



Eugénia Sousa Pontes Gama Afonso

Licenciada em Bioquímica

Verificação e avaliação de cumprimento dos requisitos técnico-funcionais e higio-sanitários nas IPSS

Dissertação para obtenção do Grau de Mestre em Tecnologia e Segurança Alimentar

Orientador: Professora Doutora Ana Luísa Almaça da Cruz Fernando,

Professora Associada, Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa

Coorientadora: Dra Ana Lopes, Câmara Municipal de Almada

Júri:

Presidente: Prof. Doutora Maria Margarida Boavida Pontes Gonçalves, FCT NOVA

Arguente: Doutor Miguel Almeida, Câmara Municipal de Almada

Vogal: Prof. Doutora Ana Luísa Almaça da Cruz Fernando, FCT NOVA



FACULDADE DE
CIÊNCIAS E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE NOVA DE LISBOA

Setembro de 2019

Eugénia Sousa Pontes Gama Afonso

Licenciada em Bioquímica

Verificação e avaliação de cumprimento dos requisitos técnico-funcionais e higio-sanitários nas IPSS

Dissertação para obtenção do Grau de Mestre em Tecnologia e Segurança Alimentar

Orientador: Professora Doutora Ana Luísa Almaça da Cruz Fernando,

Professora Associada, Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa

Coorientadora: Dra. Ana Lopes, Câmara Municipal de Almada

Júri:

Presidente: Prof. Maria Margarida Boavida Pontes Gonçalves, FCT NOVA

Arguente: Doutor Miguel Almeida, Câmara Municipal de Almada

Vogal: Prof. Doutora Ana Luísa Almaça da Cruz Fernando, FCT NOVA



Setembro de 2019

“Verificação e avaliação de cumprimento dos requisitos técnico-funcionais e higio-sanitários nas IPPS” ©Eugénia Sousa Pontes Gama Afonso, Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa, Universidade Nova de Lisboa.

A Faculdade de Ciências e Tecnologia e a Universidade Nova de Lisboa têm o direito, perpétuo e sem limites geográficos, de arquivar e publicar esta dissertação através de exemplares impressos reproduzidos em papel ou de forma digital, ou por qualquer outro meio conhecido ou que venha a ser inventado, e de a divulgar através de repositórios científicos e de admitir a sua cópia e distribuição com objetivos educacionais ou de investigação, não comerciais, desde que seja dado crédito ao autor e editor.

AGRADECIMENTOS

A conclusão desta dissertação não seria possível sem importantes apoios, incentivos e contributos recebidos, sendo de toda a justiça, no momento do seu término agradecer a todos os que contribuíram, direta ou indiretamente, para a concretização deste trabalho.

Ao Deus Jeová, todo poderoso pela minha existência e por nunca me ter abandonado ao longo desta caminhada;

À Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa e à Câmara Municipal de Almada, em especial ao Gabinete de Autoridade Sanitária Veterinária Municipal (ASVM) pela confiança em mim depositada e a oportunidade que me foi dada e por possibilitarem a realização desta tese;

À minha Orientadora, Professora Doutora Ana Luísa Fernando, pela oportunidade e confiança, pela amabilidade, apoio prestado, conselhos, simpatia, incentivo e acima de tudo, por me tranquilizar em momentos de aflição;

À minha Coorientadora, a Mestre Ana Lopes, pelo apoio prestado, pela compreensão, simpatia, amizade, constante disponibilidade e pelos valores que me transmitiu e ensinou ao longo destes 4 meses;

Ao Dr. Miguel Almeida pela amizade, por todo o apoio, pela compreensão, disponibilidade, pelos valores que me transmitiu e ensinou;

À Idalina Simões pelo seu sentido de humor, otimismo, amizade, pelos seus ensinamentos e motivação;

À Professora Doutora Benilde Mendes, Ex-Coordenadora do Mestrado em Tecnologia e Segurança Alimentar, por todo o apoio e preocupação demonstrada ao longo do mestrado.

A todos os professores pelo ensino, simpatia, paciência e compreensão ao longo do Mestrado.

Às funcionárias da divisão Académica, em especial à professora Isabel Sequeira Pinto pelo apoio e compreensão;

À FACIT, principalmente às professoras Madalena Dionísio e Teresa Galvão pelo constante apoio;

Aos meus Pais, Ângela Pontes e Arnaldo Pontes, que sempre me apoiaram incondicionalmente ao longo de toda a minha vida, na minha educação, na minha formação académica, pela confiança e por nunca permitirem que me fosse abaixo em momentos de maior dificuldade. Para eles um agradecimento muito especial e toda a minha admiração e respeito ontem, hoje e sempre.

Ao meu marido pelo companheirismo, motivação e que sempre me apoiou nos momentos mais difíceis e pelas imensas horas que não estive com ele, para poder dedicar aos estudos;

Ao meu filho querido que apesar da idade me compreendeu por não estar com ele em alguns momentos;

À minha família, aos meus irmãos, tias Dulce, Portásia, aos meus sogros e às minhas cunhada Cíntia e Suzete pela preocupação e pelo apoio demonstrado;

Aos meus amigos, Sara Monteiro, Ana Jaqueline, Eromice, Jakes Santos, Ana Santos, Carla Gonçalves, Tina Cruz, Orieta Figueiredo e Sónia Anjos pelo apoio, incentivo e companheirismo;

À empresa McDonald`s pela flexibilidade dos horários e pela compreensão;

A todos que contribuíram, direta ou indiretamente, para a concretização deste trabalho. A todos, MUITO OBRIGADA!

RESUMO

Cada vez mais tem-se observado a crescente procura de alimentos seguros e controlados por parte dos consumidores. Em resposta a isso e devido às crises alimentares nas últimas décadas tem-se assistido a uma crescente preocupação por parte da União Europeia (UE) na criação de legislação, com o intuito de controlar e garantir a segurança de toda a cadeia alimentar, de modo a colmatar as falhas existentes, bem como, no aumento da fiscalização dos estabelecimentos ligados ao setor alimentar.

Em Portugal, foi criado pela Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV) um Plano Nacional de Controlo Plurianual onde se encontra integrado o Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos (PACE), cuja execução cabe ao médico veterinário municipal que é igualmente a Autoridade Sanitária Veterinária Concelhia (ASVC). O Médico Veterinário Municipal e as respetivas autarquias têm um papel importante na vigilância da cadeia alimentar de origem animal, tendo a possibilidade de executar a legislação inerente ao sector alimentar, bem como no desenvolvimento de projetos de prevenção e de sensibilização (Pulido, 2017).

A presente dissertação tem como principal objetivo descrever as atividades relativamente às vistorias realizadas às Instituições Particulares de Solidariedade Social (IPSS), durante 4 meses, no gabinete de Autoridade Sanitária Veterinária Municipal (ASVM) da Câmara Municipal de Almada.

Foram efetuados 16 controlos oficiais a 16 IPSS diferentes bem como a execução dos relatórios, sendo feita uma análise e discussão dos resultados obtidos posteriormente. Constatou-se que estas apresentam em média 45 não conformidades, sendo que o menor número corresponde a 17 e o maior corresponde a 78 não conformidades.

Além de se ter verificado que, a maioria das não conformidades devem-se à falta de higiene e à má conservação das instalações e dos equipamentos, foi possível verificar que a maioria dos operadores das IPSS apresentam diversas dificuldades em cumprir os pré-requisitos, muitas vezes, por falta de formação por parte dos colaboradores. Por outro lado, verificou-se que alguns estabelecimentos estão a desenvolver novas estratégias para conseguirem cumprir as normas estipuladas de modo a garantir a segurança alimentar.

