

REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA
GOVERNO REGIONAL
SECRETARIA REGIONAL DE AGRICULTURA E PESCAS
DIREÇÃO REGIONAL DE AGRICULTURA

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE NA PRODUÇÃO DE “PÃO TRADICIONAL DA MADEIRA” - “PÃO DE CASA”

Funchal, 2017



Av. Arriaga nº 21 A - Edifício Golden Gate 3º Andar - 9000-060 Funchal • T. +351 291 204200 • F. +351 291 225708
www.madeira.gov.pt • dra@madeira.gov.pt • NIF 600086615

ÍNDICE

INTRODUÇÃO	1
I. CONCEITOS ELEMENTARES.....	2
I.1. Conceitos Ligados à Produção Tradicional	2
I.2. Conceitos Ligados à Segurança Alimentar.....	3
II. PRODUÇÃO DE “PÃO TRADICIONAL DA MADEIRA” – “PÃO DE CASA”.....	11
II.1. Produção de “Pão de Casa”	12
II.2. Principal modo de produção de “Pão de Casa”	13
II.3. Fluxograma da produção de “Pão de Casa”	19
III. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL	20
III.1 Legislação Setorial	20
III.2 Legislação Alimentar.....	20
IV. CÓDIGOS DE BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE.....	24
MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE NA PRODUÇÃO DE “PÃO TRADICIONAL DA MADEIRA” - “PÃO DE CASA”	26
1. Produção Primária	26
2. Aquisição de Matérias-primas ou de Ingredientes	29
3. Edifícios – Concessão e Instalações.....	33
3.1. Localização das Instalações.....	33
3.2. Características das Instalações	34
3.3. Equipamentos das Instalações	35
4. Equipamentos e Utensílios	38
4.1. Equipamentos	38
4.2. Utensílios.....	40
5. Higienização e Manutenção das Instalações e Equipamentos	42
5.1. Limpeza e Desinfecção	42

5.2.	Manutenção das Instalações, Equipamentos	44
6.	Controlo do Processo Produtivo.....	47
7.	Armazenamento, Transporte, Embalamento e Rotulagem do Produto Acabado.....	51
7.1	Armazenamento e transporte do produto acabado	51
7.2	Embalamento.....	53
7.3	Rotulagem	53
8.	Controlo de Pragas.....	55
9.	Qualidade da Água.....	58
10.	Saúde e Higiene Pessoal	60
10.1.	Saúde Pessoal	61
10.2.	Higiene Pessoal	61
11.	Documentos e Registos – Rastreabilidade.....	64
12.	Formação / Informação.....	66
	CONCLUSÃO.....	68
	ANEXO I.....	69
	ANEXO II.....	70
	ANEXO III.....	71
	ANEXO IV	72
	ANEXO V.....	73

INTRODUÇÃO

Um dos principais produtos tradicionais madeirenses é o pão, cuja produção é essencialmente familiar e artesanal, decorrente do facto de até há pouco tempo atrás, não ser construída uma casa madeirense que não fosse dotada de um forno de cantaria mole, onde pelo menos uma vez por semana, era produzido o pão necessário ao abastecimento da família.

Numa época de globalização no acesso aos bens alimentares, em que no mercado regional entram produtos de várias origens, de produção em massa e com poucas características distintivas, temos vindo a assistir a um aumento significativo da procura dos produtos tradicionais, onde se inclui, obrigatoriamente, o “Pão Tradicional da Madeira”.

Neste contexto, tem sido promovido um significativo esforço, principalmente nos seus locais de origem, no espaço rural, no sentido de recuperar, divulgar, produzir e disponibilizar alguns desses produtos da gastronomia tradicional madeirense.

É necessário promover todas as medidas que permitam garantir a defesa da qualidade e genuinidade dos produtos que são produzidos e comercializados utilizando a designação de “produtos tradicionais madeirenses” e, simultaneamente, garantir a sua inocuidade e segurança alimentar, assegurando que os seus modos de produção e as suas formas de comercialização, incluído a embalagem e a rotulagem, obedecem aos requisitos da legislação em vigor.

Importa referir que existem diferentes variedades de “Pão Tradicional da Madeira”, entre os quais se destacam o “Pão de Casa”, o “Bolo do Caco”, o “Bolo de Noiva”, a “Broa de milho”, as “Biscoitas”, os “Brigadeiros”, entre outros.

O “Pão de Casa” é comercializado sob diferentes denominações associadas à indicação da sua proveniência, como por exemplo: “Pão de Santana”, “Pão de Gaula”, “Rosquilha de São Vicente” ou utilizando qualificativos que procuram atribuir-lhe uma conotação de tradicionalidade, como sejam “Pão de Batata” (entenda-se pão de batata-doce) ou “Pão de lenha”.

O presente manual refere-se à produção tradicional de “Pão de Casa”, por conseguinte serão elaborados outros manuais para as diferentes variedades de “Pão Tradicional da Madeira”.

I. CONCEITOS ELEMENTARES

Para facilitar a interpretação do presente documento torna-se necessário clarificar alguns conceitos utilizados.

I.1. CONCEITOS LIGADOS À PRODUÇÃO TRADICIONAL

“**PÃO DE CASA**” – ou “Pão de Família”, corresponde ao pão tradicionalmente produzido pelas famílias e artesãos principalmente nas freguesias rurais madeirenses sendo que, antigamente, quando era obtido a partir de farinha proveniente de trigo obtido na Madeira, era também designado por “Pão de Trigo da Terra”. Atualmente, utilizam-se também outros qualificativos como sejam “Pão de Batata e ou “Pão de lenha”;

“**FORNOS TRADICIONAIS**” – fornos de forma semicircular de abóbada troncada, construídos com a denominada “cantaria de forno”, ou cantaria mole de cor vermelho acastanhado, específica da Ilha da Madeira, que corresponde aos tufos ou consolidações de lamas vulcânicas, e que desde sempre, tem sido utilizada no fabrico de fogareiros e de aduelas de fornos. Estes fornos constituíam «um elemento característico e inseparável do tipo clássico de habitação madeirense, porque antigamente todas as famílias fabricavam, semanalmente, o seu pão diário»;

“**BATATA**” – “**BATATA-DOCE**” - tradicionalmente na Madeira a batata-doce (raiz tuberosa da espécie “*Ipomoea batatas Lab.*”) é designada apenas por “batata” atendendo a que utilizam a designação “semilha” para a batata de consumo ou de conservação;

“**ISCO**” – “**MASSA LÊVEDA**” - “**BOLA DE FERMENTO**” - pedaço de fermento proveniente de uma amassadura anterior ou elaborado a partir de leveduras próprias para panificação;

“**SELHA**” – alguidar de madeira produzido especificamente para a amassadura do pão de casa;

“**TENDEDEIRA**” / “**TENDEIRA**” – superfície plana de madeira polvilhada com farinha onde a massa depois de levedar é dividida nas porções necessárias para o formato e peso desejado do pão;

“**PÁ DO PÃO**” – pá de madeira utilizada para a colocação e retirada do pão do forno;

“**VARREDOR**” – utensílio de madeira, normalmente constituído por uma barra à qual são atados panos com auxílio de arames e que serve para retirar (“varrer”) as braças e cinzas existentes no forno, antes da colocação do pão;

“**CESTO DO PÃO**” – normalmente são cestos de vime de diferentes formatos tradicionalmente utilizado para o transporte e armazenamento do pão;

“CÔDEA” – parte externa e dura do pão;

“MIOLO” – parte do pão que fica dentro da côdea.

I.2. CONCEITOS LIGADOS À SEGURANÇA ALIMENTAR

"ALIMENTO" ou "GÉNERO ALIMENTÍCIO" – qualquer substância ou produto, transformado, parcialmente transformado ou não transformado, destinado ao consumo humano ou com razoáveis probabilidades de o ser. Abrange bebidas, pastilhas elásticas e todas as substâncias, incluindo a água, intencionalmente incorporadas nos géneros alimentícios durante o seu fabrico, preparação ou tratamento.

"LEGISLAÇÃO ALIMENTAR", as disposições legislativas, regulamentares e administrativas que regem os géneros alimentícios em geral e a sua segurança em particular, estabelecidas a nível comunitário e nacional ou regional;

“SEGURANÇA ALIMENTAR” – medidas destinadas a garantir o acesso, de forma permanente, a fontes de alimento em quantidade e qualidade adequadas às necessidades humanas; aproveitar ao máximo os seus nutrientes e assegurar que são produzidos, manuseados (armazenados e transportados) e consumidos para que não possam representar perigo para a saúde;

“CADEIA ALIMENTAR” – todas as fases desde a produção, transformação e distribuição dos alimentos. Por exemplo no caso da produção do pão, envolve desde a produção agrícola do cereal, passando pela fábrica onde se produz a farinha e pela unidade (industrial, artesanal ou familiar) onde se produz o pão, sem esquecer os responsáveis por todos os transportes realizados (do cereal, da farinha e do pão), até o estabelecimento comercial onde o pão é entregue ao consumidor final;

“EMPRESA ALIMENTAR” – qualquer empresa, com ou sem fins lucrativos, pública ou privada, que se dedique a uma atividade relacionada com qualquer das fases da cadeia alimentar de um produto (desde a produção, transformação e distribuição dos alimentos);

“OPERADOR DE UMA EMPRESA ALIMENTAR” a pessoa ou empresa responsável pelo cumprimento das normas da legislação alimentar na empresa do sector alimentar sob o seu controlo;

“RASTREABILIDADE” – a capacidade de detetar a origem e de seguir o rasto de um alimento ao longo de todas as fases da produção, transformação e distribuição (incluindo o transporte, a importação/exportação e a comercialização) até ser colocado à venda;

“**MANIPULADOR DE ALIMENTOS**” – é toda a pessoa que, pela sua atividade profissional, entra em contacto com alimentos em todas as fases da cadeia alimentar, como sejam: os produtores agrícolas, os transformadores ou preparadores, os comerciantes e os transportadores;

“**ARTESÃO**” – manipulador de alimentos, numa unidade artesanal ou familiar, detentor do “saber-fazer” específico do produto tradicional em causa;

“**HIGIENE ALIMENTAR**” – a seguir designada apenas por “**HIGIENE**”, corresponde às medidas e condições necessárias para controlar os riscos e assegurar que os alimentos são próprios para consumo humano tendo em conta a sua correta utilização. As regras gerais e específicas de higiene têm por principal objetivo garantir um elevado nível de proteção do consumidor em matéria de segurança dos géneros alimentícios;

“**HIGIENE PESSOAL**” – medidas e condições dos manipuladores de alimentos, para reduzir os riscos de contaminação dos alimentos por ação dos próprios;

“**SALUBRIDADE**” – o mesmo que “**INOCUIDADE**” qualidade dos alimentos que se apresentam livres de quaisquer contaminações por terem sido obtidos com boas condições de higiene alimentar, pelo que são próprios e seguros para o consumo humano;

“**RISCO**” – relação entre a probabilidade da ocorrência de um perigo que seja nocivo para a saúde e a gravidade de que esse perigo ocorra.

“**PERIGO**” – tudo aquilo que possa causar problemas de saúde às pessoas que manipulem ou que consumam um alimento contaminado. Podem ser:

- “Perigos biológicos” quando provocados pela presença de microrganismos ou pela ação de pragas (insetos, aranhas ou ratos) ou de outros animais (aves ou animais domésticos) (o efeito negativo pode resultar da multiplicação de microrganismos no alimento ou da presença de substâncias produzidas ou de objetos estranhos e introduzidos por microrganismos ou pragas);
- “Perigos químico” quando provocados pela presença de substâncias químicas e
- “Perigos físicos” decorrentes da presença nos alimentos de objetos estranhos;

“**CONTAMINAÇÃO**” – qualquer situação que conduza à ocorrência de um perigo e que determina que o alimento deixa de ser próprio para consumo humano uma vez que passa a poder causar problemas de saúde às pessoas que os manipulem ou consumam;

“PRAGA” – presença de animais que, pela sua ação direta ou pelos microrganismos que normalmente os acompanham, podem causar contaminação dos alimentos. Normalmente correspondem a insetos (formigas, moscas, baratas, etc.) aranhas, roedores, aves (pombos, gaivotas etc.) e outros. Os animais domésticos (vacas, cabras, ovelhas, gatos ou cães) podem também representar perigos de contaminação alimentar pelo que deve evitar-se que entrem em contacto com os alimentos

“MICRORGANISMOS” – seres vivos muito pequenos (bactérias, leveduras, fungos, vírus e outros) que são responsáveis por alterações positivas (fermentações dos vinhos e outras bebidas, levedação do pão, desenvolvimento de aromas de alguns queijos, etc.) ou negativas (contaminações) dos alimentos. Os que provocam efeitos negativos na saúde, quer pela sua presença, quer pelas substâncias que produzem (toxinas - substâncias que atuam como veneno) são designados por microrganismos patogénicos;

“CONDIÇÕES FAVORÁVEIS À MULTIPLICAÇÃO DE MICRORGANISMOS PATOGÉNICOS” – Os microrganismos que podem contaminar os alimentos estão por todo o lado: ar, água, superfícies, utensílios, alimentos, poeiras, objetos, pragas, plantas, animais e, principalmente, nas pessoas (cabelo, nariz, boca e garganta, intestinos, mãos e roupas e calçado). As condições ideais para a multiplicação dos microrganismos patogénicos são:

- alimentos conservados a temperaturas situadas entre 5.º e 65.º C;
- alimentos húmidos e com água disponível (aw superior a 0,95);
- alimentos nem muito ácidos nem muito alcalinos (pH próximo da neutralidade ou seja superior a 4 e inferior a 9).

“INTOXICAÇÃO ALIMENTAR” – doenças transmitidas por alimentos e causadas principalmente pelo consumo de alimentos contaminados por perigos biológicos (principalmente pela multiplicação de microrganismos patogénicos). As intoxicações alimentares resultam de deficientes condições de higiene na manipulação dos alimentos e de procedimentos incorretos no processo produtivo;

“DOENÇAS TRANSMITIDAS PELOS ALIMENTOS” – doenças provocadas por alimentos contaminados (principalmente por microrganismos) e cujos sintomas são: diarreia, náuseas e vómitos, febre, dores abdominais e de cabeça, fadiga, perda de apetite, entre outros. As pessoas mais sensíveis (grávidas, crianças, idosos e pessoas com doenças crónicas) são as mais afetadas pelas intoxicações alimentares;

“**SURTO**” – situação que se verifica quando duas ou mais pessoas que consomem o mesmo alimento apresentam os mesmos sintomas de doença;

“**SISTEMA DE AUTOCONTROLO**” – sistema de segurança e controlo da produção alimentar, baseado no conjunto de medidas e normas gerais de higiene, que devem ser implementadas, pelos responsáveis pelas empresas da cadeia alimentar, para garantir a segurança dos alimentos;

“**HACCP**” – quer dizer “Hazard Analysis and Critical Control Point” ou em português “Sistema de Análise dos Perigos e do Controlo dos Pontos Críticos”. Corresponde a um sistema de segurança e controlo da produção alimentar que é estabelecido passando pelas etapas que obedecem aos sete princípios fundamentais do sistema HACCP;

“**BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE**” – regras que, quando praticadas, reduzem significativamente o risco de ocorrência de contaminações alimentares. Traduzem as condições mínimas que têm de ser reunidas e os comportamentos que têm de ser assegurados para garantir a inocuidade dos alimentos produzidos;

“**CÓDIGOS DE BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE**” – documentos que descrevem em pormenor de que maneira podem cumprir as regras gerais e específicas de higiene, bem como os requisitos legais aplicáveis ao produto em causa. Os códigos de boas práticas constituem um instrumento valioso para auxiliar os operadores das empresas do sector alimentar, a todos os níveis da cadeia alimentar, na observância das regras de higiene e dos princípios HACCP;

“**PRODUÇÃO PRIMÁRIA**” – produtos resultantes da atividade agrícola, como sejam a produção dos produtos vegetais e a criação de animais domésticos antes do abate e a ordenha; abrange também a caça, a pesca e a colheita de produtos silvestres;

“**PRODUTOS PRIMÁRIOS**” – produtos da produção primária, incluindo os produtos da agricultura, da pecuária, da caça e da pesca, incluem, nomeadamente: • Produtos de origem vegetal, por ex., cereais, frutos, produtos hortícolas, plantas aromáticas, cogumelos. • Produtos de origem animal, por ex., ovos, leite cru, mel, produtos da pesca, moluscos bivalves vivos. • Produtos colhidos em meio silvestre, de origem vegetal ou animal, por ex., cogumelos, bagas, caracóis, etc.;

“**TRANSFORMAÇÃO**” – ação que assegura uma modificação substancial do produto inicial por aquecimento, fumagem, cura, maturação, secagem, marinagem, extração, extrusão ou uma combinação destes processos;

“**PRODUTOS NÃO TRANSFORMADOS**” – alimentos que não tenham sofrido qualquer transformação, incluindo produtos que tenham sido divididos, separados, seccionados, desossados, picados,

esfolados, moídos, cortados, limpos, aparados, descascados, triturados, refrigerados, congelados ou ultracongelados ou acondicionados em embalagens;

“PRODUTOS TRANSFORMADOS” – alimentos resultantes da transformação de produtos não transformados. Estes produtos podem conter ingredientes (aditivos alimentares) que sejam necessários ao seu fabrico, de forma a dar-lhes características específicas;

“CONSUMIDOR FINAL” – o último consumidor de um género alimentício que não o utilize como parte de qualquer operação ou atividade de uma empresa do setor alimentar;

“INGREDIENTE” – cada um dos produtos primários e transformados que são utilizados na produção de alimentos;

