimentos ou que esteja afectada, por exemplo, por **feridas infectadas, infecções cutâneas, inflamações ou diarreia será proibida de manipular géneros alimentícios e entrar em locais onde se manuseiem alimentos**, seja a que título for, se houver probabilidades de contaminação directa ou indirecta. Qualquer pessoa afectada deste modo e empregada no sector alimentar e que possa entrar em contacto com géneros alimentícios deverá informar imediatamente o operador do sector alimentar de tal doença ou sintomas e, se possível, das suas causas. |

|  |  |
| --- | --- |
| **ANEXO II** | **HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTICIOS**Aplica-se a todas as fases da produção, transformação, distribuição e venda de géneros alimentícios. |
| **CAPÍTULO IX** | **DISPOSIÇÕES APLICÁVEIS AOS****GÉNEROS ALIMENTÍCIOS** |
|  | 1.Um operador do sector alimentar **não deve aceitar matérias-primas nem ingredientes** para além de animais vivos, nem quaisquer outras matérias utilizadas para a transformação dos produtos que apresentem ou que se possa razoavelmente esperar que apresentem **contaminação por parasitas, microrganismos patogénicos ou substâncias tóxicas, substâncias em decomposição ou substâncias estranhas** na medida em que, mesmo depois de ter aplicado higienicamente os processos normais de triagem e/ou preparação ou transformação, **o produto final esteja impróprio para consumo humano**. |
|  | 2. As matérias-primas e todos os ingredientes armazenados nas empresas do sector alimentar devem **ser conservados em condições adequadas que evitem a sua deterioração e os protejam de qualquer contaminação**. |
|  | 3. Em todas as fases da produção, transformação e distribuição, os alimentos devem ser **protegidos de qualquer contaminação que os possa tornar impróprios para consumo humano, perigosos para a saúde** ou contaminados de tal forma que não seja razoável esperar que sejam consumidos nesse estado. |
|  | 4. Devem ser instituídos procedimentos adequados para **controlar os parasitas**. Devem ser igualmente instituídos procedimentos adequados **para prevenir que animais domésticos tenham acesso a locais onde os alimentos são preparados**, manuseados ou armazenados (ou, sempre que a autoridade competente o permita em casos especiais, para prevenir que esse acesso possa ser fonte de contaminação). |
|  | 5. As matérias-primas, os ingredientes e os produtos intermédios e acabados susceptíveis de permitirem a reprodução de microrganismos patogénicos ou a formação de toxinas **não devem ser conservados a temperaturas de que possam resultar riscos para a saúde**. **A cadeia de frio não deve ser interrompida**. No entanto, desde que daí não resulte um risco para a saúde, são permitidos períodos limitados sem controlo da temperatura, sempre que tal seja necessário para permitir o manuseamento durante a preparação, o transporte, a armazenagem, a exposição e a apresentação dos alimentos ao consumidor. As empresas do sector alimentar que fabriquem, manuseiem e acondicionem géneros alimentícios transformados devem dispor de salas com dimensões suficientes para a armazenagem separada de matérias-primas e matérias transformadas e de armazenagem refrigerada separada suficiente |

|  |  |
| --- | --- |
| **ANEXO II** | **HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTICIOS**Aplica-se a todas as fases da produção, transformação, distribuição e venda de géneros alimentícios. |
| **CAPÍTULO IX** | **DISPOSIÇÕES APLICÁVEIS AOS****GÉNEROS ALIMENTÍCIOS** |
|  | 6. Quando se destinarem a ser **conservados ou servidos frios**, os géneros alimentícios devem ser **arrefecidos o mais rapidamente possível** após a fase de transformação pelo calor, ou após a fase final de preparação se a transformação pelo calor não for utilizada, **até atingirem uma temperatura de que não resultem riscos para a saúde**. |
|  | 7. **A descongelação dos géneros alimentícios deve ser efectuada de forma a minimizar o risco de desenvolvimento de microrganismos patogénicos ou a formação de toxinas nos alimentos**. Durante a descongelação, os alimentos devem ser submetidos a temperaturas das quais não resulte um risco para a saúde. **Os líquidos de escorrimento resultantes da descongelação devem ser adequadamente drenados** caso apresentem um risco para a saúde. Depois da descongelação, os alimentos devem ser manuseados de forma a minimizar o risco de desenvolvimento de microrganismos patogénicos ou a formação de toxinas. |
|  | 8. As **substâncias perigosas e/ou não comestíveis**, incluindo os alimentos para animais, devem ser adequadamente rotuladas e armazenadas em **contentores separados e seguros**. |
| **CAPÍTULO X** | **DISPOSIÇÕES APLICÁVEIS AO** **ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM****DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS** |
|  | 1. Os materiais de acondicionamento e embalagem **não devem constituir fonte de contaminação.** |
|  | 2. Todo o material de acondicionamento deve **ser armazenado por forma a não ficar exposto a risco de contaminação.** |
|  | 3. As operações de acondicionamento e embalagem devem ser executadas de forma a **evitar a contaminação dos produtos**. Sempre que necessário, como nomeadamente no caso de os recipientes serem caixas metálicas ou frascos de vidro, a **sua integridade e limpeza têm de ser verificadas antes do enchimento.** |
|  | 4. Os materiais de acondicionamento e embalagem **REUTILIZADOS** para os géneros alimentícios devem ser **fáceis de limpar e, sempre que necessário, fáceis de desinfectar.** |

