



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

GUIA DE BOAS PRÁTICAS PARA PRODUTOS CÁRNEOS



Com o apoio

Embalamento

Após o produto ser confeccionado é importante adotar boas práticas de armazenamento e implementar regras de higiene acrescidas.

Por forma a proteger o produto durante o manuseamento e para garantir maior segurança entre a produção e o consumidor final é conveniente embalar os produtos utilizando filmes plásticos com espessura apropriada. Os plásticos do tipo PE ou PET são os mais comuns permitindo garantir maior segurança no acondicionamento e na conservação dos produtos cárneos.

Os materiais que estão diretamente em contato com o produto devem ser transparentes, incolores e de utilização única. Por sua vez, a embalagem que não está em contacto direto, deve ser suficientemente rígida para proteger a amostra durante as manipulações e posterior transporte. Também deve ser mantida num adequado estado de limpeza.

O embalamento a vácuo e em atmosfera modificada (MAP) são as formas de embalagem mais frequentes para os produtos cárneos promovendo um maior controlo e segurança durante todo o processo. Normalmente, o embalamento é efetuado por técnicos qualificados e certificados para o efeito. Para além disso, é recomendável efetuar um controlo periódico das embalagens. As embalagens devem estar armazenadas num local com condições higiénicas adequadas por forma a prevenir deterioração prejudicial ou contaminação. No caso dos produtos cárneos, a sua “frescura” pode ser avaliada tendo em conta a consistência, o brilho de corte, a cor, o odor e se as embalagens estão íntegras ou opadas.

Com o apoio

No embalamento de produtos cárneos importa respeitar algumas regras de higiene com o objetivo de minimizar a transmissão do coronavírus SARS-CoV-2:

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

2) Se possível, os queijos devem ser enxaguados e secos antes do embalamento;

3) A caixa de acondicionamento deve ser de utilização única (descartável) ou então constituída de material que seja fácil de lavar e de desinfetar, próprio para entrar em contacto com os alimentos;

4) Após lavagem e secagem, o acondicionamento dos queijos 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);

5) O trabalhador que organiza os produtos a embalar 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 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, os lavatórios e as superfícies de corte e embalagem de alimentos. Use um detergente e deixe atuar durante algum tempo. Idealmente dever-se-ão usar-se materiais descartáveis.

Condições de Transporte

No transporte de produtos cárneos, os materiais de acondicionamento devem obedecer a todas as regras de higiene e serem perfeitamente inócuos.

As condições de transporte são variáveis conforme o produto embalado e deverão garantir a preservação do produto. As carnes que não forem transportadas suspensas devem ser embaladas e cada embalagem não pode conter mais do que um tipo de carne. As carnes congeladas devem conter na embalagem indicação da origem, do mês e do ano de congelação.

Não podem ser transportados, dentro do mesmo veículo, carnes embaladas e não embaladas, excepto se existir uma separação física adequada entre os produtos.

No caso do transporte em câmaras refrigeradas deverá ser efetuado controlo e registo de temperatura. Dado que a manutenção da temperatura é crítica durante todo o processo de distribuição, temperaturas elevadas, tempos de espera ou a ineficácia do sistema de refrigeração podem colocar em risco a qualidade e a segurança alimentar dos produtos transportados. Quaisquer odores que surjam durante o transporte devem ser avaliados por forma a determinar a causa. Poderão implicar a destruição do produto ou da carga caso se considere que está impróprio(a) para consumo.



Carnes de bovino, ovino, suíno e caprino

As carnes refrigeradas devem ser transportadas a uma temperatura de 7°C. Peças pequenas, embaladas, devem apresentar uma temperatura máxima interior de 3°C.

Carnes congeladas, a temperatura aconselhável, no seu interior, é de -12°C. Para peças pequenas, embaladas, não devem ser transportadas a uma temperatura superior a -18°C.



Carne de aves

As carnes refrigeradas devem ser transportadas a uma temperatura máxima de 4°C.

O transporte deve ser realizado em caixas perfuradas, sendo que o empilhamento deve ser cauteloso de modo a não estarem demasiado comprimidas.

A carne congelada deve ser transportada a uma temperatura de -12°C, enquanto ultracongelada a temperatura máxima admitida é de -18°C.

Carne de coelhos

Os requisitos de temperatura são semelhantes aos exigidos para a carne de aves, sendo que as embalagens a utilizar devem ser impermeáveis.

Miudezas e vísceras

As miudezas refrigeradas devem ser transportadas a uma temperatura máxima de 3°C.

As congeladas devem ser transportadas a -12°C, enquanto as ultracongeladas a temperatura máxima é de -18°C.

As vísceras devem ser sempre transportadas em embalagens resistentes e estanques. As restantes miudezas podem ser transportadas suspensas, colocadas em suportes ou embaladas.

Os miúdos (pescoço, moela e fígado) devem ser transportados e embalados em separado da carcaça.



Derivados Cárneos

Os produtos cárneos transformados tais como enchidos crus, produtos pasteurizados e produtos de charcutaria fina (fiambre e mortadelas, por exemplo) devem ser transportados a uma temperatura máxima de 6°C.

Os produtos cárneos transformados e conservados por salga, fumagem, secagem ou esterilização (chouriços, enlatados de carne e certos pátés) podem ser transportados à temperatura ambiente, de acordo com a indicação que conste no rótulo.

No transporte de produtos cárneos, os motoristas, para além de observarem as 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 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). Deve ser privilegiada a entrega de documentos por via digital;

Devem 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 cárneos ao domicílio:

O transporte deve ser efetuado em viatura de caixa fechada. A caixa da viatura deverá ser lavada e desinfetada no final de cada viagem;

Os veículos utilizados deverão ter isolamento e estar equipados com unidades de refrigeração/congelação;

Entrega do produto evitando o contacto direto com o cliente, com pagamento e entrega de documentos, preferencialmente, por via eletrónica.

Referências

ARESP – Associação da Restauração e Similares de Portugal (2018). Código de boas práticas para o transporte de alimentos. Disponível em https://ahresp.com/app/uploads/2018/10/Codigo-CBPH_AHRESP.pdf, consultados em 30-04-2020.

Codex Alimentarius Commission (1997). Joint FAO/WHO Food Standards Programme – Codex Alimentarius – Food Hygiene Basics Texts. Food and Agriculture Organization of the United Nations, World Health Organization, Rome, Italy.

Nassu, R.T.; Juárez, M.; Uttaro, B.; Aalhus, J.L. (2010). Fresh meat packaging: trends for retail and food service. CAB Reviews Perspectives in Agriculture, Veterinary Science Nutrition and Natural Resources, 5:055.

Pereira, J.A.; Dionísio, L.; Patarata, L.; Matos, T.J.S. (2015). Effect of packaging technology on microbiological and sensory quality of a cooked blood sausage, Morcela de Arroz, from Monchique region of Portugal. Meat Science, 101: 33-41.

Regulamento (CE) Nº 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004.

Scetar, M.; Kurek, M.; Galić, K. (2010). Trends in meat and meat products packaging – a review. Croatian Journal of Food Science and Technology, 2 (1):32-48.

Viegas, S. (2014). Segurança Alimentar, Guia de boas práticas do consumidor. Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge. Lisboa.

Autores:

Helena Beato; Mafalda Resende

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