“MATÉRIAS-PRIMAS” – ingrediente principal na confeção de qualquer alimento. Por exemplo no caso do pão é a farinha;

“ADITIVO ALIMENTAR” - qualquer substância, normalmente não consumida como alimento, adicionada propositadamente aos alimentos para melhorar as suas características organoléticas (propriedades qualitativas de sabor, odor, textura, cor, poder de conservação);

“INSTALAÇÕES” – espaço físico onde os alimentos são transformados ou confeccionados. Podem corresponder a uma nave industrial, uma unidade artesanal, à cozinha de um restaurante ou, em condições muito especiais, à cozinha da habitação do artesão;

“MANUTENÇÃO” – Conjunto de operações destinadas a assegurar o bom estado de funcionamento das instalações e equipamentos de modo que possam cumprir com as suas funções e evitar avarias. Manutenção preventiva, corresponde ao conjunto de operações de manutenção realizadas antes da ocorrência de falha no equipamento e instalações;

“MARCHA-EM-FRENTE” – Circuito que os alimentos devem seguir, da zona mais suja para a mais limpa, para que os alimentos prontos não se cruzem com as matérias-primas e ingredientes que são utilizados na sua produção, evitando assim potenciais contaminações cruzadas;

“CONTAMINAÇÃO CRUZADA” – Transferência de microrganismos de alimentos contaminados (normalmente não preparados) para os alimentos preparados pelo contacto direto ou indireto através de um veículo como as mãos, utensílios, equipamentos ou vestuário;

“EQUIPAMENTOS” – conjunto dos aparelhos ou máquinas, bem como de móveis e de outros objetos materiais que são utilizados na produção, transformação ou manuseamento de alimentos;

“**UTENSÍLIO**” – qualquer instrumento ou ferramenta de trabalho utilizado na produção, transformação ou manuseamento de alimentos;

“**SUPERFÍCIES**” – face ou parte exterior de qualquer utensílio ou equipamento, bem como tetos, paredes, portas, janelas e pavimentos das instalações onde são transformados ou manipulados produtos alimentícios;

“**MANUTENÇÃO**” – procedimentos necessários para verificar o estado de conservação e/ou para proceder às reparações que se revelem necessárias para repor as boas condições de funcionamento das instalações, equipamentos e utensílios utilizados na produção de alimentos;

“**QUALIDADE DA ÁGUA**” – a água pode ser uma importante fonte de contaminação dos alimentos, sempre que não apresentar as características para ser incorporada nos alimentos, para a lavagem das instalações, equipamentos e utensílios, para o consumo ou para a lavagem das mãos dos manipuladores de alimentos. Designa-se por água potável a água destinada ao consumo humano que cumpre os requisitos estabelecidos na legislação aplicável, portanto de boa qualidade, sem gosto nem cheiros estranhos, transparente e livre de microrganismos ou de outras contaminações (**Decreto-Lei n.º 306/2007**, de 27 de agosto);

“**LAVAGEM**” – processo que conduz à eliminação da sujidade visível. Um eficaz processo de lavagem deve envolver: • a ação química de um detergente; • a ação física de escovas ou de outros utensílios que ajudem a retirar a sujidade; • a água suficiente e na temperatura ideal que permita a ação eficaz do detergente e o conforto do operador e, • o tempo necessário para assegurar a eficiência do processo;

“**ENXAGUAMENTO**” - eliminação de restos de detergente e de desinfetante com água na temperatura ideal e na quantidade suficiente para eliminar qualquer presença de resíduos;

“**DESINFEÇÃO**” - eliminação da sujidade não visível, essencialmente microrganismos ou resíduos alimentares que podem conduzir ao desenvolvimento de pragas ou doenças;

“**DESINFETANTE**” – Substância utilizada para eliminar resíduos alimentares e microrganismos. Os mais utilizados são os produtos à base de cloro, como a lixívia e as pastilhas efervescentes de cloro. Na desinfeção de superfícies, equipamentos e utensílios pode utilizar-se uma solução obtida pela diluição de lixívia. Desde que seja utilizado lixívia com 5% de cloro ativo e sem perfumes ou corantes, basta uma diluição de 10% (solução preparada com 1 litro de lixívia e 9 litros de água). No caso da desinfeção de utensílios e superfícies que entrem diretamente em contato com os alimentos pode ser necessária uma operação de enxaguamento antes de deixar secar ao ar;

“HIGIENIZAÇÃO” – processo que envolve a “Lavagem”, “Enxaguamento” e “Desinfecção” das instalações, equipamentos e utensílios utilizados na produção, transformação ou manuseamento de alimentos;

“PLANO” – esquema que identifica a série de operações e os meios que sejam necessários para se atingir um fim. Normalmente identifica: • onde se faz; • quem faz; • como faz; • quando faz; • com que utensílios; • com que produtos (indicando a diluição se aplicável); • quais os cuidados a ter para os operadores e para os alimentos e, • como verificar a sua eficiência. Na produção alimentar é conveniente estabelecer os seguintes planos: “PLANO DE HIGIENIZAÇÃO”; “PLANO DE MANUTENÇÕES”; “PLANO DE CONTROLO DE PRAGAS”;

“HIGIENE E COMPORTAMENTO PESSOAL” – todas as ações destinadas a manter a saúde física e mental e a prevenir as doenças. No caso dos manipuladores de alimentos é essencial um bom comportamento pessoal e boas práticas de higiene:

- usar uniformes (ou pelo menos um avental) sempre limpo e usar calçado fechado;
- usar cabelos aparados ou devidamente apanhados e, preferencialmente, protegidos com toucas apropriadas. No caso de homens não usar bigode nem barba;
- tomar banho diariamente e manter os dentes em bom estado, escovando-os com a frequência necessária;
- usar unhas sempre curtas, limpas e sem esmalte;
- não usar adornos (anéis, colares, brincos) que possam provocar contaminações físicas;
- manter as mãos limpas, lavando-as sempre que necessário. A utilização de luvas exige cuidados especiais idênticos aos da lavagem de mãos;
- não manipular alimentos quando estiver doente ou com ferimentos nas mãos e unhas;
- não provar os alimentos com as mãos e não utilizar utensílios que foram colocados na boca;
- não cantar, tossir ou espirrar sobre os alimentos;
- não comer, mascar chicletes ou fumar durante a manipulação de alimentos;
- não manusear dinheiro durante a manipulação de alimentos;
- evitar passar os dedos ou coçar no nariz, orelhas, boca, cabeça ou outra parte do corpo. Caso seja impossível evitar este comportamento lavar as mãos imediatamente.

“LAVAGEM DA MÃOS” – a lavagem correta das mãos abrange as seguintes etapas:

- molhar convenientemente as mãos e antebraços com água quente;
- utilizar suficiente detergente de lavagem de mãos e esfregar vigorosamente, dando especial atenção ao espaço entre os dedos e debaixo das unhas e ao polegar e costas das mãos. Nas situações em que as mãos são utilizadas sobre os alimentos, recomenda-se ainda esfregar bem as unhas utilizando uma escova adequada;
- enxaguar convenientemente as mãos e antebraços com água quente para remover completamente o sabão;
- secar muito bem as mãos utilizando toalhas de papel descartáveis;
- quando necessário, utilizar desinfetante de mãos e espalhar pelas mãos e dedos.



Lavagem das mãos



 Duração total do procedimento: 40-60 seg.



0 Molhe as mãos com água



1 Aplique sabão suficiente para cobrir todas as superfícies das mãos



2 Esfregue as palmas das mãos, uma na outra



3 Palma direita sobre o dorso esquerdo com os dedos entrelaçados e vice versa



4 Palma com palma com os dedos entrelaçados



5 Parte de trás dos dedos nas palmas opostas com os dedos entrelaçados



6 Esfregue o polegar esquerdo em sentido rotativo, entrelaçado na palma direita e vice versa



7 Esfregue rotativamente para trás e para a frente os dedos da mão direita na palma da mão esquerda e vice versa



8 Enxague as mãos com água



9 Seque as mãos com toalhete descartável



10 Utilize o toalhete para fechar a torneira se esta for de comando manual



11 Agora as suas mãos estão seguras.

II. PRODUÇÃO DE “PÃO TRADICIONAL DA MADEIRA” – “PÃO DE CASA”

O pão constitui um elemento essencial da nossa alimentação. Apresenta-se sob as mais diversas formas e sabores e existe desde tempos imemoriais (acompanhou quase toda a evolução do Homem). A produção de pão iniciou-se com o cultivo dos cereais, cerca de sete mil anos Antes de Cristo, sendo o pão ázimo (pão confeccionado sem a adição de fermento) o precursor. O pão fermentado começou a ser produzido mais tarde, cerca de oitocentos anos Antes de Cristo.

O pão é feito, em grande maioria, utilizando a farinha de trigo, no entanto, também se utiliza a farinha de outros cereais. A farinha, usada isoladamente ou em mistura, “molda” o sabor, a consistência e o aspeto do produto final. Esta é obtida após a moagem dos cereais e apresenta como constituintes maioritários: amido, proteínas, lípidos e açúcares livres. De acordo com a sua composição, as farinhas apresentam diferentes qualidades que as tornam mais ou menos aptas à panificação. A farinha de trigo tem uma enorme aptidão para o fabrico de pão, porque possui a propriedade especial de produzir um complexo de proteínas – designado de glúten, que é um dos principais responsáveis pelo crescimento da massa de pão.

O glúten é formado quando a farinha é misturada com a água e posteriormente amassada. Durante a amassadura as proteínas da farinha que estão normalmente enroladas de forma bastante desarrumada, vão sendo progressivamente alinhadas formando o referido composto (glúten). Com o decorrer deste processo, as proteínas vão ficando cada vez mais alinhadas e mais próximas e o glúten torna-se mais forte e mais elástico. Desta forma, consegue prender o dióxido de carbono (CO₂) libertado pelas leveduras, fazendo o pão crescer. Este crescimento resulta essencialmente da substituição do ar contido nos alvéolos da massa pelo dióxido de carbono, produzido em resultado da ação das leveduras no decorrer da fermentação. Este gás expande-se no interior dos alvéolos fazendo a massa crescer, conferindo ao pão a sua textura leve e aspeto característico.

O glúten também contribui para as características organoléticas do pão desenvolvidas no ato da cozedura.

Para que a farinha se torne no pão que conhecemos – pão fermentado, é necessário que ocorra o processo de fermentação. A fermentação de uma massa feita a partir de farinha de cereais deve-se à combinação de vários fatores e características químicas. Regra geral, para que a fermentação ocorra de forma mais rápida e eficaz é adicionado o fermento de padeiro ou, menos frequentemente,

a “massa lêveda” (designação atribuída à massa preparada na véspera ou proveniente de uma amassadura anterior).

O fermento de padeiro que se adiciona é constituído por células de levedura (1 grama de fermento de padeiro tem aproximadamente 25 biliões de células de levedura *Saccharomyces cerevisiae*). Estas leveduras, em condições anaeróbias, metabolizam os açúcares livres da farinha produzindo o dióxido de carbono, etanol e outros compostos que contribuem para o aroma e sabor do produto final. Importa referir que enzimas existentes normalmente nas farinhas – as amilases, em presença de água, catalisam a quebra de algumas ligações das moléculas de amido (maior constituinte da farinha – mais de 70 % da sua composição), contribuindo para a sua transformação, daí resultando maltoses e sacaroses. Estes açúcares são utilizados pelas leveduras como fonte de energia para o seu metabolismo.

A temperatura a que ocorre esta reação é muito importante. Se a temperatura for demasiado elevada as leveduras morrem, por outro lado, se a temperatura é demasiado baixa a transformação dos açúcares é demasiado lenta.

Durante a cozedura ocorrem importantes alterações e reações físicas, químicas e biológicas. Assim, quando a massa é cozida as leveduras são mortas, o etanol é evaporado e o dióxido de carbono fica retido na matriz proteica (glúten), desnaturada por ação da temperatura, formando os alvéolos. A formação da còdea deve-se a compostos resultantes das reações de caramelização e das reações de “Maillard” (reações entre proteínas e açúcares redutores).

II.1. PRODUÇÃO DE “PÃO DE CASA”

Nos vários Concelhos da Madeira e, inclusivamente, em diferentes freguesias do mesmo Concelho, é possível encontrar uma certa variabilidade nos métodos de produção tradicional do “Pão de Casa” e, conseqüentemente, nas suas características finais. A forma e as características do miolo e da còdea mudam de artesão para artesão, uma vez que cada um imprime aos produtos por si produzidos o seu “saber fazer”, que normalmente lhes foi transmitido por anteriores gerações. Cada artesão confecciona o seu produto a partir de uma receita base por si interpretada, adaptada e realizada de acordo com os seus ensinamentos, convicções, experiência e objetivos.

Às diferenças da variabilidade proveniente do “saber fazer” que o artesão imprime ao seu produto, que decorre da adaptação da receita base, quer seja pela variação da proporção entre ingredientes ou pela variação na forma e período de tempo para amassar, tender e cozer o pão, acrescem as diferenças resultantes das inovações que têm sido introduzidas no seu “modo de fazer”,

nomeadamente, a utilização de fermentos não tradicionais (utilização do fermento de padeiro em vez da tradicional “massa lêveda”), ou a utilização de amassadeiras mecânicas, para reduzir a penosidade dessa tarefa e ou para aumentar a capacidade de produção.

Independentemente dos fatores e condições apontadas e da variabilidade que lhes é inerente, o “Pão de Casa”, produzido em qualquer zona da Madeira, apresenta dois parâmetros que são comuns e que conferem características finais particulares e distintivas, que são:

- ▶ **A sua receita base**, que é constituída por:
 - farinha de trigo;
 - batata-doce;
 - fermento (fermento de padeiro e ou “massa lêveda”);
 - sal;
 - água;

- ▶ **A sua cozedura** em fornos tradicionais, de forma semicircular de abóbada troncada, construídos com a denominada “cantaria de forno”, que corresponde aos tufos ou consolidações de lamas vulcânicas, que originam a cantaria mole de cor vermelha acastanhada, específica da Ilha da Madeira e que, desde sempre, foi utilizada no fabrico de fogareiros e de aduelas de fornos. Estes fornos constituíam “...um elemento característico e inseparável do tipo clássico de habitação madeirense, porque antigamente todas as famílias fabricavam, semanalmente, o seu pão diário”. (*In «Ilhas de Zarco», Eduardo C. N. Pereira; Vol. II – 4ª Edição, pág. 398).*

II.2. PRINCIPAL MODO DE PRODUÇÃO DE “PÃO DE CASA”

Para uma melhor perceção e compreensão da aplicabilidade das boas práticas de higiene à produção tradicional de “Pão de Casa” é conveniente descrever o seu principal modo de confeção, identificando os ingredientes, procedimentos e etapas que o integram. Assim, podemos referir que a produção tradicional de pão engloba as seguintes fases:

▶ **Receção e armazenamento das matérias-primas:**

A farinha necessária à confeção tradicional do pão é, regra geral, adquirida a fornecedores do ramo alimentar. No entanto, é ainda comum, em algumas zonas de determinados Concelhos da Madeira, a compra da farinha diretamente ao moleiro. Em qualquer uma das situações, os artesãos

devem utilizar unicamente farinha que se encontre em adequadas condições de higiene e que não apresentem alterações nas suas características.

Deste modo, na compra da farinha aos fornecedores do setor alimentar, é importante verificar se estes cumprem com os requisitos legais e boas práticas que lhes são exigidos, principalmente no que se refere às condições de armazenamento (temperatura, humidade, arejamento e higiene). Na compra direta ao moleiro, é fundamental certificar-se da origem e das condições de produção do trigo por ele utilizado e verificar se o mesmo cumpre com as boas práticas e requisitos de higiene exigidos para o armazenamento e moagem do trigo e posterior conservação da farinha.

A farinha e os outros ingredientes necessários à confeção deste tipo de pão devem ser adquiridos nas quantidades adequadas ao processo produtivo, sendo recomendável a aquisição dos ingredientes embalados em volumes mais pequenos. Todos os ingredientes devem ser armazenados, até à sua utilização, em armazém ou local próprio, fora da zona de produção, com condições adequadas de temperatura, humidade e de higiene. A quantidade de ingrediente necessária à amassadura deve ser levada, da zona de armazenamento para o local de produção, em recipientes apropriados.

A batata-doce, ingrediente primordial na produção do “Pão de Casa”, deve ser conservada em local fresco e seco e protegida de pragas. Do mesmo modo, o fermento de padeiro deve ser conservado nas condições mais apropriadas à salvaguarda das suas propriedades. A temperatura ideal à sua conservação é entre os 3 e 5 graus e é recomendável que a sua utilização se faça dentro dos 15 dias seguintes à abertura da embalagem. Deve ser rejeitado todo o fermento que não possua a cor característica e ou que apresente um cheiro desagradável.

A proveniência de ambos os ingredientes deve ser controlada comprovando, sempre que possível, se os fornecedores / produtores cumprem com os requisitos aplicáveis ao sector.

► **Preparação e conservação do fermento:**

O fermento tem por objetivo favorecer a fermentação da massa do pão. Para tal, é adicionado a “massa lêveda” ou o fermento de padeiro. Quando se utiliza a “massa lêveda”, é necessário que esta seja desfeita num pouco de água morna (potável), antes de ser adicionada aos restantes ingredientes. Como se trata de uma massa proveniente de uma amassadura anterior, é fundamental garantir apropriadas condições de conservação durante o período de tempo em que é armazenada.