PALAVRAS-CHAVE: Médico veterinário Municipal; Autoridade Sanitária Concelhia; Segurança Alimentar e IPSS.

ABSTRACT

Increasingly, consumer demand for safe and controlled food has increased. In response to this and due to food crises in recent decades, there has been growing concern on the part of the European Union (EU) in the creation of legislation to control and ensure the safety of the entire food chain in order to address existing shortcomings, as well as to increase the supervision of establishments linked to the food sector.

In Portugal, a National Multiannual Control Plan (NMCP) was created by the Directorate General of Food and Veterinary (DGAV), which is part of the Approval and Control of Establishments (PACE) plan, whose execution is the responsibility of the municipal veterinarian who is also the Sanitary Authority. Veterinary Council (ASVC). The Municipal Veterinarian and their local authorities play an important role in the surveillance of the animal food chain, being able to implement the legislation inherent to the food sector, as well as in the development of prevention and awareness projects. (Pulido, 2017)

This dissertation has as main objective to describe the activities related to the surveys carried out to the Private Social Solidarity Institutions (IPSS), during 4 months in the office of the Municipal Veterinary Health Authority (ASVM) of the Almada City Council (CMA).

16 official controls were carried out at 16 different IPSS as well as the execution of official reports, and an analysis and discussion of the results obtained later. It was found that these present on average 45 nonconformities, with the smallest number corresponding to 17 and the largest corresponding to 78 nonconformities.

In addition to the fact that most non-compliances were found to be relatively due to poor hygiene and poor maintenance of facilities and equipment, it was found that most IPSS operators have a number of difficulties in meeting the many prerequisites, sometimes due to lack of training by employees. On the other hand, it has been found that some establishments are developing new strategies to meet the stipulated standards to ensure food safety.

KEY WORDS: Municipal Veterinarian; Municipal Veterinary Sanitary Authority; Food Safety and IPSS.

ÍNDICE GERAL

Agradecimentos.....	VIII
Resumo	X
Abstract	XII
Índice de Figuras.....	XVII
Índice de Tabelas	XVII
Listas de Abreviaturas e Siglas	XVIII
1 Introdução.....	1
1.1 Enquadramento e objetivos.....	1
1.2 Segurança Alimentar.....	2
1.3 Marcos históricos.....	3
1.4 Perigo	5
1.4.1 Perigos biológicos	5
1.4.2 Perigos químicos	5
1.4.3 Perigos físicos	6
1.5 Médico Veterinário Municipal– Autoridade Sanitária Veterinária Concelhia	6
1.5.1 Área de Higiene e Segurança Alimentar do Gabinete de Autoridade Sanitária Veterinária Municipal.....	7
1.5.2 Avaliação técnica.....	8
1.5.3 Controlo oficial de estabelecimentos alimentares.....	8
1.5.4 Apoio técnico.....	9
1.6 Instituições Particulares de Solidariedade Social.....	9
1.6.1 Grupos de risco.....	10
1.6.2 Origem e evolução da história das IPSS.....	10
1.6.3 Papel do Estado e das IPSS na sociedade atual.....	11

1.6.4	Importância das IPSS na economia.....	12
1.6.5	Respostas das IPSS à necessidade social.....	13
1.7	Higiene e Segurança Alimentar nas IPSS.....	14
2	Materiais e Métodos	19
2.1	Câmara Municipal de Almada e localização dos estabelecimentos vistoriados.....	19
2.2	Planeamento - Controlos Oficiais.....	20
2.3	Auto de vistoria e Notificação.....	25
2.4	Dados recolhidos.....	25
2.4.1	Caraterização das IPSS vistoriadas.....	26
3	Resultados e Discussão	29
3.1	Número total de não conformidades verificadas nas IPSS.....	29
3.2	Requisitos Técnico-funcionais.....	31
3.3	Requisitos de Higiene.....	33
3.4	Higiene pessoal.....	35
3.5	Formação.....	35
3.6	Medicina no trabalho.....	36
3.7	Programa de controlo de pragas.....	36
3.8	Rastreabilidade.....	37
3.9	Sistema de HACCP.....	37
3.10	Número total de não conformidades relativamente aos requisitos.....	38
4	Conclusões.....	42
5	Referências bibliográficas.....	43

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 2.1 - Mapa ilustrativo do concelho de Almada.....	19
Figura 2.2 - Mapa ilustrativo da União de Freguesia concelho Almada.....	19
Figura 2.3 - Número total de refeições diárias por IPSS.....	27
Figura 3.1 - Número total de não conformidades por IPSS.....	29
Figura 3.2 - Percentagem (%) de não conformidades por requisitos.....	31
Figura 3.3 - Pavimento em mau estado de conservação.....	32
Figura 3.4 – Estado da grelhas e ralo de escoamento de água.....	32
Figura 3.5: Maçaneta da unidade de frio em mau estado de conservação.....	33
Figura 3.6 - Interior da unidade de frio com ferrugem	33
Figura 3.7 - Ventoinha de extração de ar em mau estado de higiene	34
Figura 3.8 - Tábua de corte em mau estado de higiene.....	34
Figura 3.9 - Número total de não conformidades relativamente aos pré-requisitos de higiene, técnico-funcionais e outros.....	39
Figura 3.10 - Produtos submetidos à congelação indevida.....	41

ÍNDICE DE TABELA

Tabela 2.1 - Caraterísticas das IPSS.....	26
Tabela 3.1 - Número total de não conformidades relativamente aos requisitos de higiene, requisitos técnico-funcionais e "outros".....	38

LISTAS DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ASVC – Autoridade Sanitária Veterinária Concelhia

ASVM – Autoridade Sanitária Veterinária Municipal

CCA – Comissão do Codex Alimentarius

CE – Comunidade Europeia

UE – União Europeia

CEE – Comunidade Económica Europeia

CMA – Câmara Municipal de Almada

DGAV – Direção-Geral de Alimentação e Veterinária

DGV – Direção-Geral de Veterinária

EM – Estados Membros

FAO – Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura

GA – Género (s) Alimentício (s)

HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Point

MVM – Médico Veterinário Municipal

MTSA – Mestrado em Tecnologia e Segurança Alimentar

OMS – Organização Mundial de Saúde

SA – Segurança Alimentar

1 INTRODUÇÃO

1.1. ENQUADRAMENTO E OBJETIVOS

A presente dissertação foi realizada no âmbito do estágio curricular do Mestrado em Tecnologia e Segurança Alimentar (MTSA), da Faculdade de Ciências e Tecnologias da Universidade Nova de Lisboa, com o tema “Verificação e avaliação de cumprimento dos requisitos técnico-funcionais e higio-sanitários nas Instituições Particulares de Solidariedade Social (IPSS)”. O estágio foi realizado com a colaboração dos técnicos do gabinete de Autoridade Sanitária Veterinária Municipal (ASVM) da Câmara Municipal de Almada (CMA) durante cerca de 4 meses, ocorrendo entre março e julho do ano de 2019.

A presente dissertação engloba diversos objetivos: a análise, a interpretação e a aplicação de conceitos, fundamentais para a boa compreensão das atividades operacionais e procedimentos relativamente à Área da Higiene e Segurança Alimentar do gabinete da Autoridade Sanitária Veterinária Municipal (ASVM) da Câmara Municipal de Almada (CMA) nomeadamente, apoio técnico, avaliações técnicas e controlos oficiais, pondo em prática as competências desenvolvidas e adquiridas ao longo do MTSA. Outro objetivo diz respeito à verificação e avaliação de cumprimento dos requisitos técnicos e higio-sanitários de alguns estabelecimentos, concretamente, Instituições Particulares de Solidariedade Social (IPSS) vistoriadas no município de Almada, contribuindo assim para a segurança alimentar e consequentemente para a saúde pública dos utentes destas IPSS.

