

# CÓDIGOS DE BOAS PRÁTICAS

## Um instrumento útil para a Restauração



Susana Leitão

Os Códigos de Boas Práticas (CBP) constituem um instrumento valioso para auxiliar os operadores das empresas do sector alimentar na observância das regras de higiene e dos princípios APCPC – Análise dos Perigos e Controlo dos Pontos Críticos (vulgo HACCP – *Hazard Analysis and Critical Control Points*). Previstos em legislação nacional e comunitária, são documentos de utilização voluntária, que podem ser elaborados pelas associações do sector, pelas próprias empresas ou ainda por outras entidades interessadas.

Neste sentido e no intuito de ajudar a regulação do sector da Restauração e Bebidas, em 2002 foram elaborados os Códigos de Boas Práticas para a Restauração Pública, para a Restauração Colectiva e para Cafetarias e Similares, devidamente aprovados pela extinta DGFCQA – Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar e notificados à Comissão Europeia.

Com a publicação, a 29 de Abril de 2004, de um conjunto de textos legislativos denominado "pacote de higiene", constituído por quatro Regulamentos (CE) essenciais e no qual se integra o Regulamento (CE) nº 852/2004 relativo à higiene dos géneros alimentícios, em vigor desde Janeiro deste ano, verificou-se a necessidade de actualizar alguns destes documentos e elaborar novos documentos direccionados para outros subsectores de actividade.

Assim, foi recentemente editado o CBP para a Restauração de Serviço Rápido, reeditado o CBP para a Restauração Pública e, em parceria com a AIPAN – Associação dos Industriais de Panificação, Pastelaria e Similares do Norte, editado o CBP para Pastelarias e Padarias.



FOTO M. JOSÉ PANTOJA/ODI/ODI/ODI

### MANUAIS VALIOSOS

O Código de Boas Práticas para a Restauração de Serviço Rápido destina-se a estabelecimentos que se caracterizam pelo uso de técnicas sistematizadas no seu funcionamento, isto é, pizzarias, casas de sandes, hamburguerias, entre outros. No que respeita ao CBP para a Restauração Pública, este dirige-se para os estabelecimentos de restauração ditos "tradicionais" e o CBP para Pastelarias e Padarias destina-se aos estabelecimentos que desempenhem também a actividade de fabrico próprio.

Estas publicações estão divididas por capítulos. O Capítulo I – Noções Básicas de Microbiologia (excepto no CBP para a Restauração de Serviço Rápido), que tem como objectivo elucidar que tipo de contaminações podem existir, quais os factores que podem influenciar o crescimento de microrganismos e descreve quais os alimentos mais susceptíveis e as medidas preventivas relativas a algumas bactérias mais frequentemente associadas às toxinfecções.

O Capítulo II – Pré-requisitos para a aplicação do sistema APCPC, onde está definido um conjunto de medidas que deve ser assegurado de forma a, adequadamente, suportar o sistema de segurança alimentar e garantir a inocuidade dos alimentos. Na realidade, a implementação destas medidas constitui a base da implementação de um eficaz sistema de segurança alimentar no sector da restauração e bebidas. Estas medidas de controlo são agrupadas em três domínios diferentes: higiene do pessoal, higiene das instalações, equipamentos e utensílios e higiene alimentar. No caso do CBP para a Restauração de Serviço Rápido é ainda abordado outro domínio, a higiene no serviço.

O Capítulo III – O Sistema APCPC, que descreve questões mais teóricas como os princípios do sistema, os pré-requisitos do sistema, as etapas preliminares e a implementação dos princípios do sistema.

Para além dos capítulos já referidos, existe ainda um capítulo com Exemplo Prático da implementação de processos baseados nos princípios APCPC. Neste capítulo, são apresentados alguns

**NOTA DO EDITOR** – O sistema Análise dos Perigos e Controlo dos Pontos Críticos é referido na regulamentação comunitária, em abreviatura, como sistema HACCP (do inglês *Hazard Analysis and Critical Control Points*), designação igualmente adoptada pelas entidades oficiais nacionais.

exemplos que pretendem ilustrar, de forma simples e acessível, como se processa em termos práticos a implementação de processos baseados nos princípios APCPC.