Assim, a “massa lêveda” deve ser colocada num alguidar próprio para esse uso (de loiça, plástico ou outro material liso, impermeável e de fácil limpeza), devidamente protegida com uma

toalha de cozinha limpa e recentemente passada a ferro. Deverá, posteriormente, ser guardada num local fresco, seco e protegido de qualquer contaminação.

Quando é utilizado o fermento de padeiro, este, deve ser igualmente desfeito num pouco de água morna (potável) que será, pouco a pouco, adicionada a uma porção de farinha (cerca de 1 kg). Estes ingredientes são posteriormente misturados e amassados ligeiramente até formar uma bola de consistência média que é deixada a levedar (“bola de fermento”). Durante o tempo em que decorre a fermentação, a massa deve ser coberta com uma toalha limpa recentemente passada a ferro. Alguns artesãos realizam esta operação na véspera do dia de amassar, outros fazem-na no próprio dia, apenas umas horas antes de procederem à amassadura.

É importante salientar que a temperatura a que se encontra a água em que é desfeita a “massa lêveda” ou o fermento de padeiro é fundamental para o processo fermentativo, uma vez que a 55-60°C as leveduras morrem, a 45-55°C as leveduras estão ativas e prontas para serem misturadas com os restantes ingredientes, e a 38°C liberta-se a glutatona tornando a massa mais pegajosa e mais difícil de manusear.

► **Preparação da batata-doce:**

O ingrediente mais característico do “Pão de Casa” é a batata-doce, adicionada para lhe conferir melhor sabor e consistência. A batata-doce é cozida com casca ou descascada (depende muito da tradição local e do “saber fazer” do artesão), apenas com água e sal. Tradicionalmente, eram as batatas com “menor apresentação” para serem consumidas à refeição e as de menor dimensão que eram utilizadas na produção do pão.

Antes de proceder à cozedura das batatas deve ser assegurado que, as mesmas, são previamente bem lavadas, independentemente de serem cozidas com casca ou descascadas. A lavagem deve ser realizada com água potável corrente e em lavatório apropriado.

Quando as batatas são cozidas descascadas é comum verificar-se a incorporação, na massa do pão, da água da sua cozedura. Quando as batatas são cozidas com casca, após a cozedura, devem ser convenientemente descascadas, por forma, a garantir que não são adicionados quaisquer pedaços de batata com casca, à massa do pão.

As batatas-doces são finalmente desfeitas, normalmente à mão, formando um puré mais ou menos homogéneo que é, posteriormente, misturado com os restantes ingredientes.

► **Amassar:**

O processo de amassadura inicia-se após a mistura de todos os ingredientes. Assim, num recipiente apropriado, com adequadas condições de higiene e exclusivo para esse fim é, inicialmente, colocada a farinha peneirada. Na produção tradicional são utilizados, normalmente, os alguidares de madeira, designados por “selhas”. Devido a tratar-se de material poroso, de difícil higienização e que pode ser responsável por incorporar na massa do pão resíduos de madeira (farpas), o seu uso deve ser rigorosamente controlado, de modo a certificar-se que estes se apresentam em apropriadas condições de higiene e de utilização.

Na farinha existente no recipiente é feita uma cova, no meio, onde é deitado o fermento (“massa lêveda” ou “bola de fermento”), a batata-doce reduzida a puré e a água morna temperada com sal. Esta última, não é adicionada à restante mistura de uma só vez, é sim colocada aos poucos, ao longo da fase inicial da amassadura, de acordo com a necessidade. É prática comum a mistura inicial do fermento com o puré de batata e alguma água morna e, só depois, com esta “pasta” vai-se absorvendo a farinha de trigo. Uma vez concluída esta etapa, toda a mistura é amassada e batida de forma vigorosa e ininterrupta, por um determinado período de tempo, até adquirir uma consistência elástica. O tempo dispensado nesta operação varia em função da quantidade de massa e depende também do “saber fazer” do artesão, sendo que em média está compreendido entre 30 a 45 minutos.

Para reduzir a penosidade deste trabalho, alguns artesãos têm introduzido as amassadeiras mecânicas que além de minimizarem o esforço, permitem reduzir para metade o tempo necessário à sua realização. Estes equipamentos devem apresentar-se em apropriadas condições de higiene e de manutenção.

► **Levedar:**

Após estar concluído o processo de amassadura, a massa é deixada em repouso a levedar. Durante o período de tempo em que decorre esta etapa, variável em função das condições ambientais (principalmente da temperatura) e do “saber fazer” do artesão, a massa deve estar sempre coberta com um pano de cozinha limpo e recentemente passado a ferro. Regra geral a massa é deixada a levedar durante 45 a 60 minutos.

► **Tender:**

Uma vez lêveda, a massa é dividida manualmente em porções de tamanho variável consoante o formato e peso desejado para o produto final. Estas porções são ligeiramente amassadas e moldadas, de acordo com a forma pretendida, numa “tendedeira” ligeiramente polvilhada com farinha.

As “tendedeiras” usadas na produção tradicional são, tal como os alguidares, construídas em madeira, pelo que recomenda-se os mesmos cuidados, de modo a serem mantidas em apropriadas condições de higiene e utilização.

Ao serem tendidos, os pães em massa vão sendo colocados numa mesa ligeiramente polvilhada com farinha (para ser mais fácil desprender a massa). Posteriormente, são cobertos com uma toalha e com um cobertor (para aquecer a massa e a levedar mais rapidamente), e deixados a fermentar por mais algum tempo. Regra geral, quando o último pão em massa é tendido o primeiro já está em condições de ser colocado no forno.

► **Cozer:**

Durante a cozedura ocorrem importantes transformações que permitem obter o pão. Para tal, contribuem dois fatores, aos quais é atribuída uma grande importância, que são: a temperatura do forno e o tempo que demora a cozedura.

Para que o forno atinja a temperatura apropriada à cozedura do pão, é necessário que seja colocada lenha em quantidade suficiente para arder por um largo período de tempo. A lenha introduzida no forno é escolhida pelos artesãos de acordo com a sua “qualidade” para arder, para aquecer o forno e para produzir brasas. Normalmente é usada lenha de pinheiro, de acácia, de carvalho, de videira e de urze. É fundamental que a lenha utilizada seja selecionada e inspecionada de forma rigorosa, de modo a evitar que a mesma seja introduzida no forno contendo “materiais estranhos”, nomeadamente: pregos, arames, grampos, tinta, etc.; que podem acidentalmente ser incorporados no pão.

O tempo necessário para que o forno atinja a temperatura apropriada depende da dimensão ou capacidade do forno, da sua construção e localização, da quantidade de pães que são cozidos, do tipo de madeira utilizada e da frequência com que o forno é utilizado. Os fornos utilizados de forma regular precisam de uma menor quantidade de lenha e de menos tempo para atingir a temperatura adequada. Assim, nos casos em que o forno é muito utilizado, normalmente, este, só é aceso na altura em que a massa é deixada para levedar. Por outro lado, nas situações em que o forno é usado de forma menos frequente, é necessário que o mesmo seja aceso logo que se dá início ao processo de amassadura do pão.

Os artesãos desenvolveram formas eficazes para verificar se o forno apresenta as condições de temperatura apropriadas à colocação do pão. Por tradição, quando é observado que a pedra de cantaria da entrada do forno “perde” a sua cor avermelhada característica e adquire uma coloração esbranquiçada, a designada “pestaninha”, significa que o forno atingiu a temperatura apropriada à

cozedura. Constitui também uma prática comum, para verificar se o forno está ou não muito quente, a introdução, com auxílio de uma pá, de um pouco de papel pardo no interior do forno. Quando o papel entra imediatamente em combustão e ou as suas bordaduras mudam muito rapidamente de coloração (tons acastanhados) é indicativo que a temperatura do forno é muito elevada e não é o momento mais adequado para a colocação do pão.

Antes de colocar o pão dentro do forno, as brasas são retiradas, por exemplo, com o auxílio da pá e de um utensílio de madeira designado “varredor”, utilizado também para retirar as cinzas. Este último, consiste numa vara de madeira comprida com um pano amarrado numa das pontas. É também de grande importância certificar-se que não são utilizados panos que contenham botões, fechos, grampos e afins, porque estes podem desprender-se do pano, no interior do forno e, ser facilmente incorporados no pão em massa, constituindo um enorme risco para os consumidores.

Normalmente o pano do “varredor” é molhado de modo a evitar que este arda durante o varrimento do forno.

Uma vez o forno pronto, o pão é introduzido com auxílio da pá. Aí permanece a cozer por 45 a 60 minutos, consoante a temperatura do forno e a preferência por pão mais ou menos cozido.

► **Arrefecimento, armazenamento e transporte**

Quando cozidos, os pães são retirados do forno e são deixados em repouso para arrefecer. O pão é posto a arrefecer numa mesa ou em prateleiras, que devem apresentar-se em apropriadas condições de higiene. Recomenda-se que o pão seja colocado sobre uma toalha limpa recentemente passada a ferro. Depois de frios, os pães são cobertos com um pano limpo e são armazenados de acordo com o fim a que destinam. Os cestos e outros recipientes que contenham pão ou se destinem a contê-lo não podem estar em contacto direto com o chão.

Se os pães produzidos necessitam de ser transportados até ao consumidor final, é de enorme importância adotar, durante a sua distribuição, as medidas necessárias para a proteção dos mesmos. Durante o transporte, devem ser mantidas, de forma eficaz, a temperatura e a humidade nos veículos utilizados. Estes, tal como os “contentores” e ou cestos em que os pães são transportados, devem apresentar apropriadas condições de higiene e de manutenção.

II.3. FLUXOGRAMA DA PRODUÇÃO DE “PÃO DE CASA”

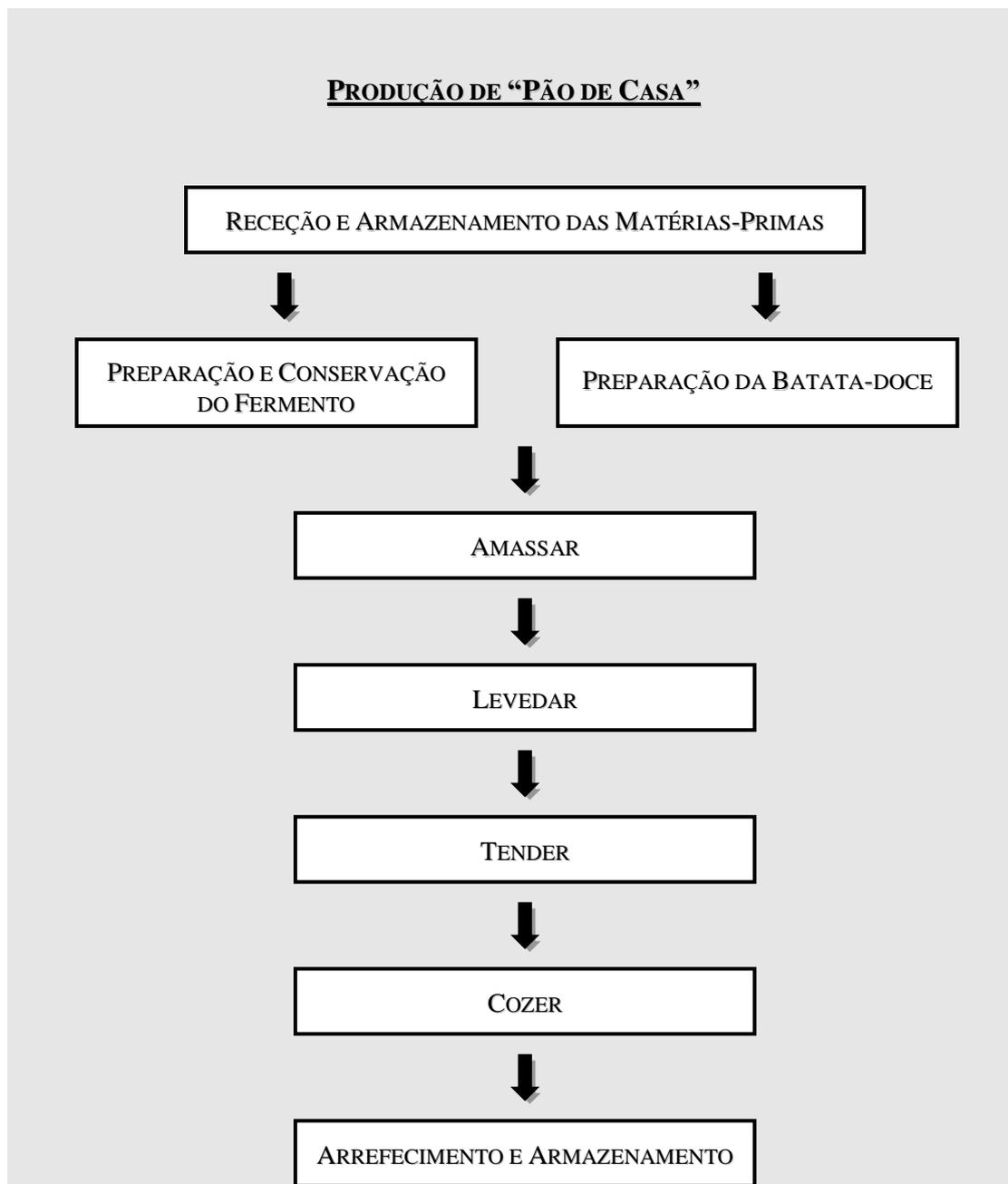


Tabela 1. – Fluxograma do modo de produção de “Pão de Casa”

III. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

III.1 LEGISLAÇÃO SETORIAL

O pão é um produto de elevada importância na alimentação humana, por isso tem merecido desde sempre um tratamento legal específico, no sentido de assegurar as mais convenientes condições de qualidade e higiene na sua produção.

Nesta conformidade, o **Decreto-Lei n.º 33/87**, de 17 de janeiro, adaptado à Região Autónoma da Madeira pelo **Decreto Regulamentar Regional n.º 11/88/M**, de 19 de abril, aprovou o Regulamento do Exercício da Indústria de Panificação e posteriormente, a **Portaria n.º 52/2015**, de 26 de fevereiro, fixou as características a que devem obedecer os diferentes tipos de pão ou de padaria fina.

Devemos também considerar as disposições aplicáveis à produção e fabrico das farinhas utilizadas na produção de pão, nomeadamente as disposições decorrentes da publicação do **Decreto-Lei n.º 65/92**, de 23 de abril, que estabeleceu a regulamentação a observar no fabrico, composição, acondicionamento, rotulagem e comercialização de farinhas, pão e outros produtos similares e da **Portaria n.º 254/2003**, de 19 de março, que de acordo com o procedimento previsto no referido Decreto-Lei, estabeleceu as normas técnicas relativas à definição, caracterização, composição, rotulagem, métodos de análise, tolerâncias analíticas e comercialização das farinhas destinadas à panificação e a outros fins e das sêmolos destinadas ao fabrico de massas alimentícias e a usos culinários.

Estes diplomas são apresentados no **Anexo I** do presente documento.

III.2 LEGISLAÇÃO ALIMENTAR

Porque estamos a falar de um Género Alimentício, temos de considerar as disposições legislativas aplicáveis à higiene alimentar e, em particular, as disposições estabelecidas pela **Portaria n.º 149/88**, de 9 de março, que fixou as regras de asseio e higiene a observar na manipulação de alimentos e o disposto no **Regulamento (CE) n.º 852/2004**, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, relativo à higiene geral dos géneros alimentícios.

As regras de execução, na ordem jurídica nacional, dos Regulamentos (CE) n.ºs 852/2004 e 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, relativos à higiene dos géneros alimentícios e à higiene dos géneros alimentícios de origem animal, respetivamente, foram estabelecidas pelo **Decreto-Lei n.º 113/2006**, de 12 de junho, adaptado a esta Região Autónoma

pelo **Decreto-Lei n.º 223/2008**, de 18 de novembro. Estes diplomas são apresentados no **Anexo II** do presente documento.

Com a entrada em vigor do Regulamento (CE) n.º 852/2004, em 1 de janeiro de 2006, bem como dos demais Regulamentos resultantes da recente revisão da legislação comunitária sobre a higiene dos géneros alimentícios e que genericamente são designados por "pacote higiene", foram fixadas as novas regras e requisitos de higiene que devem ser respeitados por qualquer operador dos sectores agro-alimentares e em todas as etapas da cadeia alimentar.

No entanto foi previsto que a aplicação destas regras à produção tradicional de bens alimentares, possa ser realizada com alguma flexibilidade, desde que não comprometa o objetivo de garantia da higiene dos alimentos.

Assim, as autoridades competentes podem conceder, aos estabelecimentos que fabricam alimentos com características tradicionais, derrogações individuais ou gerais aos requisitos estabelecidos, designadamente, no que se refere:

- aos requisitos aplicáveis aos locais de produção, preparação, transformação ou comercialização, de modo a que podem apresentar paredes, tetos e portas que não sejam lisas, impermeáveis, não absorventes ou de materiais resistentes à corrosão e paredes, tetos e pavimentos geologicamente naturais;
- aos requisitos específicos aplicáveis às superfícies que entram em contacto com os alimentos de modo a possibilitar a utilização de materiais tradicionais (como a madeira) e permitir a utilização de materiais diferentes dos recomendados nos equipamentos utilizados na sua produção, preparação ou embalamento (como é o caso dos cestos de vimes).

Contudo, deverão ser sempre asseguradas as medidas de limpeza e desinfeção das superfícies, utensílios, aparelhos e equipamentos, bem como a frequência com que são realizadas, adaptadas à atividade de forma a reduzir os perigos de contaminações microbiológicas, químicas ou físicas.