O Estágio, como experiência real de trabalho e metodologia de aprendizagem, visa os seguintes objetivos:

- Proporcionar contatos com o mundo laboral e experiências de trabalho, facilitando o desenvolvimento de aprendizagens não adquiridas em contexto escolar;
- Desenvolver capacidades, competências e atitudes adequadas ao contexto laboral, nomeadamente espírito crítico, sentido de responsabilidade, empenho, cooperação e autonomia;
- Proporcionar a observação do funcionamento de acolhimento, fomentando a capacidade de análise e reflexão sobre práticas de trabalho e organização;
- Aprofundar os conhecimentos associados à cadeia alimentar, sobretudo à de origem animal, assim como a legislação comunitária e nacional a que está afeta;
- Aprofundar os conhecimentos associados à legislação e normativos inerentes ao planeamento e realização de controlos oficiais;
- Participação no planeamento e realização dos controlos oficiais;

- Participação na elaboração dos autos.

1.2. SEGURANÇA ALIMENTAR

Um dos marcos fundamentais da evolução em termos de segurança alimentar, foi a criação do Codex alimentarius em 1963, organismo conjunto da FAO (Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação) e da OMS (Organização Mundial de Saúde), o qual constituiu a primeira coleção de orientações, boas práticas, e recomendações relacionadas com a segurança alimentar para a proteção do consumidor, reconhecidas internacionalmente (FAO/WHO, 1999). A Comissão do Codex Alimentarius, frequentemente referida simplesmente como Codex, é um corpo intergovernamental atualmente com 173 países membros e uma organização membro - a União Europeia, aberta a todos os membros da FAO ou da OMS (Lopes, 2009).

A comissão do Codex Alimentarius (CCA) define segurança alimentar (SA) como a garantia de que o alimento quando preparado e consumido de acordo com o uso a que se destina não causará danos à saúde dos consumidores. A FAO refere que a SA ocorre quando todas as pessoas, em qualquer ocasião, têm acesso físico e económico a quantidades seguras, suficientes e nutritivas de alimentação que responde às suas necessidades dietéticas e preferências alimentares, podendo assim usufruir de uma vida ativa e saudável (Simon, 2012).

A importância da SA a nível mundial tem sido cada vez mais notória, verificando-se uma constante reformulação dos diplomas legais que visam a garantia da mesma. Atualmente a União Europeia (EU) possui um dos mais elevados padrões de segurança alimentar do mundo. Tem criado regulamentos aplicáveis a todos os Estados Membros (EM) que têm por objetivo reforçar o seu papel a nível global, para que, no que diz respeito à segurança dos alimentos, se verifique um maior equilíbrio no mercado internacional, bem como nas práticas da livre concorrência. A política de SA da EU visa:

- Garantir a segurança e o valor nutritivo dos alimentos destinados ao consumo humano e animal;
- Garantir um elevado nível de proteção da saúde e bem-estar dos animais em matéria de sanidade e a prestação de informações claras sobre a origem, o conteúdo, a rastreabilidade e a utilização dos alimentos (Rodrigues, 2017).

1.3. MARCOS HISTÓRICOS

O conceito de (SA) surge no início do século XX, concretamente, durante a Primeira Guerra Mundial, relacionado com a preocupação em assegurar a capacidade de produzir alimentos suficientes para a sua população e evitar situações de vulnerabilidade face ao exterior (Marcelino, 2018).

Nas últimas décadas, evidenciou-se uma transformação em todos os sectores relacionados com esta área, passando a existir uma crescente preocupação relativamente à segurança dos géneros alimentícios (GA) e a defesa dos interesses dos consumidores. Na sequência da crise das vacas loucas, verificou-se a necessidade de se proceder à reformulação da legislação Europeia, surgindo o Livro Verde em 1997, relativo aos princípios gerais da legislação alimentar da União Europeia, o qual pretendia iniciar um grande debate público e reflexão sobre a legislação alimentar, analisando-se igualmente em que medida, essa mesma legislação, satisfazia as necessidades e as expetativas de todos os intervenientes na cadeia alimentar, nomeadamente dos produtores, fabricantes, distribuidores e também dos consumidores (Lopes, 2009).

A partir desse momento, toda a legislação que fosse produzida deveria assentar no elevado grau de proteção da saúde pública e da segurança do consumidor, na livre circulação de mercadorias, em dados científicos credíveis e na avaliação de risco, na melhoria da competitividade da indústria europeia, na responsabilização da indústria e em controlos oficiais eficazes (Lopes, 2009).

Mais tarde, no ano de 2000, com a necessidade de reestruturar a confiança no controlo, ciência, legislação e fornecimento alimentar, surge o Livro Branco que descreve procedimentos necessários para a complementação e atualização da legislação alimentar, de modo a torná-la mais coerente, perceptível e transparente para o consumidor e fácil de executar, focando uma SA de alto nível (Cacic et al, 2007).

Dois anos após o lançamento do Livro Branco, a CE lança o Regulamento (CE) nº 178/2002 mais conhecido como Lei Geral Alimentar cujo objetivo é estabelecer o direito do consumidor a alimentos seguros, abordando a SA desde a produção das matérias-primas até ao consumidor final – Este Regulamento gera considerações específicas em relação aos animais, plantas e o ambiente e cria a Autoridade Europeia de Segurança Alimentar (AESA) como agência independente responsável pela avaliação de riscos alimentares (Cacic et al, 2007).

A cadeia alimentar confronta-se atualmente com o aumento da legislação em matéria de higiene e segurança alimentar. As exigências e as preocupações atuais por parte dos consumidores e autoridades competentes, como é o caso da ASAE e da DGAV, têm originado uma revolução ao nível de procedimentos adotados até hoje. Assim, a aposta na qualidade e segurança alimentar terá de ser, obrigatoriamente, a principal estratégia a seguir pelos operadores do setor alimentar, de modo a

manterem-se no mercado de forma credível, procurando assegurar um elevado nível de proteção da saúde pública (Pulido, 2017).

Em 2004, foi publicado o “Pacote Higiene”, com a nova legislação da UE, relacionada com a higiene dos géneros alimentícios, onde se incluem:

- a) O Regulamento (CE) nº 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, estabelece os requisitos gerais de higiene que são destinados aos operadores do setor alimentar, em todas as fases da cadeia alimentar, e que são de aplicação obrigatória desde 2006. Este Regulamento revogou a Diretiva nº 93/43/CEE
- b) O Regulamento (CE) nº 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, estabelece as regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal;
- c) O Regulamento (CE) nº 854/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, estabelece as regras específicas de organização dos controlos oficiais dos produtos de origem animal que são destinados ao consumo humano;
- d) Regulamento (CE) nº 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho da UE de 29 de abril de 2004, relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação, relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais.

E os Regulamentos mais recentes:

- e) O Regulamento (CE) n.º 2073/2005, de 15 de novembro, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios, alterado pelo Regulamento (CE) nº 1441/2007, de 5 de dezembro.
- f) O Regulamento (CE) n.º (CE) 1881/2006 da Comissão de 19 de dezembro de 2006, que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios.

Apesar da descrição dos diferentes regulamentos é relevante referir que para a realização dos autos de vistoria apenas foi considerado o Regulamento (CE) nº 852/2004.

