



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

GUIA DE BOAS PRÁTICAS PARA QUEIJOS



Com o apoio

Embalamento

Aquando da expedição dos produtos para os clientes é necessário garantir formas de proteção que funcionam como barreiras físicas. Materiais para embalagem como o papel vegetal ou o plástico devem obedecer aos seguintes aspetos:

- Legislação específica;
- Ausência de substância nocivas;
- Rastreabilidade.

No que diz respeito ao embalamento com recurso ao papel, para além deste ser o material mais utilizado, é o mais económico, não requer maquinaria específica e oferece uma barreira física eficaz em torno do produto. Existem vários tipos de papéis disponíveis no mercado que permitem suportar gordura, reter humidade e até uma certa translucidez.

O embalamento a vácuo requer equipamento adequado e material do tipo PA/PE. É bastante utilizado na indústria alimentar e é facilmente acessível visto tratar-se de um material comum. Permite ter uma maior confiança em termos de resistência. Possibilita, tanto ao operador como ao cliente, observar o produto e controlar a qualidade do mesmo.

O embalamento com recurso a papel é mais susceptível de ser violado durante o transporte ou até mesmo durante o período de exposição no posto de venda. Por outro lado, o embalamento a vácuo garante ao cliente confirmar que o produto não sofreu alterações durante o transporte e que mantém as mesmas características desde a queijaria. Em ambos os casos deve ser verificado o prazo de validade, o estado da embalagem (suja ou opada), a cor e a consistência do produto.

Com o apoio

No embalamento de queijos, com papel ou com PA/PE, 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 queijos 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.

Com o apoio

- 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

O acondicionamento para o transporte em volume de produto deverá ser efetuado em caixas com certificado alimentar. Deverá ser mantida a cadeia de frio e permitir a rastreabilidade do mesmo através de tickets de temperatura das viaturas e de faturas/guias associadas à quantidade e aos lotes. De uma forma geral, os queijos deverão ser mantidos em ambiente refrigerados com temperaturas até 10 °C. Para queijos de pasta mole a temperatura de refrigeração deverá ser de até 6 °C. Em todos os casos devem ser evitadas variações de temperatura que coloquem em risco a segurança alimentar do produto.

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 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 transporte de caixa fechada ou tapando os produtos com uma lona ou um oleado, sendo estes lavados e desinfetados 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

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.

Batista, Paulo (2007). Sistemas de Segurança Alimentar na Cadeia de Transporte e Distribuição de Produtos Alimentares. Disponível em https://elearning.iefp.pt/pluginfile.php/47923/mod_resource/content/0/manual-vol3.pdf, consultado em 30/04/2020.

Regulamento (CE) N° 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 27 de Outubro de 2004.

Regulamento (CE) N° 2023/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho de 22 de Dezembro de 2006.

Simões, Natacha (2008). Higiene e Segurança Alimentar no Transporte de Alimentos. Disponível em <http://www.hipersuper.pt/2008/10/17/higiene-e-seguranca-alimentar-no-transporte-de-alimentos/>, consultado em 30/04/2020.

Autores:

Ana Riscado; Francisco Maia

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