Neste novo enquadramento da legislação alimentar, os operadores são considerados os principais responsáveis pela segurança dos alimentos que colocam no mercado, independentemente do facto das suas produções serem obtidas ou comercializadas em unidades industriais, artesanais ou familiares, pelo que devem garantir que as etapas pelas quais são responsáveis, são realizadas de forma higiénica e em conformidade com as disposições dos regulamentos em vigor.

Para o efeito, exige-se a implementação de sistemas de autocontrolo baseados nos princípios do HACCP (“Hazard Analysis and Critical Control Point” ou em português “Sistema de Análise dos Perigos e do Controlo dos Pontos Críticos”), que corresponde a sistema de segurança e controlo da produção alimentar que é estabelecido passando pelas etapas que obedecem aos sete princípios fundamentais do sistema HACCP.

Estes princípios estabelecem as diversas exigências a respeitar ao longo de todo o ciclo de produção, transformação e distribuição a fim de permitir, após uma análise de perigos, a identificação dos pontos críticos cujo controlo é indispensável para garantir a segurança dos géneros alimentícios.

Para o controlo de muitos perigos associados a uma atividade de produção, preparação, transformação ou comercialização de alimentos e, para a verificação da conformidade com a legislação em vigor, os operadores do sector alimentar podem recorrer ao uso de Códigos de Boas Práticas de Higiene aplicáveis à atividade em causa, que identificam todos os riscos significativos e definem os procedimentos adequados para os controlar, bem como, as ações corretivas a tomar em caso de problemas.

A utilização destes códigos pode ser fundamental nas atividades artesanais e tradicionais sendo suficiente que descrevam, de forma simples e prática, as medidas para controlar os riscos sem entrar em detalhes sobre a natureza dos mesmos e sem uma identificação formal dos pontos críticos do controlo.

Finalmente, as novas disposições da legislação alimentar exige que todos os operadores do setor alimentar devam aplicar sistemas de rastreabilidade que permitam detetar a origem e seguir o “rasto” dos alimentos, ao longo de todas as fases da produção, transformação e distribuição, de modo a que, na eventualidade de ocorrerem problemas com a sua segurança e sempre que necessário, seja possível a sua retirada do mercado de forma orientada e precisa (Regulamento (CE) n.º 178/2002, de 28 de janeiro).

A rastreabilidade destina-se a garantir a segurança dos alimentos e permitir a rápida retirada do mercado de alimentos não seguros, bem como a fornecer informações adequadas às autoridades competentes e aos consumidores sempre que tal se torne necessário.

Este requisito baseia-se na abordagem “um passo atrás – um passo adiante” que implica que os operadores devem dispor de sistemas e procedimentos que lhes permita:

- identificar fornecedores e estabelecer que produtos foram fornecidos por cada fornecedor;

- identificar os clientes imediatos dos seus produtos e estabelecer que produtos foram fornecidos a que clientes (não precisam de identificar os clientes sempre que se tratar de consumidores finais).
- que essa informação seja colocada à disposição das autoridades competentes, sempre que tal lhe seja solicitado.

Embora os operadores não sejam obrigados a estabelecer um elo (designado por rastreabilidade interna) entre os produtos que entram e os que saem da sua unidade, é recomendável que disponham de um sistema de registo das ocorrências verificadas nas várias fases de produção, de modo a possibilitar a identificação das causas de qualquer eventual problema de segurança.

A legislação não prevê um período mínimo para a conservação dos registos da rastreabilidade. Contudo, no caso dos produtos muito perecíveis como é o caso do pão, com uma data-limite de consumo muito próxima da sua produção ou dos destinados diretamente ao consumidor final, considera-se que os registos devem ser conservados por um período mínimo de 2 anos após a data de fabrico ou de entrega.

A elaboração do presente manual procura compatibilizar as disposições da legislação setorial e alimentar referida, com os condicionalismos próprios da produção tradicional, sem contudo comprometer a garantia da qualidade e segurança dos produtos obtidos.

IV. CÓDIGOS DE BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE

Os Códigos de Boas Práticas de Higiene constituem um instrumento valioso de auxílio aos operadores das empresas do sector alimentar, em todos os níveis da cadeia alimentar, para que assegurem o cumprimento das regras de higiene e os princípios do HACCP.

O Manual de Boas Práticas de Higiene na Produção de “Pão Tradicional da Madeira” – “Pão de Casa” é dirigido a todos os operadores responsáveis pela produção de pão e de outros produtos afins, que o devem usar como base para garantir a produção de produtos seguros. Este manual recomenda práticas de higiene e requisitos gerais de aplicação na produção primária, preparação, processamento, rotulagem, armazenamento e transporte dos referidos produtos.

▪ **O presente manual de boas práticas de higiene procura atingir os seguintes objetivos:**

- Promover a inocuidade e salubridade dos produtos colocados no mercado, reduzindo os riscos de contaminações químicas, físicas ou microbiológicas;
- Satisfazer as disposições legais que lhe são aplicáveis, em particular as decorrentes da entrada em vigor do referido “pacote higiene”, identificando as derrogações aplicáveis à produção tradicional;
- Proteger a reputação e notoriedade destes produtos;
- Demonstrar a implementação de práticas de promoção da higiene e segurança dos géneros alimentícios;
- Contribuir para a garantia da qualidade superior dos produtos, promovendo a sua qualificação.

▪ **O presente manual de boas práticas de higiene contempla as seguintes questões:**

- Requisitos das Instalações;
- Requisitos dos Equipamentos e Utensílios;
- Requisitos das Matérias-primas e para outros Ingredientes utilizados;
- Requisitos Específicas do Processo Produtivo;
- Embalamento e Armazenamento do Produto Acabado (incluindo o transporte);
- Manipulação de Resíduos Alimentares;
- Qualidade da Água e Procedimentos de Limpeza e Desinfecção;

- Procedimentos de Controlo de Pragas;
- Saúde e Higiene Pessoal;
- Documentos e Registos – Rastreabilidade;
- Formação e Informação.

As recomendações expressas no manual de boas práticas de higiene são baseadas em princípios bem estabelecidos que visam assegurar a integridade dos produtos.

O manual de boas práticas de higiene não tem por objetivo substituir nenhum documento legislativo aplicável a esta área de produção.

▪ **Forma de interpretação do presente manual de boas práticas de higiene:**

- No presente manual de boas práticas de higiene e, para cada uma das questões abordadas, são indicados:
 - ▶ os requisitos e as obrigações aplicáveis a todos os operadores industriais, artesanais ou familiares;
 - ▶ o motivo desses requisitos ou obrigações;
 - ▶ as exceções que podem ser admitidas na produção artesanal e familiar do pão, desde que devidamente autorizadas pelas autoridades competentes.

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE NA PRODUÇÃO DE “PÃO TRADICIONAL DA MADEIRA” - “PÃO DE CASA”

1. PRODUÇÃO PRIMÁRIA

Na produção de “Pão de Casa” a produção primária normalmente assegurada pelos próprios artesãos, ou por agricultores regionais, corresponde apenas à produção da batata-doce. Contudo, há casos em que é utilizada farinha resultante da transformação de trigo produzido na Madeira (o denominado “trigo da terra”). Nesta situação a produção primária contemplará também a produção do trigo.

Objetivos:

A produção primária de batata-doce (e de trigo, quando aplicável) deve ser realizada de modo a assegurar que estes produtos são isentos de doenças, pragas e contaminações, ou que apresentam níveis de contaminação que não os tornem impróprios para o consumo humano ou prejudiciais à saúde humana. Assim:

- ⇒ deve ser evitada a produção em zonas onde o meio ambiente (solo, ar ou água) possa representar uma ameaça para a segurança destes produtos;
- ⇒ devem ser adotadas práticas e medidas que assegurem uma produção com apropriadas condições de higiene;
- ⇒ deve ser controlada a proliferação de contaminações, pragas e doenças, de modo a que não constituam um problema para a segurança destes produtos.

Justificação:

Diminuir o risco de contaminação, durante as operações de produção primária, das matérias-primas e dos ingredientes utilizados na produção de alimentos, uma vez que condições inadequadas de produção primária podem afectar de forma negativa a qualidade e segurança da batata-doce (e do trigo, quando aplicável) utilizada na produção de “Pão de Casa”.

Quadro dos Requisitos e Obrigações Específicas:
Realizar a produção de batata-doce (e do trigo, quando aplicável) utilizando boas práticas agrícolas de modo a garantir a protecção do solo, da água e dos produtos primários obtidos;
Realizar a produção primária de batata-doce (e do trigo, quando aplicável), exclusivamente em zonas de cultivo livres de fontes de contaminação (pelo ar, solo ou água) que possam afectar a segurança das culturas ou dos produtos primários obtidos;
Controlar as contaminações da produção de batata-doce (e do trigo, quando aplicável), por água contaminada, por fertilizantes, produtos fitossanitários ou medicamentos veterinários ou ainda por resíduos da produção ou por produtos destinados à alimentação animal;
Controlar e proteger a produção de batata-doce (e de trigo, quando aplicável) da ação de animais, pragas, doenças e de contaminações físicas ou químicas, durante a produção, o manuseamento, o armazenamento e o transporte das colheitas;
Proteger as culturas e os produtos primários (batata-doce e trigo, quando aplicável), de contaminações fecais que podem conduzir a contaminações microbiológicas graves;
Controlar o estado de saúde das culturas e utilizar correctamente os produtos fitossanitários recomendados por pessoas devidamente habilitadas para o efeito;
Adquirir os factores de produção utilizados na produção primária (fertilizantes, correctivos, produtos fitofarmacêuticos ou medicamentos veterinários) em estabelecimentos devidamente habilitados de modo a garantir que são fornecidos os produtos mais apropriados para o objectivo pretendido;
Rejeitar a produção de batata-doce não conformes por se apresentar: <ul style="list-style-type: none"> ▪ estragada e ou podre; ▪ com presença de parasitas ou doenças que afetem a sua qualidade e ou o seu poder de conservação; ▪ com a possibilidade de estar contaminada por microrganismos indesejáveis (principalmente pelo contato com águas contaminadas ou excrementos); ▪ com odores ou sabores impróprios ou com humidades estranhas; ▪ com resíduos de pesticidas ou substâncias tóxicas que não possam ser eliminadas ou reduzidas a um nível aceitável antes do seu processamento.
Realizar o transporte da batata-doce (e do trigo, quando aplicável) nas devidas condições: em veículos e contentores devidamente limpos e em boas condições e evitando o transporte simultâneo com outros produtos ou com animais que possam provocar contaminações;

Depositar os resíduos resultantes da produção primária e os produtos rejeitados de forma higiénica e em contentores apropriados de modo a evitar que possam contaminar os produtos primários;

Armazenar de forma apropriada as substâncias potencialmente perigosas (fertilizantes, correctivos, pesticidas, medicamentos etc.), de modo a reduzir o perigo de contaminações químicas;

Armazenar a batata-doce (e o trigo quando aplicável) até a sua utilização na produção do “Pão de Casa” em condições que permitam preservar a sua qualidade e evitar que sejam atacados por pragas ou que sejam sujeitos a contaminações químicas, físicas ou biológicas que comprometam a sua segurança alimentar;

Na produção primária e na colheita e manuseamento da batata-doce (e do trigo quando aplicável) os produtores devem assegurar um grau de higiene pessoal apropriado.

Consequência do não cumprimento:

O não cumprimento das exigências apresentadas na produção primária da batata-doce (e do trigo quando aplicável) que representam as matérias-primas essenciais utilizadas na produção de “Pão de Casa”, determina que sejam considerados impróprios para essa produção, pelo que dado o elevado risco de comprometerem a segurança alimentar do produto final em causa, não devem ser utilizados, nem estar presentes nas unidades de produção.

2. AQUISIÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS OU DE INGREDIENTES

Normalmente, na produção de “Pão de Casa” as matérias-primas (farinha e batata-doce) e outros ingredientes (fermento e sal) são comprados, a produtores regionais ou em estabelecimentos da distribuição alimentar, nas quantidades necessárias a assegurar poucas produções. Em casos excepcionais podem ser adquiridas maiores quantidades, principalmente de farinha e de batata-doce, o que exige boas condições de armazenamento destes produtos.

Também as lenhas e madeiras utilizadas para aquecer os fornos tradicionais devem ser produzidas, recolhidas ou adquiridas, transportadas e armazenadas de forma apropriada para evitar contaminações químicas ou físicas que possam comprometer a salubridade do pão durante o processo de cozedura.

Objetivos:

As matérias-primas e os ingredientes utilizados na produção de “Pão de Casa”, devem obedecer aos requisitos exigidos em matéria de higiene e devem ser transportados e armazenados em condições que permitam reduzir os riscos de contaminação que os tornem impróprios para o consumo humano ou prejudiciais à saúde humana. Assim:

- ⇒ devem ser selecionados fornecedores ou estabelecimentos que garantam que a sua produção e ou que os produtos que fornecem foram obtidos, transportados, armazenados e conservados seguindo boas práticas de higiene;
- ⇒ devem assegurar que o transporte dos produtos adquiridos é realizado de forma a preservar a sua qualidade e segurança alimentar;
- ⇒ devem assegurar que as zonas de armazenamento dos produtos adquiridos devem estar protegidas de pragas ou de quaisquer outras fontes de contaminação (química, física ou biológica).

Justificação:

Diminuir o risco de utilização de matérias-primas (farinha e batata-doce) e de ingredientes (fermento e sal) impróprios para a produção do “Pão de Casa” e evitar a sua contaminação durante o transporte ou o armazenamento, uma vez que inadequadas condições de aquisição, transporte e armazenamento dos produtos utilizados, podem afetar de forma negativa a qualidade e segurança dos produtos utilizados na produção de alimentos.

Quadro dos Requisitos e Obrigações Específicas:

Adquirir as matérias-primas (farinha e batata-doce) e os ingredientes (fermento e sal) a produtores ou em estabelecimentos devidamente habilitados para o efeito, de modo a garantir que foram produzidos ou fornecidos em condições adequadas à preservação da sua qualidade e segurança alimentar;

Realizar o transporte das matérias-primas (farinha e batata-doce) e dos ingredientes (fermento e sal) em condições que permitam preservar a sua qualidade e reduzir o risco de contaminações. Para tal:

- deve-se utilizar veículos apropriados ao tipo de produto a transportar. No transporte de farinhas devem ser utilizados veículos de caixa fechada, isolada da cabina de condução e com ventilação indirecta que assegure boas condições de higiene interior. No transporte da batata-doce podem ser utilizados veículos de caixa aberta, desde que o produto esteja coberto e protegido de intempéries e contaminações durante o transporte. No transporte dos demais ingredientes evitar a exposição ao sol e calor;
- os veículos e contentores de transporte devem ser mantidos em perfeito estado de limpeza e desinfeção e em boas condições de manutenção;
- os veículos e contentores de transporte não devem ser utilizados para o transporte de quaisquer outros produtos que possam provocar contaminações, ou pelo menos evitar o transporte matérias-primas e os ingredientes em simultâneo com outros produtos ou com animais;
- reduzir ao máximo a duração do transporte, evitando deslocações desnecessárias;

Rejeitar as matérias-primas e os ingredientes não conformes por se apresentarem:

- estragadas e ou podres, ou atacadas por parasitas ou doenças que afectem a sua qualidade e/ou poder de conservação;
- contaminadas por microrganismos indesejáveis (principalmente pelo contacto com águas contaminadas ou excrementos);
- com odores ou sabores impróprios ou com humidades estranha;
- com resíduos de pesticidas ou substâncias tóxicas que não possam ser eliminadas ou reduzidas a um nível aceitável antes do seu processamento;
- mal acondicionados ou embalados (quando aplicável);
- fora do prazo de validade (quando aplicável).

As matérias-primas e os ingredientes devem ser verificados à chegada ao local de produção, de modo a comprovar as condições do produto, temperatura, embalagem, rotulagem e as quantidades armazenadas;

As farinhas, batata-doce, iscos (“massa leveda”), leveduras, sal e quaisquer outras matérias-primas ou ingredientes destinados ao fabrico de pão devem ser acondicionados, resguardados e conservados, de modo a evitar a sua deterioração ou contaminação;

Realizar o armazenamento das matérias-primas e dos ingredientes em compartimentos (armazéns ou armários) devidamente preparados para o efeito, de modo a reduzir o risco de contaminações, de ataque de pragas ou da exposição às intempéries (sol ou humidade):

- O armazenamento deve fazer-se em local seco, ventilado e convenientemente afastado dos fornos, com tetos, paredes e pavimento de fácil lavagem e desinfeção e de preferência com estrados (com uma altura de 20 cm e colocados a 20 cm das paredes) para evitar o contacto dos sacos de farinha e ou de batata-doce com o pavimento e facilitar as operações de limpeza;
- As matérias-primas e ingredientes devem ser conservados devidamente fechadas e rotulados. Os fermentos devem ser conservados em recipientes próprios, preferencialmente preservados do contacto com o ar e guardados em armário fechado situado em lugar fresco e, quando necessário em frigorífico;
- A zona de armazenamento deve estar isenta de vestígios de pragas;
- Evitar o armazenamento, no mesmo espaço, das matérias-primas e ingredientes com produtos de manutenção e limpeza, de raticidas ou inseticidas, de desinfeção ou de qualquer outra substância potencialmente tóxica;
- Os produtos fora do prazo de validade, que se tenha deteriorado ou tenha sido contaminado que não permitem o seu consumo, devem ser rapidamente retirados da zona de armazenamento para evitar contaminações.

Assegurar uma adequada gestão dos produtos armazenados de modo a assegurar que são consumidos primeiro os que foram adquiridos primeiro evitando assim a utilização de produtos que ultrapassam o seu prazo de validade.