1.4. PERIGO

Todos os géneros alimentícios colocados à disposição do consumidor devem ser seguros. Para esse efeito é fulcral a identificação dos potenciais perigos que poderão estar presentes nos géneros alimentícios.

A contaminação consiste na introdução não intencional ou na presença de contaminantes nos GA, de qualquer agente biológico, químico e/ou físico, que possam comprometer a segurança ou aptidão do alimento. O Codex Alimentarius define o conceito de perigo como um agente químico, físico ou biológico presente no alimento que tenha um efeito adverso na saúde do consumidor (CAC - Codex Alimentarius Commission, 2003). Podem ser introduzidos ao longo de toda a cadeia alimentar, devendo cada interveniente adquirir géneros alimentícios seguros e fornecer alimentos, na pior das hipóteses, com o mesmo nível de segurança.

1.4.1. PERIGO BIOLÓGICO

Os perigos biológicos incluem bactérias, vírus, parasitas, protozoários, fungos e priões. Os perigos biológicos são a maior preocupação da indústria de alimentos e das autoridades sanitárias, pois, além de serem os responsáveis pela grande maioria de casos de doenças transmitidas por alimentos, são os mais difíceis de serem controlados e os que causam maiores prejuízos. A presença de perigos biológicos nos alimentos desencadeia processos de toxicidade aguda, que muitas vezes resultam da ingestão de uma única dose do produto contaminado. A avaliação da contaminação microbiológica reside no grau de contaminação do produto final, uma vez que esta contaminação, depende e varia com o processamento térmico (cozedura e conservação) ou químico (desinfecção) dos alimentos. Fatores como as temperaturas inadequadas de armazenamento, podem aumentar significativamente o risco potencial associado a esses agentes. Também os alimentos já cozinhados, que tenham sido sujeitos a contaminação cruzada por agentes patogénicos, fornecem um meio fértil para o seu rápido e progressivo crescimento (Pulido, 2017).

1.4.2. PERIGOS QUÍMICOS

A presença de perigos químicos nos GA é geralmente menos evidente, que a presença de bactérias e outros perigos biológicos. A toxicidade aguda de origem alimentar, causada por contaminantes químicos é hoje muito rara nos países desenvolvidos. A maior preocupação é o efeito potencialmente traiçoeiro da exposição a baixos níveis de produtos químicos tóxicos na dieta durante longos períodos.

Em alguns casos, esta exposição, pode ocasionar doenças crónicas, havendo risco de alguns contaminantes poderem ser cancerígenos. Os perigos químicos podem ser constituintes naturais do próprio alimento, como é o caso das toxinas dos cogumelos, ou resultar da sua contaminação. Existe um potencial enorme de perigos químicos tendo em conta a diversidade de compostos químicos que entram na cadeia alimentar, em qualquer fase da produção. Por exemplo, produtos químicos agrícolas, como herbicidas e inseticidas, podem contaminar o produto fresco durante a produção primária. Existem mais de 28 000 combinações pesticida/produto com níveis máximos de resíduos estabelecidos nos alimentos (Lawley et al., 2008).

1.4.3. PERIGOS FÍSICOS

Os perigos físicos são representados por objetos estranhos ou naturais que aparecem nos alimentos tais como: metais, vidros, plásticos, borrachas, ossos, caroços de fruta, insetos, madeiras entre outros. Os perigos físicos são caracterizados por provocarem lesões imediatas quando ingeridos pelo consumidor no aparelho digestivo, como cortes, perfurações das mucosas e quebra de dentes. Este tipo de perigo pode também causar asfixia (ASAE, 2019).

Ultimamente têm sido ainda considerados outro tipo de perigos que são os nutricionais. Este tipo de perigos está associado a excesso de sal, gordura, ou açúcar nos alimentos e ainda à presença de alergénios.

1.5. MÉDICO VETERINÁRIO MUNICIPAL – AUTORIDADE SANITÁRIA VETERINÁRIA CONCELHIA.

Desde meados do século XIX que o médico veterinário municipal (MVM) possui competências de enorme relevo em questões de saúde pública veterinária. O exercício de atividade e carreira de MVM, bem como as suas competências e deveres no âmbito das ciências veterinárias, encontram-se regulados pelo Decreto-Lei nº 116/98, de 5 de maio. O MVM possui competências de enorme importância no que respeita às questões de saúde pública veterinária, saúde e bem-estar animal, segurança da cadeia alimentar de origem animal, inspeção higio-sanitária, controlo de higiene da produção, da transformação e da alimentação animal e dos controlos veterinários de animais e produtos provenientes das trocas intracomunitárias e importados de países terceiros. O MVM é igualmente a Autoridade Sanitária Veterinária Concelhia (ASVC) ao nível da respetiva área geográfica de atuação, sendo-lhe conferidos poderes a título pessoal, não delegáveis, pela Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV) (art.º 2º, do Decreto-Lei nº116/98, de 5 de maio). Esta designação confere-lhe o

poder para tomar qualquer tipo de decisão, apesar de depender hierárquica e disciplinarmente do respetivo presidente da Câmara Municipal.

O facto de não ser delegável, leva a que em caso de ausência ou impedimento, este seja substituído pelo MVM de um dos concelhos limítrofes, a designar pela Autoridade Sanitária Veterinária Nacional (Decreto-Lei n.º 116/98, de 5 de maio) (Pulido, 2017).

De um modo geral, é da competência do MVM executar, ao nível do seu município, as seguintes funções:

- Colaborar na execução das tarefas de inspeção higio-sanitária e controlo higio-sanitário das instalações para alojamento de animais, produtos de origem animal e estabelecimentos comerciais ou industriais onde se abatam, preparem, produzam, transformem, fabriquem, conservem, armazenem ou comercializem animais ou produtos de origem animal e seus derivados;
- Emitir parecer, nos termos da legislação em vigor, sobre as instalações e estabelecimentos referidos na alínea anterior;
- Elaborar e remeter, nos prazos fixados, a informação relativa ao movimento nosonecológico dos animais;
- Notificar de imediato as doenças de declaração obrigatória e adotar rapidamente as medidas de profilaxia determinadas pela DGAV sempre que sejam detetados casos de doenças de carácter epizootico;
- Emitir guias sanitárias de trânsito;
- Participar nas campanhas de saneamento ou de profilaxia determinadas pela autoridade sanitária veterinária nacional;
- Colaborar na realização do recenseamento de animais, de inquéritos de interesse pecuário e/ou económico e prestar informação técnica sobre abertura de novos estabelecimentos de comercialização, de preparação e de transformação de produtos de origem animal.

1.5.1. ÁREA DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR DO GABINETE DE AUTORIDADE SANITÁRIA VETERINÁRIA MUNICIPAL (ASVM)

Este gabinete é composto por um Médico Veterinário Municipal, uma Técnica de Higiene e Segurança Alimentar e uma Assistente Técnica.

A Área de Higiene e Segurança Alimentar (AHSA) do gabinete ASVM tem a finalidade de promover o apoio técnico e administrativo ao MVM, salvaguardando a segurança da cadeia alimentar de origem animal do concelho de Almada, sendo que, as principais atividades são:

- Acompanhamento do início de atividade, assim como o processo de instalação ou modificação de instalações alimentares (Avaliação técnica);
- Controlo oficial de estabelecimentos alimentares;
- Apoio técnico.

Torna-se relevante referir que as ações acima referidas, sobretudo no seguimento de controlos oficiais, sempre que possível, são exercidas de forma proativa e pedagógica, em alternativa a posturas reativas e coercivas (P.P.A, 2019/20).