|  |  |
| --- | --- |
| **ANEXO II** | **HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTICIOS**Aplica-se a todas as fases da produção, transformação, distribuição e venda de géneros alimentícios. |
| **CAPÍTULO XI** | **TRATAMENTO TÉRMICO**Os requisitos a seguir indicados aplicam-se apenas aos alimentos colocados no mercado em recipientes hermeticamente fechados. |
|  | 1. Qualquer processo de tratamento térmico utilizado para transformar um produto não transformado ou para outra transformação de um produto transformado deve:a**) Fazer subir a temperatura de todas as partes do produto tratado até uma determinada temperatura durante um determinado período de tempo**; b) **Impedir o produto de ser contaminado durante o processo.** |
|  | 2. A fim de assegurar que o processo utilizado atinja os objectivos pretendidos, os operadores das empresas do sector alimentar devem **controlar regularmente os principais parâmetros pertinentes** (em especial, a temperatura, a pressão, a hermeticidade e a microbiologia), nomeadamente através da utilização de dispositivos automáticos. |
|  | 3. O processo utilizado deve obedecer a uma **norma internacionalmente reconhecida** (por exemplo, pasteurização, ultra-pasteurização ou esterilização). |
|  | **HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTICIOS**Aplica-se a todas as fases da produção, transformação, distribuição e venda de géneros alimentícios. |
| **CAPÍTULO XII** | **FORMAÇÃO**Os operadores das empresas do sector alimentar devem assegurar que: |
|  | 1) O pessoal que manuseia os alimentos seja **supervisado** e disponha, em matéria de higiene dos géneros alimentícios, de **instrução e/ou formação adequadas para o desempenho das sua funções;** |
|  | 2) **Os responsáveis pelo desenvolvimento e manutenção** do processo referido no n.° 1 do artigo 5.° do presente regulamento ou pela aplicação das orientações pertinentes tenham **recebido formação adequada na aplicação dos princípios HACCP**;  |
|  | 3) Todos os requisitos da legislação nacional relacionados com programas de formação de pessoas que trabalhem em determinados sectores alimentares sejam respeitados. |
| **ANEXO II** | **HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTICIOS** |
| **CAPÍTULO III** | REQUISITOS APLICÁVEIS ÀS **INSTALAÇÕES AMOVÍVEIS E/OU TEMPORÁRIAS**(TAIS COMO MARQUISES, TENDAS DE MERCADO, VEÍCULOS PARA VENDAAMBULANTE), ÀS INSTALAÇÕES UTILIZADAS ESSENCIALMENTE COMO HABITAÇÃO PRIVADA MAS NAS QUAIS OS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS SÃO REGULARMENTE PREPARADOS PARA A COLOCAÇÃO NO MERCADOE ÀS MÁQUINAS DE VENDA AUTOMÁTICA |
|  | 1. As instalações e as máquinas de venda automática devem, na medida em que for razoavelmente praticável, estar **localizadas e ser concebidas, construídas, e mantidas limpas e em boas condições**, de forma a evitar o risco de contaminação, nomeadamente através de animais e parasitas. |
|  | 2. Mais particularmente, sempre que necessário:a) Devem existir instalações adequadas que permitam a manutenção de uma **higiene pessoal** adequada (incluindo instalações de lavagem e secagem higiénica das mãos, instalações sanitárias em boas condições de higiene e vestiários); |
|  | b) As **superfícies em contacto com os alimentos** devem ser mantidas em boas condições e devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfectadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos, a menos que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados; |
|  | c) Devem existir meios **adequados para a lavagem** e, sempre que necessário, desinfecção **dos utensílios e equipamentos** de trabalho; |
|  | d) Sempre que a **limpeza dos géneros alimentícios** for realizada pela empresa do sector alimentar, devem existir meios adequados para que essa operação possa decorrer de forma higiénica; |
|  | e) Deve existir um abastecimento adequado de **água potável quente e/ou fria**; |
|  | f) Devem existir instalações e/ou equipamentos adequados de **armazenagem e eliminação higiénicas de substâncias perigosas e/ou não comestíveis**, bem como de resíduos (líquidos ou sólidos); |
|  | g) Devem existir equipamentos e/ou instalações que permitam a manutenção dos alimentos a **temperatura adequada, bem como o controlo dessa temperatura;** |
|  | h) **Os géneros alimentícios devem ser colocados em locais que impeçam, na medida em que for razoavelmente praticável, o risco de contaminação.** |
|  |  |