Armazenar os produtos que já foram encetados de forma apropriada e utilizar no mais curto espaço de tempo, de modo a minimizar o risco de contaminações, prevenir o aparecimento e multiplicação de pragas e reduzir o processo de deterioração dos produtos.

As lenhas e as madeiras utilizadas para aquecer os fornos tradicionais devem apresentar-se livres de contaminações químicas (tintas, combustíveis, outros) ou físicas (pregos, arames, parafusos, vidros, outros) que possam representar riscos para o pão no processo de cozedura. Devem ser transportadas e armazenadas em condições que reduzam o risco destas ou de outras contaminações.

Consequência do não cumprimento:

O não cumprimento das exigências apresentadas na aquisição, transporte e armazenamento das matérias-primas e dos ingredientes utilizados na produção de “Pão de Casa”, determina que sejam considerados impróprios para essa produção, pelo que, dado o elevado risco de comprometerem a segurança alimentar do produto final em causa, não devem ser utilizados, nem estar presentes nas unidades de produção.

3. EDIFÍCIOS – CONCESSÃO E INSTALAÇÕES

A produção de “Pão de Casa” é realizada em unidades de natureza muito diversa, desde unidades destinadas exclusivamente a esta produção às cozinhas familiares dos próprios artesãos. Por ser um produto tradicional, em situações muito excepcionais pode ser admitida esta disparidade de instalações. Contudo, a cada uma dessas situações deve estar associado as medidas apropriadas para evitar quaisquer situações que possam comprometer a qualidade e a segurança dos produtos obtidos.

Objetivos:
<p>A natureza das operações de confeção do pão requerem instalações concebidas e organizadas de modo a que:</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ permitam uma adequada manutenção, limpeza e desinfeção; ⇒ possibilitem, quando necessário, o controlo adequado das condições do ambiente de trabalho (temperatura, humidade, luminosidade e ventilação); ⇒ permitam uma proteção eficaz contra a propagação de doenças e pragas; ⇒ os equipamentos instalados funcionem de acordo com o uso pretendido.

Justificação:
<p>Instalações devidamente preparadas para a produção de alimentos facilitam a implementação de boas condições de higiene, possibilitam o controlo efetivo do processo produtivo e reduzem substancialmente os riscos de contaminações.</p>

3.1. LOCALIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

Quadro dos Requisitos e Obrigações Específicas:
<p>Realizar a produção de pão em instalações devidamente licenciadas pelas autoridades competentes, como unidade industrial ou artesanal, de modo a garantir que estão reunidas as condições para dar cumprimento à legislação setorial, alimentar e relativa às condições de higiene e segurança no local de trabalho.</p>
<p>Realizar a produção do pão somente em instalações afastadas de áreas ambientalmente poluídas ou que</p>

sejam suscetíveis de inundações, de infestações por pragas ou de maus cheiros e de zonas em que decorram actividades industriais;

Realizar a produção do pão em instalações independentes da habitação, apenas com acesso pelo exterior e reservadas ao uso pretendido.

Excecionalmente: Pode ser autorizada, pelas autoridades competentes, a produção de pão na cozinha de uso corrente do artesão, desde que, seja assegurado adequadas condições de higiene e garantido que no momento da produção não há confeção de outros alimentos.

Dimensionar e organizar as instalações e dispor os equipamentos de forma adequada para garantir o espaço suficiente e apropriado para o processo produtivo e para facilitar as operações de limpeza e manutenção e reduzir o risco de contaminações cruzadas.

Excecionalmente: Pode ser admitida a utilização da cozinha própria do artesão mas, na medida do possível, deve ser garantido o espaço suficiente e apropriado para fazer a produção seguindo a “marcha em frente”.

3.2. CARACTERÍSTICAS DAS INSTALAÇÕES

Quadro dos Requisitos e Obrigações Específicas:

As instalações onde se realiza a produção de pão devem apresentar as seguintes características:

- Apresentar um pé direito (altura) não inferior a 3m;
- Pavimento liso e impermeável, de material lavável, com escoamento por ralos sifonados e com rodapés e cantos que facilitem as operações de limpeza;
- Paredes revestidas até 2 m acima do pavimento, de material impermeável e lavável, de cores claras, e pintadas na extensão restante (com tintas laváveis de cores claras);
- Tetos lisos e sem madeira à vista, estucados ou pintados e construídos de modo a evitar a acumulação de sujidade, e evitar o desprendimento de partículas, nomeadamente pedaços resultantes do rebentamento de lâmpadas, as quais devem estar devidamente protegidas contra a queda e deflagração;
- Com portas de superfícies lisas e com janelas envidraçadas protegidas com rede mosquiteira.

Excecionalmente: Pode ser admitida a utilização de instalações sem estas características, desde que sejam asseguradas reforçadas medidas de limpeza e manutenção.

Manter as paredes, tetos, pavimentos, portas e janelas em boas condições de limpeza, conservação e manutenção, de modo a evitar possíveis contaminações com detritos resultantes de infiltrações, escamamento da tinta, ou outros; reduzir o risco de aparecimento e multiplicação de pragas ou contaminações microbiológicas e proporcionar um bom ambiente de trabalho.

Construir as superfícies das paredes, tetos, pavimentos e divisórias, e de portas e janelas em material liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza, ou se necessário, desinfecção de modo a diminuir o risco de contaminações físicas e microbiológicas.

Exceccionalmente: Pode ser admitido características diferentes, desde que sejam mantidos em boas condições de limpeza e manutenção.

Proteger todas as aberturas para o exterior (portas, janelas e de sistemas de ventilação) e o sistema de escoamento de águas / esgotos, de modo a prevenir o acesso de pragas.

Exceccionalmente: Pode ser admitido que as janelas e portas não possuam redes mosquiteiras. Na condição de que sejam mantidas fechadas, durante a produção do pão.

As portas devem ser de superfícies lisas, não absorventes, de fácil limpeza e desinfecção (quando necessário) e devem manter-se fechadas de modo a prevenir o acesso de pragas e a entrada de animais domésticos, minimizando assim o risco de contaminações.

Exceccionalmente: Pode ser admitido que as portas não obedeçam aos requisitos referidos, com exceção da obrigação de permanecerem fechadas durante a produção.

As superfícies de trabalho (bancadas, “tendedeira”, forno) que contactam diretamente com as massas tendidas devem ser de materiais lisos, não absorventes, duráveis, de fácil limpeza e desinfecção e inertes aos alimentos, detergentes e desinfetantes utilizados, de modo a reduzir o risco de contaminações.

Exceccionalmente: Pode ser admitido que as superfícies não obedeçam a estes requisitos (em particular o forno de cantaria mole – elemento característico do “Pão de Casa”), no entanto, devem ser mantidas em boas condições de limpeza e manutenção.

3.3. EQUIPAMENTOS DAS INSTALAÇÕES

Quadro dos Requisitos e Obrigações Específicas:

As instalações devem dispor de um apropriado sistema de ventilação (natural e ou artificial). Evitar

que o fluxo de ar ocorra das zonas sujas para as áreas limpas, de modo a garantir apropriadas condições de trabalho e minimizar o risco de contaminações.

Exceccionalmente: Pode ser admitido a inexistência de sistema de ventilação, desde que seja possível assegurar a renovação do ar, evitando o fluxo de ar das zonas sujas para as limpas.

As instalações devem dispor de um apropriado sistema de iluminação, tanto na quantidade como em qualidade, de modo a garantir condições adequadas de trabalho e facilitar a inspeção e controlo de objetos estranhos, poeiras e resíduos, que possam contaminar os produtos.

Exceccionalmente: Pode ser admitido a manutenção das condições de iluminação existentes, desde que assegure a luz para a realização eficaz da produção em condições de higiene e segurança.

Proteger todas as lâmpadas existentes, principalmente as localizadas na zona de manuseamento das matérias-primas e das massas, de modo a eliminar o risco de queda de fragmentos, sobre os alimentos, equipamentos ou operadores, no caso de uma lâmpada se partir.

Exceccionalmente: Pode ser admitido a manutenção das lâmpadas existentes, desde que os operadores estejam informados dos perigos que podem resultar do facto das lâmpadas não estarem protegidas.

As instalações devem dispor de lavatórios apropriados para a lavagem das mãos, com uma fonte de água quente e ou fria, em número adequado e devidamente sinalizados. Estes lavatórios devem ser utilizados exclusivamente para esse fim e estar separados dos que se destinam à lavagem dos alimentos e equipamentos, de modo a reduzir o risco de contaminações microbiológicas e químicas. Estes lavatórios devem dispor de sabões e desinfetantes próprios para esse fim e de dispositivos para secagem higiénica. Preferencialmente, com torneiras de comando não manual.

Exceccionalmente: Pode ser admitido o uso do lava-loiça para lavagem das mãos, desde que sejam asseguradas medidas que permitam evitar contaminações. Assim, durante a lavagem das mãos, não podem existir no lava-loiça quaisquer alimentos e ou utensílios.

As instalações devem dispor de instalações sanitárias com iluminação e sistema de ventilação apropriados, bem como vestiários apropriados. As instalações sanitárias não devem comunicar diretamente com a área de produção, de modo a proporcionar aos operadores adequadas condições de trabalho, minimizar o risco de contaminações e evitar a dispersão de odores para a zona de produção.

Exceccionalmente: Pode ser admitido a manutenção de instalações sanitárias que não cumpram estas características, desde que sejam mantidas em rigorosas condições de higiene e desinfecção e os operadores estejam informados dos cuidados necessários para reduzir o risco de contaminações.

Instalar meios apropriados para a lavagem de utensílios e equipamentos de trabalho, com uma fonte de água potável quente e ou fria, de modo a facilitar as lavagens e reduzir o risco de contaminações.

Exceccionalmente: Pode ser admitido o uso do lava-loiça para esse fim. No entanto, devem ser evitadas contaminações.

Armazenar os produtos de limpeza e as substâncias tóxicas em áreas distintas das utilizadas para o armazenamento e manuseamento de alimentos (quer das matérias-primas ou ingredientes quer do produto acabado).

Consequência do não cumprimento:

As instalações que não obedeçam às exigências apresentadas ou que, quando abrangidas pelas derrogações previstas, não apresentem reforçadas medidas de limpeza e de prevenção contra contaminações, são consideradas impróprias para a produção de produtos alimentares como o “Pão de Casa”, pelo que têm que ser adaptadas de forma a responder a estas exigências ou têm que ser abandonadas.

4. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Na produção tradicional de “Pão de Casa” o equipamento mais determinante é o forno utilizado. Os fornos tradicionais feitos de cantaria mole apresentam características que influenciam de forma marcante o processo de cozedura. Nas unidades mais modernas este forno é substituído por fornos industriais que exigem também grandes cuidados de manutenção.

Para assegurar a segurança alimentar é fundamental assegurar adequadas características, e medidas de limpeza, desinfeção e manutenção dos demais equipamentos e utensílios tradicionais ou da produção industrial na produção de pão.

Objetivos:

A produção de pão com elevados padrões de segurança e qualidade requer a utilização de equipamentos, utensílios e materiais de cozinha que devem ser:

- ⇒ apropriados para a indústria alimentar (Regulamento (CE) n.º 1935/2004, de 27 de outubro);
- ⇒ mantidos em boas condições de higiene e de integridade;
- ⇒ manuseados, lavados e armazenados de forma adequada.

Justificação:

A inadequada utilização de equipamentos, utensílios e materiais em contacto com as massas pode conduzir à contaminação dos produtos em todas as etapas do processamento.

4.1. EQUIPAMENTOS

Quadro dos Requisitos e Obrigações Específicas:

Utilizar somente equipamentos concebidos e construídos com material inerte, inócuo e atóxico, resistente, móvel e ou desmontável, de boa qualidade e que possibilitem uma limpeza e desinfeção adequada, de modo a minimizar o risco de acumulação de sujidade e de desenvolvimento de pragas e proporcionar boas condições de trabalho.

Excecionalmente: É admitido o uso dos equipamentos disponíveis, desde que em boas condições de utilização e de manutenção.

Assegurar aos operadores o conhecimento apropriado das condições de funcionamento e utilização correta dos equipamentos de modo a prevenir utilizações que possam comprometer a segurança dos operadores ou a inocuidade dos produtos.

Instalar os equipamentos de modo a permitir uma limpeza apropriada das áreas circundantes. Manter os mesmos em boas condições de higiene e funcionamento de modo a prevenir o aparecimento de pragas, principalmente próximo aos contentores do lixo e minimizar o risco de contaminações.

Quando as instalações se situarem em construção habitacional, às amassadeiras mecânicas, bem como a qualquer outro equipamento cuja utilização possa ser fonte de incomodidade para terceiros, deverão ser aplicadas medidas técnicas apropriadas, nomeadamente a sua montagem sobre maciços anti vibrantes.

Os fornos utilizados devem apresentar características próprias que permitam atingir a temperatura necessária tão rápido quanto possível, de modo a garantir que os produtos são cozidos de forma adequada e prevenir a ocorrência de contaminações.

Excecionalmente: É admitido a utilização dos equipamentos de uso corrente dos artesãos, desde que em boas condições de uso, de higiene e de manutenção.

Normalmente não é recomendado o uso de recipientes (“selhas”), “tendedeira”, tabuleiros ou quaisquer equipamentos que contenham componentes de madeira, de modo a minimizar o risco de contaminações, físicas ou microbiológicas, durante a confeção das massas e as operações de preparação do pão.

Excecionalmente: É admitido o uso de recipientes de madeira, desde que seja assegurado que são mantidos em boas condições de higiene e desinfeção e que são avaliados de forma frequente para detetar a existência de estragos.

Instalar contentores e baldes do lixo em número suficiente e em locais próprios, devidamente sinalizados. Estes devem ser construídos em material inerte, resistente, estanque e com tampa e de fácil limpeza e desinfeção, de modo a proporcionar boas condições de trabalho, impedir a dispersão de lixo na zona de produção e assegurar que são mantidos sempre tapados.

Excecionalmente: É admitido que não seja assinalado o local de colocação dos contentores e baldes do lixo.

Os contentores e baldes do lixo devem ser acionados por pedal e estar forrados com sacos impermeáveis. Deve assegurar-se que os baldes que estão localizados na área de produção são despejados e lavados todos os dias, e sempre que necessário, desinfetados, de modo a prevenir o acesso

de pragas, minimizar a dispersão de maus odores e o risco de contaminações.

Exceccionalmente: É admitido o uso de outro tipo de contentores, desde que sejam forrados com os sacos impermeáveis e que sejam despejados e limpos diariamente e, desinfetados com frequência.

4.2. UTENSÍLIOS

Quadro dos Requisitos e Obrigações Específicas:

Somente podem ser utilizados utensílios e materiais de cozinha de boa qualidade e próprios para a indústria alimentar. Todos os utensílios e materiais devem ser para uso exclusivo do processo produtivo, de modo a garantir que a produção é feita de forma apropriada e com os utensílios adequados, e reduzir o risco de contaminações.

Exceccionalmente: É admitido o uso dos utensílios que os artesãos têm ao seu dispor normalmente na cozinha familiar, desde que sejam devidamente lavados e desinfetados antes e depois do seu uso no processo produtivo.

Normalmente não é recomendado o uso de quaisquer utensílios de madeira ou que contenham componentes em madeira, de modo a minimizar o risco de contaminações, físicas ou microbiológicas, durante a preparação e confeção.

Exceccionalmente: É admitido o uso de utensílios de madeira (“pá do pão”, “varredor”, “tendedeira”) desde que seja assegurado que são mantidos em boas condições e que são avaliados de forma frequente, para detetar a existência de estragos. No caso particular do “varredor”, é importante ter em atenção que não devem ser utilizados panos que contenham botões, fechos e afins, porque estes podem se soltar e ser, acidentalmente, incorporados no pão.

Lavar e desinfetar todos os utensílios e materiais antes e após a sua utilização, de modo a reduzir o risco de contaminações.

Exceccionalmente: É admitido a não utilização de desinfetantes, no entanto, é fundamental assegurar uma lavagem apropriada e, no mínimo, uma desinfeção com água a ferver.

Rejeitar os utensílios e materiais de cozinha que se apresentem em más condições (fraturas, ferrugem, farpas etc.), de modo a reduzir o risco de contaminações físicas e a garantir boas condições de trabalho e a proteção dos operadores.

No processo de levedar as massas e após tender o pão antes da cozedura, bem como no arrefecimento,

na conservação do pão depois de cozido e até no embalamento, são normalmente utilizados panos que contactam com as farinhas, massas ou com os pães cozidos, que devem ser mantidos rigorosamente limpos e em bom estado para evitar riscos de contaminação e devem ser acondicionados em armários próprios e fechados quando não estão a ser acondicionados.

Guardar os utensílios e materiais de cozinha lavados, em zonas específicas, que garantam uma apropriada “proteção”. Estes espaços devem apresentar-se em boas condições de higiene e de utilização, e devem estar fechados e eliminar o risco de contaminações.

Exceccionalmente: É admitido que os utensílios sejam guardados na cozinha de uso corrente do artesão, desde que seja em locais fechados e que garanta uma apropriada proteção.

Consequência do não cumprimento:

Os equipamentos e utensílios que não estejam em conformidade com as exigências apresentadas devem ser rejeitados e substituídos, porque são impróprios para o processo produtivo em questão e porque podem pôr em causa a segurança dos operadores.

5. HIGIENIZAÇÃO E MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Em qualquer instalação de produção de alimentos é necessário assegurar um plano de higienização que indique as ações de limpeza e de desinfecção necessários e com a regularidade suficiente para garantir a sua inocuidade na produção de alimentos. Do mesmo modo, deve ser assegurada a manutenção adequada e regular de instalações, equipamentos e utensílios, implementando as medidas preventivas e curativas que se revelem necessárias.