1.5.2. AVALIAÇÃO TÉCNICA

Engloba todas as intervenções que envolvam um acompanhamento e orientação prévia ao exercício da atividade. Qualquer agente económico ou entidade empreendedora, bem como os seus responsáveis, engenheiros ou arquitetos, que pretendam que seja efetuada, por parte da equipa técnica deste serviço, uma análise ou acompanhamento prévio de projetos ou de obras de instalação ou modificação de estabelecimentos alimentares, respetivamente. A mais-valia deste serviço é a garantia de cumprimento dos requisitos técnicos e higiénicos em matéria de higiene e segurança alimentar. Caso haja necessidade, pode ser igualmente solicitado voluntariamente, por parte do seu representante, a elaboração de um plano de acompanhamento da atividade, até esta obter um grau de cumprimento satisfatório. Este procedimento encontra-se sujeito a taxas municipais contempladas no tarifário específico (P.P.A, 2019/20).

1.5.3. CONTROLO OFICIAL DE ESTABELECIMENTOS ALIMENTARES

Os controlos oficiais deverão ser efetuados utilizando técnicas adequadas desenvolvidas para o efeito. De acordo com o Regulamento (CE) n.º 882/2004, de 29 de abril, os controlos oficiais podem ser: b controlos de rotina ou controlos intensivos.

Os primeiros referem-se a controlos efetuados de forma regular, de acordo com o grau de risco associado à empresa, e os outros, a controlos efetuados pontualmente, no seguimento de participações ou denúncia. Relativamente aos controlos de rotina, é de todo pertinente que o mesmo operador seja novamente controlado apenas quando todos os estabelecimentos similares o tiverem sido igualmente, de modo a não ser equacionada a imparcialidade e equidade.

Apesar de, por norma, não existir comunicação prévia, pode ser determinado pela autoridade competente que o agente económico seja informado antecipadamente da realização de um controlo

oficial, de modo a que seja garantida a presença do técnico responsável pela segurança alimentar, procedimento efetuado no caso das IPSS. (Pulido, 2017).

As tipologias de estabelecimentos suscetíveis de controlo oficial por parte dos técnicos do gabinete da ASVM são: Indústrias do tipo 3, estabelecimentos grossistas ou retalhistas especializados ou não; estabelecimentos de restauração ou bebidas (fixos ou não sedentários, podendo ser ou não em contexto de festas populares ou eventos culturais); Feiras, festas populares e eventos; culturais; mercados municipais; cozinhas e refeitórios de estabelecimentos de ensino e IPSS. (P.P.A,2019/20).

Contudo, será apenas apresentada e abordada posteriormente a tipologia de atividade relacionada como este projeto, nomeadamente as IPSS.

1.5.4. APOIO TÉCNICO / ATENDIMENTO PÚBLICO

O apoio técnico consiste numa ferramenta preventiva, fácil e de extrema relevância para os objetivos da SA. Realiza-se através de encontros, reuniões ou ações de sensibilização, nas instalações do gabinete da ASVM, em auditório ou mesmo nos estabelecimentos, previamente agendado ou mediante disponibilidade do corpo técnico, com o intuito de esclarecer dúvidas, onde é prestado apoio e orientação técnica em matéria de higiene e segurança alimentar. A realização deste apoio pode ocorrer por iniciativa própria dos proprietários de estabelecimentos alimentares ou, normalmente, no seguimento da emissão de notificação por parte do ASVM (P.P.A, 2019/20).

1.6. INSTITUIÇÕES PARTICULARES DE SOLIDARIEDADE SOCIAL (IPSS)

As Instituições Particulares de Solidariedade Social (IPSS) são instituições constituídas por iniciativa de particulares, iniciativa não-Estatal, sem fins lucrativos, com o propósito de dar expressão organizada ao dever moral de solidariedade, contribuindo para a efetivação dos direitos sociais dos cidadãos, desde que não sejam administradas pelo Estado ou por outro organismo público (Florindo, 2014).

As IPSS regem-se por princípios e valores, que lhes dão um caráter próprio, destacando-se os princípios da solidariedade, da autonomia/identidade, da responsabilidade e da subsidiariedade.

Princípio da Solidariedade - Baseia-se no valor nuclear da existência das IPSS e a sua razão de ser. É com base neste valor que se organizam para mobilizarem recursos, para o cumprimento da sua missão e objetivos, de forma comprometida e responsável.

A Autonomia e a Identidade - Advêm da sua própria natureza, da sua história, de visarem a prossecução do bem comum, a defesa e a consolidação dos direitos e deveres sociais, sem finalidades lucrativas. Estes princípios exigem das IPSS uma capacidade de mobilizar recursos, de negociar parcerias, de gerir recursos que são finitos para responder a necessidades sem limite, cada vez mais complexas.

Princípio da Responsabilidade - É considerado um princípio ético. A responsabilidade transforma-se assim numa obrigação que tem como modelo a relação parental em que o cuidado é uma dádiva total.

Princípio da Subsidiariedade – É considerado como o fundamento para legitimar um quadro de direitos e de deveres e conferir legitimidade às instituições do sector social solidário nas suas relações com o estado central, regional e local. Assenta na ideia da proximidade que é um elemento essencial na estratégia nacional, como para as IPSS e famílias, face aos poderes central e local (Florindo, 2014).

1.6.1. GRUPOS DE RISCO

A segurança alimentar assume uma importância vital quando está em causa a saúde das populações mais debilitadas, designadamente crianças e idosos, que pelas suas características, poderão sofrer maiores consequências com a ocorrência de eventuais riscos durante o processo de confeção e distribuição dos alimentos. As IPSS, sendo destinadas essencialmente a crianças e idosos, assumem uma responsabilidade adicional na promoção da saúde pública. De um modo geral, as crianças e os idosos são considerados grupos de risco relativamente à prevalência de toxinfecções alimentares, devido respetivamente à imaturidade dos sistemas naturais de defesa do organismo e ao enfraquecimento do sistema imunológico. No caso dos idosos, este risco acrescido é potenciado em muitos casos, por fatores como a solidão, problemas físicos, financeiros, alimentação deficiente e aumento do consumo de medicamentos (Marques, 2014).

1.6.2. ORIGEM E EVOLUÇÃO DA HISTÓRIA DAS IPSS

Ao longo dos séculos vêm sendo abordados os conceitos de solidariedade e proteção social com o intuito de prestar caridade aos mais desfavorecidos (idosos, crianças, pessoas doentes ou com deficiência, a vítimas de pobreza entre outros grupos considerados socialmente desfavorecidos). Deste modo, ao longo do tempo o Clero, a Nobreza, municípios, particulares e militares foram desenvolvendo várias iniciativas no âmbito da assistência social. (Florindo, 2014).

Ao longo do século XVI, por iniciativa do Rei D. Manuel começam a ser organizadas por várias Irmandades em todo o país. Posteriormente, com os novos conceitos de beneficiência e de assistência pública trazidos pela Revolução Francesa, e que pretendiam acabar com a exclusividade das iniciativas por parte do Clero, e numa tentativa de responsabilizar o Estado, começam por se manifestar através da regulamentação e coordenação das iniciativas privadas. Todavia, os ideais da época impunham que o Estado assegurasse essa função de índole social, até então consagrada unicamente às Instituições, dado que se considerava como um dever moral e uma obrigação por parte daqueles (Sobreiro, 2009).

O Estado e a sociedade civil começaram a desenvolver o seu papel a partir do século XVII relativamente à assistência social, que consistiu numa maior responsabilização dos agentes na área da solidariedade e proteção social. Houve assim, uma grande evolução na prática da solidariedade deixando de ser desenvolvida apenas por iniciativas privadas, assumindo-se como um dever e responsabilidade do estado e da sociedade civil.