Os produtos seleccionados para ilustrar a exemplificação prática da implementação da metodologia diferem de acordo com o subsector a que se destina o Código de Boas Práticas. Para cada exemplo prático são ilustradas as seguintes etapas: a descrição do produto e seu uso pretendido, o fluxograma de produção ou fabrico, a análise de perigos, a determinação dos pontos críticos de controlo e o respectivo plano APCPC.

É importante referir que a exemplificação descrita não deve ser copiada na íntegra pelas empresas de restauração e bebidas. As empresas não funcionam todas da mesma maneira e há todo um conjunto de especificidades relativas ao tipo de matérias-primas utilizadas, equipamentos, condições gerais das instalações e nível de formação dos seus colaboradores que deverá ser considerado na altura da aplicação da metodologia APCPC no respectivo estabelecimento.

Finalmente, incluem-se também anexos, alguns modelos de tabelas de registos que podem servir de suporte ao cumprimento dos pré-requisitos, nomeadamente tabela de registo de controlo da recepção de matérias-primas, tabela de registo de tempe-

raturas, tabela de registo de controlo da qualidade dos óleos de fritura, entre outras.

### ÁREA DO TRANSPORTE A SER PREPARADA

Encontra-se a ser elaborado o Código de Boas Práticas para o Transporte de Alimentos, que visa dar resposta a uma exigência e necessidade deste sector de actividade. A ausência de legislação sobre a temática do transporte dos alimentos e a deficiente legislação sobre veículos de transporte, justifica o desenvolvimento de um CBP que regule esta actividade. Este documento abordará não só o transporte de matérias-primas, do fornecedor até ao estabelecimento, mas o transporte de alimentos depois de confeccionados para outros pontos de venda.

Certamente, uma empresa que não cumpra o estipulado nos Códigos de Boas Práticas não conseguirá implementar um sistema de autocontrolo (o APCPC) eficaz, nem mesmo recorrendo a empresas externas de consultoria em higiene e segurança alimentar.

Os Códigos de Boas Práticas são alicerces fundamentais para o cumprimento das boas práticas de higiene e para qualquer sistema de segurança alimentar.

**Susana da Silva Leitão** - Coordenadora do Departamento da Qualidade da ARESP - Associação da Restauração e Similares de Portugal



**EUROBATATA – COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTARES, LDA.**

**Sede e Armazéns:**  
Av. dos Combatentes s/n. – Apartado 63  
2040 – 998 RIO MAIOR  
Tel. 243 999 550 • Fax: 243 999 555  
E-mail: eurobatata.rio@eurobatata.pt

**Central de Embalamento:**  
Cabeço do Velhinho – Estrada Estação  
2950 – 059 PALMELA  
Tel. 212 338 150 • Fax: 212 338 155  
E-mail: eurobatata.pal@eurobatata.pt

[www.eurobatata.pt](http://www.eurobatata.pt)

- ▶ **Batata Semente Certificada**  
(também para Modo Produção Biológico)
- ▶ **Batata Primor e Conservação**  
(Boas Práticas Agrícolas – EUREPGAP)
  - Exportação
  - Mercado Nacional
- ▶ **Cebola e Alhos Secos**
  - Grandes e Médias Superfícies
- ▶ **Vários tipos de Embalamento/Acondicionamento**







9802CR01  
Certificação  
Gestão  
Qualidade



9802CR01  
Certificação  
Gestão  
Qualidade

Preparação e Comercialização  
de Batatas para Consumo,  
Cebolas e Alhos na Unidade de Palmela.

**1ª empresa do sector em Portugal  
a obter a Certificação ISO 9001  
(Sistema de Gestão da Qualidade) !**