Objetivos:

Estabelecer planos de manutenção (manutenções regulares e reparações) e de higienização (limpeza e desinfecção) das instalações, equipamentos e utensílios que garantam:

- ⇒ asseio na produção, nas zonas de armazenamento e nas áreas envolventes;
- ⇒ boas condições de trabalho e bom funcionamento de equipamentos e utensílios;
- ⇒ controlo de pragas (roedores, insetos aranhas, outros) e doenças (bactérias, fungos e bolores) e diminuição do risco de contaminações.

Justificação:

A realização regular de ações de manutenção e de higienização das instalações, equipamentos e utensílios permitem criar um ambiente limpo, cuidado e arrumado que garante a produção de alimentos seguros para consumo humano.

5.1. LIMPEZA E DESINFECÇÃO

Quadro dos Requisitos e Obrigações Específicas:

Realizar a limpeza e desinfecção dos utensílios, equipamentos e outras superfícies que entram em contacto com alimentos, de forma frequente, periódica e sempre que se julgue necessário.

Realizar a limpeza e desinfecção das restantes superfícies (paredes, tetos, pavimentos, portas e janelas), de modo a garantir adequadas condições de limpeza e higiene na produção e minimizar o risco de contaminações.

Dar especial atenção à limpeza e desinfecção dos locais e contentores onde são colocados e armazenados os lixos.

Manter um apropriado plano de limpeza e de desinfecção, que identifique para as diferentes áreas das instalações e dos equipamentos:

- a regularidade com que são realizadas as operações de limpezas e de desinfecções;
- os produtos químicos (detergentes e desinfetantes) que devem ser utilizados;
- as dosagens a utilizar para cada produto e o modo de obtê-las;
- os equipamentos e utensílios de limpeza a utilizar;
- os equipamentos de proteção;
- o método de limpeza ou desinfecção a utilizar.

Ver: Exemplo de um “PLANO DE HIGIENIZAÇÃO” (Anexo III).

Exceccionalmente: Os produtores/artesãos que possam demonstrar que realizam de forma frequente, periódica e utilizando os produtos próprios nas doses recomendadas para garantir a limpeza e desinfecção das instalações, equipamentos, utensílios e outras superfícies que entram em contacto com alimentos, não necessitam de elaborar o plano de higienização como o proposto.

Assegurar, com recurso a métodos físicos e químicos, a remoção eficaz de poeiras, detritos, resíduos de alimentos, teias de aranha ou qualquer outra sujidade que possa constituir uma potencial fonte de contaminação dos alimentos.

Utilizar produtos de limpeza e de desinfecção homologados para a indústria alimentar, que não contêm perfumes nem corantes, pois oferecem maiores garantias de eficácia de uso e de segurança contra contaminações.

Exceccionalmente: É admitida a utilização de produtos de limpeza e desinfecção de uso doméstico, desde que seja garantida que essas operações são realizados com uma frequência adequada e que o enxaguamento é realizado com água suficiente para assegurar a total remoção de quaisquer resíduos.

Na utilização dos detergentes e desinfetantes seguir as instruções de utilização indicadas nos rótulos e usar as doses recomendadas pelos fabricantes, de modo a garantir a sua eficácia e evitar a presença de resíduos que possam contaminar os alimentos.

Exceccionalmente: É admitido que na limpeza e a desinfecção sejam utilizados produtos que ao mesmo tempo são detergentes e desinfetantes, desde que com regularidade essa utilização seja complementada com a utilização de um outro desinfetante.

Manter os detergentes e desinfetantes nas suas embalagens de origem, evitando a deterioração dos rótulos. Estes produtos devem ser armazenados, em local próprio e fora da zona de produção e separados de outros produtos químicos, para evitar o perigo de contaminação.

Realizar as operações de limpeza e desinfecção utilizando os equipamentos de proteção recomendados, seguindo as instruções do fabricante, nomeadamente:

- luvas de borracha (para evitar o contacto dos produtos químicos com as mãos);
- sistemas de proteção da face e olhos: mascaras e óculos de proteção (quando são aspiradas poeiras ou cinzas ou quando são pulverizados desinfetantes), e
- botas ou outro calçado apropriado (para proteção dos pés).

Sempre que possível, abrir as portas e janelas para ventilar a área a limpar. Manter as zonas de preparação de alimentos convenientemente limpos e arrumados, esvaziando os baldes de lixo e retirando objetos que possam prejudicar o processo de limpeza.

Na limpeza geral das instalações começar pelas zonas mais altas e evitar misturar os materiais de limpar as superfícies dos tetos, paredes, portas, janelas e pavimentos, com os utilizados nas superfícies que contactam com os alimentos (bancadas, equipamentos e utensílios).

Nas limpezas regulares começar sempre por limpar os utensílios, de seguida os equipamentos, as superfícies e só depois limpar o pavimento.

Após as operações de limpeza e desinfecção assegurar, também, a lavagem e desinfecção de baldes, esfregonas e outros utensílios, equipamentos e recipientes utilizados nas operações de higienização, bem como mantê-los armazenados fora da zona de produção quando não estejam a ser utilizados.

Após as operações de limpeza e desinfecção assegurar que as instalações, equipamentos e utensílios são mantidos em boas condições até a sua nova utilização, evitando a entrada de pragas, animais ou pessoas estranhas e armazenando os equipamentos e utensílios em locais secos e protegidos.

5.2. MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS

Quadro dos Requisitos e Obrigações Específicas:

Manter as instalações num apropriado estado de conservação e proceder às reparações que se revelem necessárias para repor as condições adequadas, de modo a controlar riscos de contaminação e de possíveis infestações e o acesso de pragas e, quando necessário, garantir a sua eliminação.

Examinar e, se necessário, realizar operações de manutenção regular das instalações internas (tetos, paredes, portas, janelas e sistemas de ventilação, sistemas de iluminação, pavimentos e ralos e sistemas

de eliminação de águas) e externas (paredes e coberturas) da unidade produtiva e das suas áreas circundantes e de acesso, de modo a detetar situações que necessitem de reparação e reduzir a necessidade de reparações extraordinárias.

Examinar e, se necessário, realizar operações de manutenção regular de todos os utensílios e equipamentos utilizados (em especial dos fornos quer sejam tradicionais ou industriais e das “selhas” ou amassadeiras mecânicas), de modo a detetar situações que requeiram a sua reparação ou substituição e reduzir a necessidade de reparações extraordinárias.

Manter um apropriado plano de manutenções que deverá identificar para as diferentes áreas das instalações e dos equipamentos o seguinte:

- a regularidade com que são realizadas as operações de manutenção regular;
- identificar se é uma operação realizada por pessoal interno ou externo;
- os equipamentos de proteção;
- as ferramentas e equipamentos necessários;
- os produtos necessários e o modo de utilização;
- a descrição do procedimento de manutenção a utilizar.
- o procedimento a adotar nas situações de avaria que requeiram uma reparação ou substituição extraordinária.

Ver: Exemplo de um “PLANO DE MANUTENÇÕES” (Anexo IV)

Excecionalmente: Os produtores/artesãos que possam demonstrar que realizam, de forma frequente e periódica, as operações de manutenção ou de reparação necessárias para manter as instalações e os equipamentos num apropriado estado de conservação, de modo a assegurar boas condições de funcionamento e evitar eventuais situações de contaminação por resíduos ou componentes dos equipamentos, não necessitam de elaborar o plano de manutenções como o proposto.

Durante a preparação de alimentos, não podem ser realizadas ações de manutenção regular ou de reparações das instalações ou dos equipamentos.

Durante as ações de manutenção regular e ou de reparações assegurar as condições necessárias para reduzir as contaminações químicas ou físicas dos equipamentos, utensílios ou outras superfícies que contactam com as massas ou com o pão. Após estas ações realizar as operações de limpeza e, se necessário, de desinfeção que permitam repor as condições apropriadas à confeção de alimentos.

Após as operações de manutenção ou reparação, assegurar que as ferramentas, equipamentos ou produtos utilizados nessas operações, são retirados e armazenados fora da zona de produção de modo a

reduzir eventuais perigos de contaminação.

Consequência do não cumprimento:

A implementação de eficazes planos de higienização e de manutenção das instalações, dos equipamentos e dos utensílios utilizados na produção de alimentos reduz significativamente o perigo de contaminações químicas, físicas e microbiológicas.

Os produtores/artesãos que não garantam o exato cumprimento das exigências apresentadas, proporcionando um ambiente de trabalho impróprio para a obtenção de alimentos seguros, serão confrontados com a obrigatoriedade do seu cumprimento pelas autoridades competentes. O não respeito destas exigências pode conduzir à aplicação de coimas e de outras sanções acessórias que poderão chegar ao encerramento do estabelecimento.

6. CONTROLO DO PROCESSO PRODUTIVO

No processo tradicional de produção de “Pão de Casa” existem situações que têm de ser controladas para reduzir o risco de contaminações que comprometam a qualidade e salubridade do produto final. Importa identificar as medidas preventivas que podem tornar a produção tradicional segura.

Objetivos:
<p>Alertar para os eventuais riscos de contaminação que se verificam em cada uma das etapas do processo tradicional de produção de “Pão de Casa”, de modo a prevenir a sua ocorrência. Assim devem ter-se em conta a necessidade de assegurar:</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ asseio na produção, nas zonas de armazenamento e nas áreas envolventes e boas condições de trabalho e bom funcionamento de equipamentos e utensílios; ⇒ controlo de eventuais fontes de contaminação química ou física e evitar o aparecimento e multiplicação de pragas e doenças; ⇒ procedimentos de higiene pessoal apropriados durante todo o processamento, para evitar contaminações por ação direta do manipulador/artesão.

Justificação:
<p>O conhecimento dos perigos de contaminação existentes nas diferentes fases do processo produtivo contribui significativamente para a preservação da salubridade e segurança dos alimentos obtidos.</p>

Quadro dos Requisitos e Obrigações Específicas:
<p>NA SELEÇÃO DAS MATÉRIAS-PRIMAS E INGREDIENTES:</p> <p>Adquirir todas as matérias-primas e ingredientes: farinhas, batata-doce, fermentos e demais ingredientes (incluindo as lenhas utilizadas para aquecer o forno) a produtores e fornecedores qualificados e autorizados, de forma a evitar a utilização de produtos que não tenham sido produzidos, transportados e armazenados em adequadas condições de higiene e segurança alimentar.</p>
<p>NA RECEÇÃO E ARMAZENAMENTO DAS MATÉRIAS-PRIMAS E INGREDIENTES:</p> <p>A aquisição, o transporte e o armazenamento das farinhas, batata-doce, fermentos e demais</p>

ingredientes (incluindo as lenhas utilizadas para aquecer o forno) devem realizar-se seguindo as recomendações já apresentadas. Adicionalmente devem ter-se os seguintes cuidados:

- Realizar o controlo e inspeção visual dos produtos adquiridos, dando particular atenção à verificação de que não se apresentam estragados, com falta de higiene, atacados por pragas, mal acondicionados ou embalados ou fora dos prazos de validade dos produtos;
- Armazenar os produtos em local apropriado, i.e., onde sejam garantidas as adequadas condições de temperatura, humidade e higiene;
- Garantir procedimentos adequados na abertura das embalagens. Procurar não realizar a abertura sobre o local onde se processa a amassadura. Inspeccionar a apresentação e cheiros logo após a abertura dos sacos ou outras embalagens, principalmente no caso das farinhas e fermentos, de modo a detetar eventuais contaminações ou a deterioração dos produtos por terem sido armazenados em condições impróprias;
- Evitar a contaminação na abertura e ou após, por elementos das embalagens (papel, atilho, etc.) e ou outros (poeiras, detritos, etc.). Garantir especial cuidado no armazenamento de produtos cujas embalagens tenham sido abertas.

NA PREPARAÇÃO E CONSERVAÇÃO DO FERMENTO:

- Usar sempre recipientes, utensílios e toalhas ou panos limpos e em boas condições, de modo a reduzir o risco de contaminações;
- Conservar a “massa lêveda” ou a “bola de fermento” devidamente coberta com uma toalha e numa área limpa, para evitar que possa sofrer contaminações por outros produtos, pela ação de pragas ou animais ou de pessoas;
- Garantir procedimentos de higiene apropriados durante todo o processamento. Cumprir com os princípios básicos de higiene pessoal, para evitar contaminações por ação direta do manipulador /artesão.

NA PREPARAÇÃO DA BATATA-DOCE:

- Garantir que a cozedura das batatas ocorre à temperatura adequada e durante o tempo necessário para evitar a presença de qualquer contaminação microbiológica;
- Tendo em conta que normalmente o descascar da batata e a sua amassadura é realizada manualmente, garantir apropriados procedimentos de higiene pessoal, para evitar contaminações por ação direta do manipulador/artesão.

NA PREPARAÇÃO DA MASSA:

- Manter as superfícies ou equipamentos de produção da massa (“selhas”, bancadas, amassadeiras

mecânicas) em boas condições de higiene e realizar, de forma regular, a inspeção, manutenção e reparação dos equipamentos de modo a reduzir os riscos de contaminação.

- Não utilizar equipamentos ou utensílios que se apresentem em más condições (fraturas, ferrugem, farpas etc.), ou mantidos em inadequadas condições de higiene;
- Tendo em conta que normalmente a amassadura é realizada manualmente, garantir apropriados procedimentos de higiene pessoal, para evitar contaminações por ação direta do manipulador/artesão.

ENQUANTO A MASSA ESTÁ A LEVEDAR:

- Enquanto é deixada para levedar a massa deve ser sempre protegida de eventuais contaminações. Utilizar uma “cobertura” (toalha ou pano) adequada para o efeito e que se apresente em boas condições de limpeza e manutenção. Conservar a massa em local limpo, seco e protegido do contacto com pragas, animais ou pessoas.
- Manter o local de produção limpo e realizar, de forma regular, a inspeção, manutenção e reparação dos equipamentos (“selhas” ou outros recipientes, bancadas, amassadeiras mecânicas) de modo a reduzir os riscos de contaminação.
- Não utilizar equipamentos ou utensílios que se apresentem em más condições (fraturas, ferrugem, farpas etc.) ou que não sejam mantidos em adequadas condições de higiene;
- Proteger a massa com panos rigorosamente limpos e em bom estado de conservação.

NO PROCESSO DE TENDER O PÃO:

- Manter as superfícies para tender o pão nas devidas condições de higiene e realizar, de forma regular, a sua inspeção, manutenção e reparação para reduzir os riscos de contaminação.
- Não utilizar equipamentos ou utensílios que se apresentem em más condições (fraturas, ferrugem, farpas etc.) ou que não sejam mantidos em inadequadas condições de higiene;
- Tendo em conta que normalmente a massa é tendida manualmente, garantir apropriados procedimentos de higiene pessoal, para evitar contaminações por ação direta do manipulador/artesão.

NO PROCESSO DE AQUECIMENTO DO FORNO:

- Não utilizar lenhas ou madeiras que possam transmitir sabores ou odores ao pão ou que tenham sido pintadas com tintas ou vernizes, ou tenham sido contaminadas por combustíveis ou quaisquer outros produtos químicos, devido ao elevado risco de libertação de fumos ou gases durante a combustão que possam provocar a contaminação do forno e do pão durante a sua cozedura;

- Utilizar lenhas e madeiras livres de pregos, parafusos, arames ou outros objectos estranhos que possam inadvertidamente ficar no forno após a retirada das cinzas, representando um risco de contaminação física do pão.

NA LIMPEZA DO FORNO:

- Implementar procedimentos que garantam uma limpeza mais eficaz do forno (por ex.: seleção de um pano mais apropriado para o “varredor” e mudança regular desse pano), de modo a controlar o risco de contaminação por detritos ou fragmentos da pedra de cantaria e ou por objetos estranhos (arames, botões metálicos, fechos, etc., provenientes do “varredor” utilizado na limpeza do forno).

NA COZEDURA DO PÃO:

- Realizar a cozedura do pão à temperatura adequada e durante o tempo necessário para garantir que o pão fica bem cozido. Evitar produzir pão pouco cozido devido ao elevado risco de sobrevivência de esporos de microorganismos que podem acelerar a deterioração do pão ou comprometer a sua segurança alimentar.

NO ARREFECIMENTO E ARMAZENAMENTO:

- Manter o local de arrefecimento e armazenamento do pão com apropriadas condições de higiene e de manutenção e garantir a conservação do pão em local fresco, seco e protegido de pragas, animais ou pessoas;
- Os cestos, recipientes e ou outras embalagens que se destinam à conservação do pão, não podem ser utilizados para a conservação de outros produtos. Estes cestos e recipientes não podem ser utilizados sempre que se apresentem com falta de integridade (fraturas, ferrugem, farpas etc.) e ou em más condições de higiene;
- Evitar colocar os cestos, recipientes e ou outras embalagens diretamente no pavimento para evitar que o pão possa ser exposto a poeiras, cinzas, restos de farinha ou ao ataque de pragas.

Consequência do não cumprimento:

Só poderá ser permitida a comercialização de “Pão de Casa” que tenha sido elaborado seguindo o processo tradicional de produção, quando tenha sido assegurado o escrupuloso cumprimento das recomendações apresentadas de modo a controlar todos os riscos de contaminação associados a esse modo particular de produção.

7. ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE, EMBALAMENTO E ROTULAGEM DO PRODUTO ACABADO

Após serem retirados do forno e até o seu transporte até os locais de comercialização, os pães devem ser armazenadas em adequadas condições que permitam preservar as suas características organoléticas e que reduzam o risco de desenvolvimento de microrganismos ou de contaminações. Normalmente o “Pão de Casa” é comercializado sem estar pré-embalado, uma vez que são conservados em cestos de vimes até serem entregues ao consumidor final, sendo nesse momento embrulhados em papel pardo ou introduzidos em sacos de plástico. Atualmente, a crescente procura dos consumidores e o facto de começar a ser comercializado nos estabelecimentos da grande distribuição, é possível encontrar pães em embalagens de plástico.