Em Portugal, considera-se como o primeiro marco da assistência social pública a constituição da Casa Pia de Lisboa, fundada no reinado de D. Maria I, por iniciativa de Diogo Inácio de Pina Manique a 3 de julho de 1780, no âmbito dos problemas sociais que decorreram do terramoto de 1755, começando a funcionar provisoriamente no Castelo de S. Jorge, onde se recebiam crianças órfãs e abandonadas, mendigos e prostitutas. Com a criação da Casa Pia de Lisboa marcou-se o domínio da assistência social pública em Portugal. Treze anos após a sua fundação, a Casa Pia já se tinha transformado numa grande IPSS (Florindo, 2014).

1.6.3. O PAPEL DAS IPSS E DO ESTADO NA SOCIEDADE ATUAL

As IPSS correspondem a uma conjugação da cidadania com a solidariedade, trabalhando em parceria com o Estado, sendo atribuídas diferentes funções a cada um. As IPSS são responsáveis por serem os principais produtores de serviços nas diversas áreas de apoio à população. Em Portugal, estas instituições tendem a prosseguir a sua atividade em diferentes domínios, tais como: Segurança Social, Proteção na Saúde, Educação e Habitação.

- No âmbito da Segurança Social as IPSS prestam apoio às crianças, aos jovens, às famílias e à integração social e comunitária. Além disso, ainda participam na proteção dos cidadãos tanto na velhice como na invalidez e em todas as situações de falta ou diminuição de meios de subsistência ou de capacidade para o trabalho;

- No âmbito da proteção na Saúde, as IPSS preocupam-se em promover e proteger da saúde, nomeadamente através da prestação de cuidados de medicina preventiva, curativa e de reabilitação;
- No âmbito da Educação, a atuação visa a educação e formação profissional dos cidadãos;
- No âmbito da Habitação destina-se a resolução dos problemas habitacionais da população.

Relativamente ao Estado, este é responsável principalmente pelas funções de regulação e co-financiamento das atividades das IPSS. Perante o surgimento de novos casos sociais, tais como o progressivo envelhecimento da população, o menor tempo disponível das famílias para cuidarem dos seus, isoladamente, e o aumento dos casos de exclusão social (toxicodependência, alcoolismo, prostituição, emigração ilegais e desemprego) cabe ao Estado criar e fornecer mais respostas sociais que apoiem o cidadão, desde criança até à idade da velhice, incentivando as organizações de economia social a desempenharem este papel e, para as IPSS o poderem desempenhar corretamente, foi necessário passar de uma estrutura inicial assente no voluntariado para uma estrutura profissional (Sobreiro, 2009).

1.6.4. A IMPORTÂNCIA DAS IPSS NA ECONOMIA

As IPSS são instituições com elevada importância na solidariedade, embora sejam instituições sem fins lucrativos fazem com que a economia cresça. As IPSS são uma mais-valia na ajuda da população nas suas principais necessidades e na sua própria sobrevivência. Com o envelhecimento da população não só a qualidade de vida é importante como também as instituições que tentam, ao máximo, proporcionar à população melhorias na qualidade de vida (Florindo, 2014).

A importância das IPSS depende de vários fatores. Cada vez mais é necessário apoiar a população na alimentação, na saúde, no alojamento, no combate à exclusão social, entre outros. O bem-estar das populações proporciona a felicidade e a harmonia com a sociedade pois, cada vez mais, os mais carenciados sofrem com a ausência de afetos. As IPSS permitem à população um leque de apoios não só financeiros como em atividades de grupo, para o total bem-estar da população alvo. Em Portugal, estima-se que existam mais de quatro mil instituições em atividade, aceitando mais utentes e criando mais postos de trabalho. Em comparação, existem mais IPSS em Portugal do que em qualquer outro país, nascendo a maior parte delas da iniciativa dos cidadãos.

Quanto à importância das IPSS na economia, estas ajudam o Estado a conseguir chegar a um maior grupo de pessoas, uma vez que o Estado enquanto agente único não consegue chegar a todos. Além

disso, as IPSS proporcionam uma melhoria na qualidade de vida da população, criando novos postos de trabalho e dessa forma contribuindo positivamente para a economia do País (Florindo, 2014).

1.6.5. RESPOSTAS DAS IPSS À NECESSIDADE SOCIAL

Relativamente às respostas sociais, as IPSS têm como finalidade garantir aos cidadãos o acesso a serviços de qualidade adequados à satisfação das necessidades e expectativas. As respostas que as IPSS dão aos seus utentes, são usualmente compostas por valências.

Deste modo e de acordo com o Decreto-Lei n.º 64/2007, artigo 4.º, o público-alvo e as valências são os seguintes:

Crianças: Creche; Centro de atividades ocupacionais; Lar de infância e juventude; Centro de acolhimento temporário.

Idosos: Centro de dia; Centro convívio; Centro de noite; Residência; Lar de Idosos.

Grupos vulneráveis: Apartamento de reinserção social; Residência para pessoas com VIH/sida; Centro de alojamento temporário e comunidade de inserção;

Pessoas com deficiência: Centro de atividades ocupacionais; Lar residencial, Residência autónoma; Centro de atendimento; Acompanhamento e animação de pessoas com deficiência.

Pessoas com doença mental ou psiquiátrico: Fórum sócio ocupacional; Unidades de vida protegida, autónoma e apoiada.

Família e comunidade: Centro comunitário; Casa de abrigo; Serviço de apoio domiciliário.

Embora existam várias valências com diverso público-alvo, como anteriormente referido, esta dissertação apresenta apenas algumas destas valências, designadamente Creche e Jardim-de-infância, Centro de Dia, Centro de apoio e Lar de idosos, sendo que algumas possuem ainda a valência de apoio domiciliário.

Creche e Jardim-de-infância: Constitui uma resposta social, desenvolvida em equipamento de natureza sócio-educativa, para acolher crianças entre 1 e os 5 anos de idade, durante o período diário correspondente ao impedimento dos pais ou da pessoa que tenha a sua guarda, sendo por isso vocacionado para o apoio à criança e à família. Tenta prevenir e compensar défices sociais e culturais do meio familiar.

Centro de Dia: Refere-se a uma resposta social, desenvolvida em equipamento, que visa a manutenção da pessoa idosa no seu meio sociofamiliar. Os seus objetivos assentam na prestação de serviços que satisfaçam as necessidades básicas, no fornecimento de apoio psicossocial e na promoção das relações interpessoais, evitando o isolamento. Por norma, os centros de dia oferecem diversos serviços e vantagens – para além do idoso estar acompanhado durante o dia, tem garantido o fornecimento de várias refeições (pequeno-almoço, almoço, lanche).

Lar de idosos : Consiste numa resposta social, desenvolvida em equipamento, destinada a alojamento coletivo, de utilização temporária ou permanente, para pessoas idosas ou outras em situação de maior risco de perda de independência e/ou de autonomia. O lar de idosos tem como objetivo acolher pessoas idosas, ou outras, cuja situação social, familiar, económica e /ou de saúde, não lhes permite permanecer no seu meio habitual de vida (Sobreiro,2009).

Centro de apoio : Consiste numa resposta social, proporcionando um acompanhamento e animação às pessoas com deficiência e toxicodependência.

Apoio Domiciliário: É um serviço que funciona em formato de equipa e presta os seus serviços no domicílio dos idosos. Destina-se a pessoas que se encontrem em situação temporária ou permanente de dependência física e/ou psíquica, estando impossibilitadas de satisfazer autonomamente as suas necessidades básicas. Objetiva a melhoria da qualidade de vida das pessoas e familiares, garantir os cuidados adequados a cada indivíduo, promover a autonomia, auxiliar o agregado familiar nos cuidados ao idoso e adiar a institucionalização do mesmo (Veiga, 2000).

