



COVID-19 - Ficha técnica para processamento,
embalamento e expedição de produtos alimentares
de forma segura

GUIA DE BOAS PRÁTICAS PARA CEREAIS



Com o apoio



ASSOCIAÇÃO CENTRO
DE APOIO TECNOLÓGICO
AGRO ALIMENTAR



Embalamento

Os cereais devem ser embalados por forma a garantir o seu valor nutricional bem como as suas características organoléticas. O material utilizado deve ser seguro e preservar a qualidade tecnológica, evitando o surgimento de substâncias tóxicas, de odores ou de sabores indesejáveis.

Este tipo de produto pode ser embalado em sacos de papel ou em sacos plásticos, sendo que ambos deverão ser adequados para a utilização em produtos alimentares, resistentes e selados de forma segura. Existe também a possibilidade do embalamento recorrendo ao processo de vácuo.

Os sacos de papel apresentam vantagens em detrimento dos de plástico, pois protegem os cereais do excesso de humidade e luz e ainda contribuem para a preservação do meio ambiente. Existem vários tipos de sacos de papel. Destacam-se os multifolhados e os plastificados.

A embalagem deve conter ainda a informação do rótulo, com todas as menções obrigatórias, sendo sobretudo importante neste produto as informações acerca da presença de alergéneos.

Durante o processo de embalamento, importa respeitar algumas regras de higiene, tendo como objetivo minimizar a transmissão do coronavírus SARS-CoV-2:

1) Os trabalhadores que procedem ao embalamento dos produtos devem cumprir as mais rigorosas regras de higiene (vestuário e calçado próprio para o trabalho, lavagem frequente das mãos ou uso de luvas descartáveis; secar bem as mãos ou as luvas antes de voltar ao posto de trabalho; usar máscaras de proteção; não tossir, nem espirrar sem proteção e muito menos para cima dos produtos);

2) A meio de acondicionamento deve ser de utilização única (descartável) e deve ser próprio para entrar em contacto com alimentos secos;

3) O acondicionamento dos produtos nas caixas de transporte deve ser efetuado de forma disciplinada e com cuidados de higiene, garantindo também o distanciamento físico entre operadores (no mínimo 1 m ao ar livre e 2 m em espaço fechado);

4) O trabalhador que organiza os produtos deve adotar um comportamento compatível com a manutenção da higiene pessoal e do local de trabalho.

- Antes de iniciar a tarefa, deve lavar sempre as mãos cuidadosamente, deixando o sabão atuar durante alguns segundos antes de enxaguar;

- Deve voltar a lavar e desinfetar as mãos sempre que inicia a organização de uma nova remessa;

- O vestuário e calçado devem ser próprios para a função (jaleca, máscara de proteção, luvas laváveis e desinfetáveis, cabelos protegidos com touca ou boné próprio);

- Sempre que tiver vontade de tossir ou espirrar deve utilizar um lenço descartável (de papel) ou faça-o na direção do cotovelo, fletindo-o (medidas de etiqueta respiratória);

- Não fumar, nem esfregar os olhos ou nariz durante as operações de acondicionamento dos produtos.

As caixas de transporte, se reutilizáveis, devem ser sempre muito bem lavadas entre utilizações, usando água quente sob pressão, detergente e desinfetante;

No final de cada ciclo de trabalho devem ser lavadas e desinfetadas as bancadas e outras superfícies de embalagem dos cereais. Use um detergente e deixe atuar durante algum tempo;

Preferencialmente dever-se-ão utilizar sistemas de embalagem automático.

Condições de Transporte

Tal como o embalamento, o transporte deve igualmente garantir as características do produto. Neste caso, o transporte ocorre sem necessidade de refrigeração, mas a humidade relativa deve ser um fator a controlar. Dependendo do tipo de cereal, a humidade relativa não deve, na generalidade, exceder 35 - 45 %. Após expedição, muitos destes produtos podem ser vendidos a granel sendo que, para além das embalagens de papel e plástico, podem ser apresentados ao consumidor final em embalagens de vidro.

No transporte destes produtos, os motoristas, para além das regras gerais, devem respeitar as seguintes indicações por forma a minimizar a transmissão do coronavírus SARS-CoV-2:

- Estabelecer o menor contacto com os restantes colaboradores - apenas abrir e fechar os camiões para cargas/descargas, mantendo-se no veículo;
- Não efetuar qualquer trabalho de carga ou descarga de produto nas empresas;
- Os colaboradores que receberem a documentação dos motoristas deverão utilizar luvas e/ou lavar as mãos de imediato (sem tocar em mais nada), mas deve ser privilegiada a entrega de documentos por via digital;
- Garantir a higienização das mãos antes de entrar no veículo e no final da viagem realizar a higienização do interior do veículo e da zona exterior dos manípulos das portas.

Relativamente à venda de produtos ao domicílio:

- O transporte deve ser efetuado em caixa fechada ou tapando os produtos com uma lona ou um oleado, sendo estes lavados, desinfetados e secos no final de cada viagem;
- Entrega do produto evitando o contacto direto com o cliente, com pagamento e entrega de documentos, preferencialmente, por via eletrónica.

Referências

Coceral; Cogeca; Unistock (2015). Guia Europeu de boas práticas de higiene para a recolha, armazenagem, comércio e transporte de cereais, oleaginosas e proteaginosas, outros produtos vegetais e produtos derivados. EU Commission and Member States of the European Guide of Good Hygiene Practices.

Codex Alimentarius Commission (2007). Codex Alimentarius – Cereals, pulses, legumes and vegetable proteins. Food and Agriculture Organization of the United Nations, World Health Organization, Rome, Italy.

Papageorgiou, M.; Skendi, A. (2018). Introduction to cereal processing and by-products. Sustainable Recovery and Reutilization of Cereal Processing By-Products, 1: 1-25.

OECD/FAO (2016). Cereals. OECD-FAO Agricultural Outlook 2016-2025, OECD Publishing, Paris.

Autores:

Ana Silveira; Isabel André; Miguel Lucas

CATAA - Associação Centro de Apoio Tecnológico Agro Alimentar
de Castelo Branco

Zona Industrial de Castelo Branco, Rua A
6000-459 Castelo Branco,
PORTUGAL

Email: geral@cataa.pt

Tel: +351 272 349 100

Com o apoio



ASSOCIAÇÃO CENTRO
DE APOIO TECNOLÓGICO
AGRO ALIMENTAR