Objetivos:

Preservar a qualidade e reduzir quaisquer risco de contaminação dos pães após a sua elaboração e até serem entregues ao consumidor final, garantindo que:

- ⇒ são adotadas durante o armazenamento e transporte, as medidas necessárias e adequadas para proteger os pães de contaminações;
- ⇒ quando sejam utilizadas embalagens, estas apresentam materiais próprios para entrarem em contacto com os alimentos e são adotados procedimentos de embalamento apropriados;
- ⇒ nos locais de comercialização e na rotulagem são respeitadas as disposições da legislação aplicável.

Justificação:

Inadequadas condições de armazenamento, embalamento ou transporte podem comprometer a qualidade, salubridade e segurança dos pães mesmo que tenham sido produzidos nas melhores condições de higiene e segurança.

7.1 ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO PRODUTO ACABADO

Quadro dos Requisitos e Obrigações Específicas:

Proteger adequadamente os pães durante todo o período de armazenamento e de transporte, de modo a

minimizar a deterioração dos produtos e reduzir o risco de contaminações e o crescimento microbiológico indesejado.

O local de armazenamento do pão deve ser um local fresco, seco e protegido de pragas, animais ou pessoas e apresentar apropriadas condições de higiene e de manutenção. Sempre que necessário, assegurar a desinfecção das zonas destinadas ao armazenamento, assim como, dos contentores e veículos utilizados no transporte do pão;

Manter de forma eficaz a temperatura, a humidade, a atmosfera e outras condições necessárias à proteção dos alimentos, durante o armazenamento e transporte.

Excecionalmente: É admitido que não se faça o controlo com instrumentos de medição, desses parâmetros. No entanto, devem ser adotados procedimentos para os respeitar ao máximo.

No armazenamento e conservação dos pães utilizar cestos e recipientes apropriados (que permitam a circulação do ar mas que os protejam de quaisquer contaminações), preferencialmente com tampa e que devem manter-se convenientemente limpos e em bom estado.

Os cestos, recipientes e ou outras embalagens destinadas à conservação e transporte do pão não podem ser utilizados para a conservação de outros produtos, nem devem ser utilizados sempre que se apresentem com falta de integridade (fraturas, ferrugem, farpas etc.) e ou em más condições de higiene;

Evitar colocar os cestos ou outros recipientes ou embalagens diretamente no pavimento, para evitar que o pão possa ser exposto a poeiras, cinzas, restos de farinha ou ao ataque de pragas.

Para o transporte de pão, devem ser utilizados veículos automóveis ligeiros de mercadorias, de caixa fechada, adaptados para o efeito. A caixa de carga destes veículos deve ser isolada da cabina de condução, dotada de ventilação por processo indireto, e deve ser metálica ou de material imperecível duro, sem forros de tela ou de lona.

A legislação nacional exige que os veículos de transporte devem ter painéis laterais com a inscrição “transporte e venda de pão” ou “transporte de pão”, consoante os casos. Estes veículos devem manter-se permanentemente em perfeito estado de limpeza e serem submetidos a desinfecções periódicas adequadas, não podendo ser utilizados para outros fins, além do transporte de matérias-primas para o fabrico de pão e produtos afins, ou de produtos alimentares de embalagem intacta e não recuperável, desde que não produzam alterações no pão e produtos afins (cheiros, sabores, etc.).

Excecionalmente: É admitido a utilização de veículos de transporte que não cumpram as exigências definidas, desde que sejam tomadas todas as precauções para evitar quaisquer riscos de contaminação.

7.2 EMBALAMENTO

Quadro dos Requisitos e Obrigações Específicas:
Para acondicionamento e embalagem do pão utilizar materiais próprios para contactar com produtos alimentares, nomeadamente, papel e sacos plásticos para indústria alimentar (Regulamento (CE) n.º 1935/2004, de 27 de outubro, e Regulamento (CE) n.º 10/2011, de 14 de janeiro, respetivamente):
Utilizar sempre papéis e sacos que apresentem declaração de conformidade, de acordo com as disposições dos Regulamentos supramencionados.
No caso de utilizar sacos plásticos, só acondicionar o pão depois de estar totalmente arrefecido para evitar a formação de humidade que além de prejudicarem a qualidade do pão, podem contribuir para o desenvolvimento de microrganismos.

7.3 ROTULAGEM

Quadro dos Requisitos e Obrigações Específicas:
Na rotulagem é necessário respeitar as disposições constantes no Regulamento (CE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.
Assim, destacamos as menções obrigatórias:
<ul style="list-style-type: none"> a) denominação do género alimentício; b) quantidade líquida; c) lista de ingredientes constituída pela enumeração de todos os ingredientes, por ordem decrescente de peso no momento da sua incorporação, precedida de uma indicação adequada incluindo a palavra «ingredientes»; d) qualquer ingrediente utilizado na produção, que continue presente no produto acabado, mesmo numa forma alterada, e que seja considerado alergénio, ou que tenha origem num ingrediente que o seja, realçado através duma grafia que a distinga claramente da restante lista de ingredientes, por exemplo, através dos caracteres, do estilo ou da cor do fundo. (Esta menção não é obrigatória quando a denominação contenha uma referência clara ao ingrediente). e) quantidade de determinados ingredientes ou categorias de ingredientes, nos casos em que o ingrediente ou a categoria de ingredientes figure na denominação do género alimentício; f) os aditivos, quando presentes, encontram-se corretamente indicados na lista de ingredientes;

- g) data de durabilidade mínima (ddm) ou data-limite de consumo (dlc);
- h) condições especiais de conservação e ou condições de utilização;
- i) Nome / firma e endereço do operador;
- j) Declaração nutricional;
- k) indicação que permita identificar o lote a que pertence o pão pré-embalado, que deve ser precedida da letra «L», salvo no caso em que se distinga claramente das outras menções da rotulagem (Não é obrigatória caso a ddm ou dlc seja composta pelo menos pelo dia e mês, por esta ordem).

Consequência do não cumprimento:

O cumprimento das exigências apresentadas no armazenamento, transporte e embalamento e rotulagem dos pães contribuem para a proteção da qualidade, salubridade e da segurança dos pães que são colocados no mercado. O não cumprimento das disposições relativas à rotulagem pode conduzir a aplicação de coimas e sanções pelas autoridades competentes.

8. CONTROLO DE PRAGAS

O controlo das pragas destina-se a evitar que moscas, baratas, formigas, aranhas, ratos, pássaros, ou outros insetos ou animais possam entrar em contacto com as matérias-primas e ingredientes utilizados na produção de alimentos ou com os produtos acabados, uma vez que podem representar um grave risco de contaminação, quer pela sua ação direta (ao estragarem ou destruírem os produtos que consomem ou por depositarem urinas ou excrementos), quer pelos microrganismos que normalmente transportam.

Importa considerar que os animais domésticos como os gatos, cães e outros (aves de capoeira, coelhos, porcos, cabras, ovelhas ou bovinos) também podem originar contaminações alimentares, pelo que, não pode ser permitida a sua presença nas zonas de preparação ou armazenamento de alimentos. Deve ser garantida uma adequada lavagem das mãos sempre que os manipuladores de alimentos contactarem com estes animais.

Objetivos:

A presença de pragas ou de animais domésticos nas zonas de produção ou nas zonas de armazenamento das farinhas e da batata-doce utilizadas na produção do pão, ou de conservação do produto acabado até sua comercialização ou consumo, para além de conduzir à perda ou destruição de alimentos representam um grave risco de contaminação pelo que, se deve:

- ⇒ garantir que as instalações onde são produzidos ou armazenados os alimentos estão protegidos contra a entrada e multiplicação de pragas e doenças;
- ⇒ garantir práticas de higiene que evitam o aparecimento de pragas ou animais nas zonas de produção ou nas zonas de armazenamento de alimentos;
- ⇒ utilizar, quando necessário, os produtos mais apropriados para controlar a proliferação da praga em causa, evitando riscos de contaminações químicas pelos inseticidas, raticidas e outros produtos utilizados nesse controlo.

Justificação:

A presença de pragas ou de animais domésticos nas zonas de manipulação ou de armazenagem, pode conduzir à contaminação dos alimentos, mas o seu controlo não pode comprometer a salubridade e segurança dos alimentos.

Quadro dos Requisitos e Obrigações Específicas:

Assegurar que as zonas de armazenamento e de produção do pão estão protegidos contra a entrada e multiplicação de pragas e evitar a presença de quaisquer animais domésticos. As portas e janelas devem estar dotadas de rede mosquiteira ou pelo menos permanecerem fechadas durante o processo produtivo. Deve dar-se também atenção às áreas circundantes das instalações para evitar que possam ser fontes de aparecimento e multiplicação de pragas.

Garantir que as matérias-primas ou ingredientes que entram nas zonas de armazenamento ou de produção do pão, não são acompanhados por quaisquer pragas;

No armazém os sacos de farinhas (ou de batata-doce) devem ser colocados em estrados a, pelo menos, 20 cm do chão e afastados das paredes de modo a facilitar a verificação da eventual presença de pragas;

Evitar a presença de resíduos de alimentos nos pavimentos, equipamentos, utensílios ou outras superfícies por atraírem o aparecimento de pragas;

É necessário ter especial cuidado com o lixo, removendo-o diariamente, ou tantas vezes quanto sejam necessárias. Devem utilizar-se recipientes próprios com tampa (de preferência acionada por pedal) que devem ser lavados e desinfetados com regularidade e forrados com sacos impermeáveis que facilitem a sua remoção. Depois de retirados das zonas de produção ou de armazenagem e até a sua recolha pelos serviços competentes devem ser conservados em local fechado e frequentemente limpo;

As matérias-primas, ingredientes e alimentos estragados ou fora de validade devem ser rapidamente retirados das zonas de armazenamento e produção de alimentos para evitar que se transformem em fontes de atração e multiplicação de pragas;

Deve ser implementando um PLANO DE CONTROLO DE PRAGAS que permita evitar a presença e multiplicação principalmente de insetos e de roedores. É conveniente que os tratamentos sejam realizados por empresas especializadas, uma vez que utilizam os inseticidas e raticidas mais eficazes e apropriados às zonas de armazenamento ou preparação de alimentos.

Excecionalmente: É admitido, nas unidades artesanais e familiares, a utilização de inseticidas e raticidas que se encontram normalmente no mercado, desde que se sigam rigorosamente as instruções constantes dos seus rótulos e desde que, após a sua utilização, as zonas de armazenamento e produção não sejam utilizadas durante um período apropriado para a eliminação de eventuais cheiros e todas as superfícies, equipamentos e utensílios sejam convenientemente lavados e desinfetados, antes da sua nova utilização.

Nas zonas de armazenamento e nas imediações das zonas produtivas como medida preventiva podem ser utilizadas armadilhas para roedores e insetos rastejantes. Nas zonas de produção podem também ser instalados dispositivos adequados à captura de insetos, desde que o seu funcionamento não aumente o risco de contaminação dos alimentos e sejam limpos com frequência

Consequência do não cumprimento:

A implementação de eficazes medidas de higiene das instalações, equipamentos e utensílios, de gestão das condições de armazenamento dos produtos e de deposição dos lixos, e de um plano de controlo de praga com os produtos adequados reduz significativamente o perigo de contaminações dos alimentos.

Os produtores/artesãos que não garantam o exato cumprimento das exigências apresentadas, proporcionando um ambiente de trabalho impróprio para a obtenção de alimentos seguros, serão confrontados com a obrigatoriedade do seu cumprimento pelas autoridades competentes. O não respeito destas exigências pode conduzir à aplicação de coimas e de outras sanções acessórias que poderão chegar ao encerramento do estabelecimento.

9. QUALIDADE DA ÁGUA

O controlo das características da água utilizada no fabrico, transformação, conservação ou comercialização de produtos ou substâncias destinados ao consumo humano é essencial para garantir a salubridade e segurança dos alimentos. A água destinada a ser bebida, a cozinhar, à preparação de alimentos ou a outros fins domésticos deve ser potável, o que equivale a dizer que não contém microrganismos, parasitas nem quaisquer substâncias em quantidades ou concentrações que constituam um perigo potencial para a saúde humana, bem como por preencher os requisitos estabelecidos na legislação aplicável.

Presentemente, as características da água que pode ser fornecida a partir de uma rede de distribuição pública, independentemente da sua origem, tem de respeitar as características fixadas no Decreto-lei n.º 306/2007, de 27 de agosto.

Objetivos:

A água é utilizada para beber, para lavar os alimentos, os equipamentos e utensílios, para preparar os alimentos e para lavar as mãos. A produção “segura” de qualquer bem alimentar requer a utilização de água que apresente garantias de controlo contra eventuais contaminações (químicas ou microbiológicas), pelo que deve estar em conformidade com a legislação aplicável em vigor.

Justificação:

A utilização na produção alimentar de água que não apresente as características químicas e microbiológicas que a tornam própria para consumo humano, pode conduzir à contaminação dos alimentos. Assim, a água a utilizar deve apresentar-se sem gostos ou cheiros, transparente e livre de microrganismos perigosos.

Quadro dos Requisitos e Obrigações Específicas:

Na lavagem, confeção ou processamento de bens alimentares, bem como nas operações de limpeza e desinfeção dos equipamentos, utensílios e superfícies destinadas a entrar em contacto com os alimentos ou com as mãos dos operadores, deve ser utilizada água potável fornecida pela rede pública de distribuição. No caso de utilização de águas de outras origens (provenientes de nascentes próprias ou de poços, de água de rega, ou outras águas doces superficiais), mesmo quando sujeitas a processos

de desinfecção, é obrigatória a realização regular de análises que permitam verificar que reúnem as características fixadas na legislação aplicável;
A rede interna de abastecimento de água às instalações, bem como os depósitos utilizados para o seu armazenamento, devem ser mantidos em boas condições de manutenção e limpeza para evitar eventuais riscos de contaminação e situações de desperdício de água;
Assegurar o fornecimento constante de água potável aquecida com diferentes níveis de temperatura segundo o uso a que se destina (lavagem das mãos, lavagem e desinfecção de superfícies, equipamentos ou utensílios, etc.);
Quando for utilizada água não potável para, por exemplo, o combate a incêndios, a produção de vapor, a refrigeração ou outros objetivos 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, por forma a impedir a utilização de água imprópria para o consumo e reduzir o risco de contaminações;
A água reciclada utilizada na transformação, ou como ingrediente, não deve representar um risco de contaminação, pelo que deve obedecer aos mesmos padrões que a água potável;
O gelo que entre em contacto com alimentos deve ser fabricado com água potável. Esse gelo deve ser fabricado, manuseado e armazenado em condições que o protejam de qualquer contaminação;
O vapor utilizado em contacto direto com os alimentos não deve conter substâncias que representem um risco para a saúde ou que possam contaminar os alimentos;

Consequência do não cumprimento:

Os produtores/artesãos devem garantir a boa qualidade da água que utilizam nas suas unidades produtivas de modo a reduzir o risco de contaminação dos alimentos. A utilização de águas que não respeitem os parâmetros da legislação aplicável, por representar um grave risco para a saúde pública, pode conduzir à aplicação de coimas e de outras sanções acessórias que poderão chegar ao encerramento do estabelecimento.

10. SAÚDE E HIGIENE PESSOAL

Todas as pessoas são portadoras de microrganismos que podem ser transmitidos aos alimentos e provocarem intoxicações alimentares, principalmente em pessoas que apresentam níveis de resistência mais baixos (crianças, idosos, mulheres grávidas e pessoas com doenças crónicas). Esta situação agrava-se significativamente quando as pessoas que contactam com os alimentos são afetados por doenças respiratórias, gastrointestinais ou da pele.

Contudo e, mesmo quando as pessoas não estão doentes, os microrganismos que frequentemente se encontram no nariz, boca, cabelo, pele, mãos e intestinos, podem contaminar os alimentos, pelo que, espirrar, tossir ou falar sobre os alimentos e utilizar as instalações sanitárias sem lavar convenientemente as mãos pode conduzir a intoxicações alimentares.

Objetivos:

Durante o armazenamento, a preparação e a confeção dos alimentos, é necessário garantir determinados princípios de higiene, para que se possam prevenir os riscos de transmissão de infeções ou outras doenças de transmissão alimentar. Estes princípios, ou regras, dizem respeito à higiene pessoal dos manipuladores de alimentos de modo a garantir que:

- ⇒ mantêm um elevado padrão de higiene pessoal e de apresentação;
- ⇒ operam de acordo com os princípios de higiene aplicáveis a todo o ciclo de produção, transformação e distribuição;
- ⇒ estão conscientes da necessidade de não participar da produção deste produto sempre que surjam alterações no seu estado de saúde.

Justificação:

Assegurar que os operadores tomam conhecimento, consciencializam-se e aplicam os princípios de higiene em todas as etapas do processo produtivo. Todos os intervenientes devem estar conscientes que as responsabilidades individuais são fundamentais.

10.1. SAÚDE PESSOAL

Quadro dos Requisitos e Obrigações Específicas:

As pessoas que se dedicam à produção de alimentos e em particular de pão devem verificar, através de um exame médico, o seu estado de saúde de modo a ter garantia que não sofre de qualquer doença que possa ser transmitida pelos alimentos que produz. Estes exames médicos devem ser efetuados regularmente, de acordo com a legislação de Segurança, Higiene e Saúde no trabalho.