1.7. HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR NAS IPSS

A responsabilidade pela segurança alimentar abrange todos os aspectos do manuseamento dos alimentos desde o “prado ao prato”, partindo do ponto de produção, passando pela preparação e distribuição, até ao ponto onde é servido ou vendido.

Os perigos alimentares (físicos, químicos e biológicos) podem ser introduzidos ao longo de toda a cadeia, devendo cada interveniente adquirir géneros alimentícios seguros ao anterior elo da cadeia alimentar e fornecer, ao elo seguinte, alimentos pelo menos com o mesmo nível de segurança. Desta forma, aos intervenientes localizados na extremidade final da cadeia alimentar, como é o caso das IPSS, é atribuído um papel determinante na segurança dos alimentos que disponibilizam para o consumidor.

Os perigos associados a este sector podem ser comparados com os perigos encontrados no sector da restauração. Neste caso, os perigos sanitários que lhe estão associados são potenciados por factores ligados quer aos ingredientes e ao modo de produção, técnicas de conservação, bem como ao modo de

preparação dos géneros alimentares. O facto de nas IPSS a produção de refeições ser feita a uma escala com características específicas (número elevado de doses, preparação de número elevado de ingredientes, confecção antecipada, exposição para escolha, e multiplicidade de técnicas de manipulação profissional de elevada complexidade), podem contribuir para a ocorrência de um elevado número de desvios, e fazer com que os géneros alimentícios veiculem agentes capazes de prejudicarem severamente a saúde do consumidor (Bernardo, 2006).

Tal como referido anteriormente (secção 1.4), o conceito de perigo nos alimentos foi definido pela Comissão do Codex Alimentarius como um agente biológico, químico ou físico nos alimentos, ou as condições em que estes se encontram, com o potencial de causar um efeito adverso para a saúde. O perigo biológico (bactérias, fungos, vírus, parasitas) é o que apresenta o maior risco à inocuidade do alimento. Estes organismos vivem e desenvolvem-se nos manipuladores e podem ser transmitidos aos alimentos. Outros ocorrem naturalmente no ambiente onde os alimentos são produzidos (EFSA, 2008). Nas IPSS, na confecção dos alimentos, factores como as temperaturas inadequadas de armazenamento, por exemplo, podem aumentar significativamente o risco potencial associado a esses agentes. Também os alimentos já cozinhados, que tenham sido sujeitos a contaminação cruzada por agentes patogénicos, fornecem um meio fértil para o seu rápido e progressivo crescimento (FDA/CFSAN, 2005). Uma higiene pessoal inadequada ou insuficiente, por parte dos manipuladores de alimentos pode igualmente contribuir para o risco associado a estes agentes. A maior parte destes agentes é destruída por processamentos térmicos e muitos podem ser controlados por práticas adequadas de armazenamento e manipulação, boas práticas de higiene e fabrico, controlo adequado do tempo e temperatura de confecção (EFSA, 2008). De fato, as doenças transmitidas pelos alimentos são um sério problema de saúde pública, mesmo em países desenvolvidos, visto que o número de surtos relatados tem sido alto e, em alguns países, a redução dos níveis de incidência tem-se mostrado difícil (Veiros et al, 2009). Em IPSS é necessário ter cuidados acrescidos no aparecimento de doenças de origem alimentar, nos serviços de restauração coletiva, dado que qualquer incidente pode afetar um elevado número de utentes, incluindo populações mais vulneráveis, como as crianças e idosos. Deste modo, as refeições nas IPSS devem evitar colocar os utentes em risco relativamente a doenças que possam ser transmitidas pelos alimentos. É por isso fundamental existir uma avaliação contínua e individualizada, da eficácia, das práticas de higiene e segurança alimentar neste setor, visto que a falta de conhecimento ou a aplicação incorreta de boas práticas de higiene, por parte dos manipuladores, aumentam o risco de efeitos nocivos aos seus utentes, com impacto significativo quando sobretudo em âmbito das IPSS, ao se lidar com utentes pertencentes grupos de risco, mais suscetíveis a certos perigos biológicos (Veiros et al, 2009; Lopes, 2015). Microrganismos patogénicos como *Salmonella*, *Campylobacter*, *Listeria monocytogenes*, *Yersinia enterocolitica*, *Staphylococcus aureus* e *Escherichia coli*, são bactérias que estão presentes no ambiente das cozinhas de restauração e têm sido detetadas em alimentos prontos a comer. No entanto, os microrganismos *Clostridium perfringens* e *Bacillus*

cereus também merecem importância dado que ambos podem causar graves problemas, caso os géneros alimentícios sejam mantidos a temperaturas inadequadas após confeção (Lopes, 2015). De acordo com a EFSA (2017), o número de surtos de origem alimentar com origem em estabelecimentos de restauração colectiva como Cantinas, Escolas e de Jardins de Infância, dos Estados Membros Europeus declarantes, no ano de 2016 foi de 49, atingindo cerca de 1820 pessoas. Nestes casos, os agentes mais frequentes associados a surtos de origem alimentar foram o Calicivirus (em crustáceos e moluscos), incluindo vírus Norwalk; toxinas bacterianas (em comida misturada e em carne de aves de capoeira); e a *Salmonella* (em ovos, produtos à base de ovos, e produtos de padaria) (EFSA, 2017). Com a implementação do SINAVE (Sistema Nacional de Vigilância Epidemiológica) em 2014, tornou-se possível identificar situações de risco, através da recolha, atualização, análise e divulgação de dados relativos a doenças transmissíveis e outros riscos em saúde pública em Portugal. De acordo com a informação disponibilizada para as áreas do Seixal e Almada, entre 2013 e 2017 foram reportados 80 casos: 22 relativos a salmoneloses; 1 de Brucelose; 23 de Campilobacteriose; 2 de Doença de Creutzfeldt- Jakob (DCJ); 14 de Hepatite A (nem todos são de origem alimentar); 1 de Hepatite E; 7 de Cólera; 4 de Giardíase; 1 de Yersiniose; 3 de Leptospirose; 2 de Listeriose (Trindade, 2019).

No caso dos perigos químicos associados à atividade de fornecimento de refeições por parte das IPSS, estes são de origem diversa, podendo estar associados às características das próprias matérias-primas, ou em ser criados ou introduzidos durante o processo (ASQ Quality Press, 2002). São exemplo de perigos químicos os aditivos alimentares (usados em concentrações excessivas), pesticidas, herbicidas, fertilizantes, medicamentos veterinários (antibióticos), metais pesados, toxinas naturais (cogumelos, marisco), alérgenos (glúten, lactose), compostos químicos criados pelo processo (e.g. perigo decorrente das alterações das gorduras durante a fritura: a degradação que ocorre durante esse processo origina compostos polares, cujo teor máximo está fixado na legislação - Portaria nº 1135/95), ou introduzidos no processo (produtos de limpeza e desinfecção) (Sprenger, 2008). A presença de alérgenos nos alimentos, e o perigo e impacto que representam para a população susceptível, é um problema de saúde pública. A possibilidade dos indivíduos, idosos e crianças, que possam manifestar susceptibilidade a alérgenos, exige por parte das IPSS um compromisso e uma responsabilidade na sua atuação para que não ocorram situações que coloquem os utilizadores em risco. De acordo com as disposições previstas no Decreto-Lei n.º 26/2016 de 9 de junho, decorrente o Regulamento n.º 1169/2011, de 25 de outubro todos os estabelecimentos de restauração e similares estão obrigados a facultar informações sobre a presença de substâncias e/ou produtos que possam causar alergias ou intolerâncias alimentares. Desta forma, as IPSS devem estar preparadas para poder dar informações sobre a presença de alérgenos.