As pessoas que se dedicam à produção de alimentos devem estar informadas de que não devem preparar alimentos sempre que estejam com febre, tosse, espirros, diarreia ou vômitos. Se tiverem inflamações ou infeções da pele, olhos, ouvidos, nariz ou garganta, ou quaisquer problemas do aparelho respiratório, também devem consultar o médico antes de poder voltar a contactar com os alimentos;

Não deve ser permitida a presença, nas zonas de armazenamento ou produção de alimentos, de produtores ou de quaisquer outras pessoas que apresentem sintomas (ou se suspeite) de estarem infetadas por um agente que possa contaminar os alimentos, pelo perigo de transmissão de doenças a outras pessoas que ingerem os alimentos preparados na sua presença.

Excecionalmente: nas situações em que é admitido a utilização da cozinha familiar do artesão, tem de garantir-se que é limitado o acesso de pessoas doentes ou infetadas durante o processo produtivo.

A utilização de máscaras e luvas reduzem os riscos de contaminação dos alimentos desde que sejam utilizados convenientemente. Contudo, é preferível evitar que os manipuladores que apresentem quaisquer situações que possam contaminar os alimentos (com gripes ou constipações ou com lesões ou ferimentos na pele ou mãos) contactem com alimentos, até a sua recuperação total.

10.2. HIGIENE PESSOAL

Quadro dos Requisitos e Obrigações Específicas:

O pessoal que lida com alimentos deve respeitar sempre as regras básicas de higiene. Deve usar fardamento apropriado – roupa, sapatos e proteção do cabelo – destinado exclusivamente às suas atividades nos locais de preparação de alimentos. De um modo geral, fardamentos de cores claras e limpos são sinal de boa higiene.

Excecionalmente: nas situações em que é admitido a utilização da cozinha familiar do artesão, durante o processo produtivo pode utilizar um avental limpo e em bom estado e ter os cabelos apanhados ou cobertos por um lenço.

Para reduzir o risco de contaminações microbiológicas é indispensável uma lavagem correta das mãos nas seguintes situações:

- Depois de vestir o fardamento e antes de iniciar o trabalho;
- depois de utilizar as instalações sanitárias;
- depois de manipular alimentos crus;
- depois de manusear lixos;
- depois de tocar na face, cabelo, nariz, olhos ou ouvidos;
- depois de se assoar, tossir ou espirrar;
- sempre que mudar de tarefas e ou de produtos;
- depois de manusear produtos químicos;
- depois de fumar, comer, beber ou mastigar pastilha elástica;
- antes de tocar em alimentos prontos a comer;
- antes de colocar e mudar de luvas;
- sempre que entrar em contacto com superfícies, equipamentos ou utensílios que não apresentem convenientes condições de limpeza;
- sempre que o considere necessário.

Para reduzir o risco de contaminações microbiológicas é indispensável obedecer a um rigoroso padrão de higiene pessoal, nomeadamente:

- tomar banho diariamente e não utilizar perfumes fortes;
- usar vestuário de proteção limpo para cobrir o corpo, a cabeça e o calçado. Pelo menos utilizar um avental que evite o contacto entre os alimentos e as roupas.
- ter o cabelo sempre bem lavado, curto e ou apanhado. Sempre que possível cobrir o cabelo com rede, touca ou boné. A colocação de qualquer cobertura ou mecanismo de apanhar o cabelo deve estar bem colocado e ser confortável para evitar tocar nos cabelos durante o processamento;
- ter a barba sempre bem feita quando aplicável e, no caso de usar barba cumprida ou bigode, estes devem estar aparados e completamente tapados com máscara;
- manter as unhas limpas, cortadas e sem verniz. Não utilizar outros tipos de maquilhagens ou pinturas do rosto, lábios ou olhos;
- não usar anéis, jóias, relógios, colares ou outros adornos;

- evitar mexer no nariz, na boca, nos ouvidos, nos olhos e no cabelo, devendo lavar as mãos sempre que isso acontecer;
- proteger de forma adequada as lesões / ferimentos na pele, cuja gravidade permita que a pessoas possa continuar a trabalhar, através de luvas ou proteção adequada e renovada com frequência;
- lavar sempre as mãos e os antebraços com sabão e abundante água, desinfetando-as sempre que seja necessário e utilizar toalhas limpas ou toalhetes de papel na sua secagem/limpeza;
- não cuspir ou expetorar nas instalações, nem assoar, tossir ou espirrar próximo dos alimentos; sempre que isto não puder ser evitado, deve imediatamente lavar a cara e as mãos;
- Não fumar, mastigar pastilhas elásticas, beber ou comer durante a manipulação de alimentos, nem dentro das instalações onde se efectua a sua preparação;
- Não manipular dinheiro durante o processo produtivo, ou sempre que não possa ser evitado, deve imediatamente lavar a cara e as mãos.

Assegurar que as pessoas que visitam as áreas de produção são informadas e cumprem com os requisitos de higiene exigidos.

Consequência do não cumprimento:

A implementação de eficazes medidas de higiene pessoal dos produtores/artesãos, operadores e outros intervenientes na manipulação de alimentos, reduz significativamente o perigo de contaminações microbiológica e de aparecimento de surtos de intoxicações alimentares.

Os produtores/artesãos que não garantam o exacto cumprimento das exigências apresentadas, proporcionando um ambiente de trabalho impróprio para a obtenção de alimentos seguros, serão confrontados com a obrigatoriedade do seu cumprimento pelas autoridades competentes. O não respeito destas exigências pode conduzir à aplicação de coimas e de outras sanções acessórias que poderão chegar ao encerramento do estabelecimento.

11. DOCUMENTOS E REGISTOS – RASTREABILIDADE

A legislação sobre segurança alimentar exige a manutenção de registos que permitam verificar o rasto dos alimentos ao longo da cadeia alimentar, pelo que, os produtores/artesãos devem manter registos das informações relevantes relativas aos seus fornecedores e clientes (Regulamento (CE) n.º 178/2002, de 28 de janeiro). Não é necessário guardar registos sempre que os clientes sejam consumidores finais.

Objetivos:

Estabelecer e conservar documentos e registos do processo produtivo, de acordo com a natureza e dimensão do negócio, e que devem englobar:

- ⇒ dados das matérias-primas, dos procedimentos realizados e dos operadores envolvidos;
- ⇒ data de fabrico e de colocação no mercado;
- ⇒ destino final do produto.

Justificação:

Servir de prova às autoridades competentes e poder garantir a rastreabilidade. A rastreabilidade permite, com base na documentação e nos registos efetuados, detetar a origem e seguir o rasto de um produto ao longo de todas as fases de produção, transformação e distribuição. Deste modo, e na eventualidade da ocorrência de um problema, é mais fácil identificar a causa e o fator responsável, bem como, assegurar a rápida localização e retirada do mercado dos produtos não conformes. (Ver: Ex. de Documento de Registo – **Anexo V**)

Quadro dos Requisitos e Obrigações Específicas:

Manter documentos e registos completos e atualizados com descrição de:

- matérias-primas utilizadas e operações realizadas;
- origem / fornecedores, data de receção, características e condições de armazenamento (temperatura, humidade,...) das matérias-primas;
- planos de limpeza e de desinfeção dos utensílios, equipamentos, superfícies, tetos, paredes e pavimentos;

- planos de manutenção e de revisão dos equipamentos;
- análises que tenham sido realizadas, nomeadamente, a ingredientes, água e produto acabado.
- data de confeção, data de expedição e local de destino dos produtos acabados.

Exceccionalmente: É admitido que seja feito somente o registo de:

- receção das matérias-primas, com indicação do número de lote, do dia de entrada, origem / fornecedor, prazo de validade (quando aplicável), e número de unidades recebidas;
- data de confeção;
- número de unidades produzidas e respetivo lote;
- data de expedição e destino.

Manter registos de todas as pessoas envolvidas no processo produtivo e de alterações e ou anomalias que ocorram durante a produção que sejam considerados relevantes para o efeito.

Guardar todos os documentos e registos durante um período mínimo de 2 anos.

Consequência do não cumprimento:

Os produtores/artesãos que não estabelecem e não conservam os documentos e registos do processo produtivo, necessários e imprescindíveis à realização do controlo da produção, à rastreabilidade e, quando necessário, a servirem de prova às autoridades competentes, deverão corrigir essa falha nos seus procedimentos, procurando cumprir de forma exata com as exigências apresentadas.

12. FORMAÇÃO / INFORMAÇÃO

As pessoas que pretendam dedicar-se à produção e comercialização de bens alimentares e, principalmente daqueles que têm modos tradicionais de produção como é o caso do “Pão de Casa”, devem ter acesso à informação e à formação necessária para cumprir as disposições da nova legislação alimentar em vigor e garantir a produção de qualquer bem alimentar em condições de higiene e segurança.

Objetivos:

Todos os operadores envolvidos no processo produtivo devem ser apropriadamente treinados, supervisionados e consciencializados do seu papel e da sua responsabilidade na protecção dos produtos alimentares.

Justificação:

Assegurar que todos os intervenientes adquirem conhecimentos e qualificações suficientes dos princípios e práticas de produção e de segurança alimentar

Quadro dos Requisitos e Obrigações Específicas:

Antes de iniciar qualquer atividade de produção de bens alimentares a colocar no mercado, os produtores devem contactar as autoridades oficiais que tutelam o setor em causa, de modo a que possam ser inscritos no Registo do produto em causa e serem informados da legislação sectorial e alimentar aplicável.

Assegurar que todos os operadores envolvidos na produção têm os conhecimentos e as qualificações apropriadas para as suas funções, de modo a realizar as operações de forma fácil, rápida e eficaz, minimizar a probabilidade de ocorrência de falhas durante o processo produtivo e garantir que os operadores sabem manusear alimentos de forma higiénica.

Implementar as ações de formação necessárias para consciencializar todas as pessoas que participam do processo produtivo do seu papel e responsabilidade na prevenção de risco de contaminação e de deterioração, que permitam obter alimentos próprios para consumo. Os programas das ações de formação devem ser avaliados periodicamente, de modo a verificar a eficácia dos mesmos e, quando necessário, devem ser atualizados.

Consequência do não cumprimento:

Os produtores/artesãos que não garantam, aos seus operadores, as formações e informações adequadas e necessárias à correta realização do processo produtivo, poderão estar a contribuir para a produção de produtos alimentares não conformes, pelo que, deverão corrigir rapidamente esse comportamento.

CONCLUSÃO

O Manual de Boas Práticas de Higiene na Produção de “Pão Tradicional da Madeira” – “Pão de Casa” constitui-se como um instrumento valioso para auxiliar as unidades artesanais produtoras de pão, a controlar perigos e riscos e a demonstrar conformidade com as exigências legais, e auxiliar os artesãos/operadores no cumprimento das regras de higiene e no cumprimento dos princípios baseados no HACCP, em todos os níveis da cadeia alimentar.

As regras gerais e específicas de higiene dos géneros alimentícios têm como principal objetivo a garantia de um elevado nível de proteção dos consumidores no que respeita à segurança dos produtos. Neste âmbito, a elaboração, divulgação e utilização do Código de Boas Práticas de Higiene deve ser incentivada pelas autoridades competentes e a sua implementação deve ser assegurada pelos artesãos/produtores, e pelos seus operadores, para garantir que os objetivos de higiene e segurança alimentar possam ser alcançados.

É obrigação dos artesãos/produtores assegurar que todas as fases de produção, transformação e distribuição dos produtos alimentares satisfaçam os requisitos exigidos em matéria de higiene. Os pães por si produzidos deverão corresponder às expectativas e exigências dos consumidores relativamente à sua segurança, qualidade e consistência. Deste modo, os produtos devem estar de acordo com os requisitos legais, dar ao consumidor as informações necessárias, não conter microrganismos patogénicos, contaminantes químicos ou físicos em níveis prejudiciais para o consumidor.

Os requisitos e obrigações apresentados no presente Manual de Boas Práticas de Higiene, aplicáveis às unidades artesanais produtoras de pão, decorrem da legislação comunitária em matéria de segurança dos géneros alimentícios e a sua aplicabilidade é de fundamental importância e deverá se fazer cumprir.

ANEXO I

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL À PRODUÇÃO DE PÃO

1. **Decreto-Lei n.º 33/87**, de 17 de janeiro;
2. **Decreto Regulamentar Regional n.º 11/88/M**, de 19 de abril;
3. **Portaria n.º 52/2015**, de 26 de fevereiro;
4. **Decreto-Lei n.º 65/92**, de 23 de Abril;
5. **Portaria 254/2003**, de 19 de março;
6. **Decreto Legislativo Regional n.º 4/2016/M**, de 2 de fevereiro;
7. **Portaria n.º 406/2016**, de 28 de setembro.

ANEXO II

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL À HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

1. **Portaria n.º 149/88**, de 9 de março;
2. **Regulamento (CE) n.º 852/2004**, de 29 de abril;
3. **Decreto-Lei n.º 113/2006**, de 12 de junho;
4. **Decreto-Lei n.º 223/2008**, de 18 de novembro;
5. **Decreto-Lei n.º 306/2007**, de 27 de agosto;
6. **Regulamento (CE) n.º 178/2002**, 28 de janeiro;
7. **Regulamento (CE) n.º 1169/2011**, de 25 de outubro;
8. **Regulamento (CE) n.º 1935/2004**, de 27 de outubro;
9. **Regulamento (CE) n.º 10/2011**, de 14 de janeiro.

ANEXO III

EXEMPLO DE PLANO DE HIGIENIZAÇÃO

ÁREA / EQUIPAMENTO / UTENSÍLIOS	AÇÃO DE LIMPEZA OU DESINFECÇÃO		PERIODICIDADE	PROCEDIMENTO DE LIMPEZA E OU DESINFECÇÃO				RESPONSÁVEL PELA REALIZAÇÃO
				EQUIPAMENTO DE PROTECÇÃO	PRODUTO	DOSAGEM A UTILIZAR	EQUIPAMENTO DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO	
Instalações da Zona de Produção	Pavimentos	Arrumar e Lavar						
		Desinfetar						
	Paredes	Lavar e Desinfetar						
	Tetos	Limpar						
	Janelas (incluindo redes de Proteção) e Portas	Lavar						
Puxadores de Portas, Armários e Frigorífico	Lavar							
	Desinfetar							
Equipamentos da Zona de Produção e Utensílios Utilizados	Pias, Lavatórios e torneiras	Lavar						
		Desinfetar						
	Mesas ou Bancadas de Trabalho, “Tendedeiras”	Lavar						
		Desinfetar						
	Exaustor, Fogão e Forno	Limpar / Lavar						
		Lavar e Desinfetar						
	Frigorífico e Armários	Arrumar e Limpar						
		Lavar e Desinfetar						
	Amassadeira Mecânica ou Recipientes de Amassar	Lavar e Desinfetar						
	Pás, “Varredores”	Lavar e Desinfetar						
Utensílios (Facas, panelas, etc.) (incluindo balanças)	Lavar							
	Desinfetar							
Recipientes do lixo	Lavar e Desinfetar							
	Desinfecção Extra							
Locais de Armazenamento de Mercadorias (Matérias primas e Ingredientes e de Produto Acabado)								
...								

ANEXO IV

EXEMPLO DE PLANO DE MANUTENÇÕES

ÁREA / EQUIPAMENTO / UTENSÍLIOS	AÇÃO DE VIGILÂNCIA OU MANUTENÇÃO REGULAR OU DE REPARAÇÃO / SUBSTITUIÇÃO		PERIODICIDADE	PROCEDIMENTO A ADOTAR					
				RESPONSÁVEL PELA REALIZAÇÃO		EQUIPAMENTO DE PROTECÇÃO A UTILIZAR	PRODUTO E DOSAGEM A UTILIZAR SE NECESSÁRIO	FERRAMENTAS E EQUIPAMENTO NECESSÁRIO	PROCEDIMENTO A ADOTAR
				INTERNO	EXTERNO				
Instalações da Zona de Produção incluindo	Instalações Internas	Verificação do Estado de Conservação de: Paredes; Teto; Pavimento (incluindo ralos de esgoto se existentes); de Janelas e ou sistemas de ventilação; Sistemas de iluminação e Portas							
		Reparações e substituições							
	Instalações Externas	Verificação do Estado de Conservação de Paredes, Coberturas, Acessos, etc.							
		Reparações ou operações de manutenção para evitar maiores problemas							
Equipamentos de produção (Frigorífico, Fogão, Forno; Exaustor; Amassadeiras mecânicas “tendadeiras”, balanças)	Verificação do Estado de Limpeza e Capacidade de Funcionamento dos equipamentos								
	Operações de Manutenção Regular (desmontar, limpar, lubrificar, etc.)								
	Reparações e substituições face a avarias								
	Calibração das balanças								
Recipientes, louças e utensílios de produção	Verificação do Estado de Funcionamento								
	Reparações ou Substituição								

ANEXO V

EXEMPLO DE REGISTO DE RASTREABILIDADE

PRODUTO: PÃO DE CASA			
DATA DE FABRICO	QUANTIDADE PRODUZIDA (UNIDADE)	DATA DURABILIDADE MÍNIMA / DATA LIMITE DE CONSUMO	LOTE

PROCESSO PRODUTIVO				
MATÉRIA-PRIMA / INGREDIENTES	TIPO / VARIEDADE	DATA DURABILIDADE MÍNIMA / DATA LIMITE DE CONSUMO	LOTE	IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR
OCORRÊNCIAS NO PROCESSO PRODUTIVO				

DESTINO DA PRODUÇÃO		
COMPRADORES	QUANTIDADE (UNIDADES)	DATA DE VENDA