Os perigos físicos resultam da presença de corpos estranhos nos alimentos. Os seus efeitos passam por danos na saúde do consumidor, muitas vezes de percepção imediata, como o caso de fragmentos

sólidos que o consumidor detecta na mastigação. Os perigos físicos podem resultar da contaminação ou procedimentos inadequados em qualquer ponto da cadeia alimentar, incluindo nas próprias IPSS (FDA/CFSAN, 2007).

De acordo com (Declan, 2006), os factores que mais contribuem para a ocorrência de toxinfecções alimentares, num sector como o de preparação de alimentos, como são as IPSS, são:

- Pessoal manipulador infectado;
- Matérias-primas contaminadas;
- Armazenagens inadequadas, em frio;
- Arrefecimento inadequado;
- Confeccções inadequadas;
- Má higiene pessoal;
- Má higiene das instalações, equipamentos e utensílios;
- Panos da loiça/esponjas utilizados para diversas funções;
- Alimentos preparados com muita antecedência;
- Armazenagem à temperatura ambiente;
- Distribuição demorada;
- Manipulações inadequadas que originam contaminações cruzadas.

Desta forma, são vários os requisitos aplicáveis ao sector, nomeadamente requisitos a nível Higio-sanitário, Condições Físicas e de Segurança e Licenciamento. Em termos de requisitos **Higio-sanitários**, devem ser avaliadas nas vistorias as instalações e infra-estruturas (pavimentos, paredes, tetos, janelas, lâmpadas e iluminação, instalações eléctricas, ventilação, sistemas de produção de água quente); cozinha, copas e zonas de fabrico (exemplo, avaliação de sistema de extracção de fumos e cheiros construído em material incombustível, com filtros adequados e sempre limpos a conduzir directamente para o exterior, identificar a existência de lavatórios exclusivos para a lavagem das mãos, com água corrente quente e fria, torneira de comando não manual, dispositivos de lavagem e secagem individual de mãos e separados dos que se destinam à lavagem dos alimentos, entre outros); mobiliário, equipamentos e utensílios de cozinha (exemplo, os balcões, mesas, bancadas e prateleiras das cozinhas e das zonas de fabrico devem ser de material liso, lavável e impermeável); avaliação da disposição dos locais de trabalho (deverá permitir uma progressão contínua das diferentes operações de preparação e confeccção de alimentos, sem retrocessos, cruzamentos ou sobreposições); limpeza e desinfecção; resíduos; instalações sanitárias; vestiários do pessoal; higiene do pessoal; conservação de alimentos (refrigeração, congelação, descongelação); armazenamento de alimentos; Plano de Controlo de Pragas; Formação; Sistema HACCP – Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos; Segurança Higiene e Saúde no Trabalho. Em termos das **Condições Físicas e de Segurança**, devem ser avaliadas as Medidas de segurança contra incêndios; Evacuação; Instalação eléctrica; Instalações de gás;

Verificação e avaliação de cumprimento dos requisitos técnico-funcionais e higio-sanitários nas IPSS

Iluminação de segurança; Meios de intervenção imediata; Outras Medidas de Segurança. Em termos das **Condições do Licenciamento**, devem ser avaliados requisitos de Licenciamento; Livro de Reclamações.

2. MATERIAIS E MÉTODOS

2.1. CÂMARA MUNICIPAL DE ALMADA E LOCALIZAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS VISTORIADOS

Sendo o município de Almada o local onde ocorreu este estágio, ou seja, o local de atuação em termos de controlos oficiais, procede-se a uma breve descrição do concelho.

O concelho de Almada é delimitado a Norte e Este pelo rio Tejo e pelo concelho do Seixal, a Oeste pelo oceano Atlântico e a Sul pelo concelho de Sesimbra. Contudo, o limite físico da região de Almada, diferente dos limites do concelho, será uma linha que partindo do esteiro de coina, ao longo da Vala Real, passa próximo do Marco do Grilo e atinge a costa atlântica pela lagoa de Albufeira, tendo sido este o limite definido no reinado de D. Dinis. Almada era limitada pelos concelhos de Sesimbra e Palmela, englobando quase na sua totalidade o concelho do Seixal. Em 1836, a área de Almada foi reduzida pela reforma administrativa dos liberais para dar origem ao atual concelho do Seixal (Marcelino, 2018).

Em 1973, a vila de Almada passa a cidade, segundo o DL nº 308/73 de 16 de julho. Almada tornou-se uma autarquia em 1976, ano em que se realizaram as primeiras eleições autárquicas

Almada é constituída por 11 freguesias, nomeadamente Almada, Cacilhas, Costa da Caparica, Caparica, Feijó, Laranjeiro, Cova da Piedade, Sobreda, Trafaria, Charneca de Caparica e Pragal (Figura 2.1), sendo que estas estão organizadas administrativamente em 5 uniões de freguesia, designadamente União de Freguesia de Almada, Cova da Piedade, Pragal e Cacilhas; União de Freguesia de Caparica e Trafaria; União de Freguesia de Laranjeiro e Feijó, União de Freguesia de Charneca e Sobreda e Junta de Freguesia da Costa de Caparica (Figura 2.2).

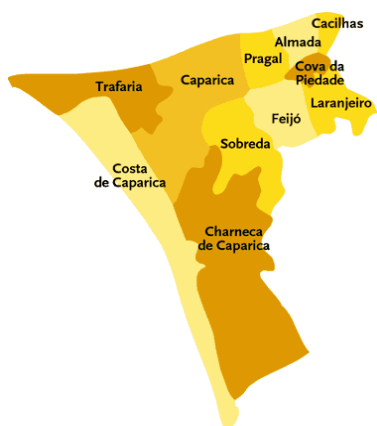


Figura 2.1 - Mapa ilustrativo do concelho de Almada

Figura 2.2: Mapa ilustrativo de União de Freguesia

O concelho cobre uma área territorial atual de cerca de 71 km² e segundo os censos realizados em 2011, Almada tem aproximadamente 174 030 habitantes, (www.m.almada.pt).

Os serviços municipais encontram-se espalhados pelo concelho de Almada, sendo que o gabinete da ASVM encontra-se localizado na Direção Municipal de Serviços Urbanos (DMSU) situada em Vale Figueira, freguesia da Sobreira.

O concelho de Almada, no domínio social, caracteriza-se por uma forte implantação de Instituições Particulares de Solidariedade Social (IPSS), que têm demonstrado desde há vários anos, as suas potencialidades e empenho no trabalho em parceria.

Desde a década de oitenta do século XX que Almada tem procurado desenvolver formas de intervenção social articulada mais eficazes para as populações. (www.m.almada.pt).

No Concelho de Almada existem aproximadamente 40 IPSS. Este número não é exato, uma vez que não existia nenhuma lista, documento ou base de dados onde fosse possível identificar e localizar os estabelecimentos. Em cooperação com a ASVM, foi realizada uma lista das IPSS, permitindo a realização dos controlos oficiais.

2.2. PLANEAMENTO - CONTROLOS OFICIAIS

Antes da realização dos controlos oficiais foi elaborada uma lista das IPSS existentes no concelho para que fosse possível identificar e localizar estes estabelecimentos bem como as suas valências, por forma a melhor realizar os controlos oficiais. Em seguida procedeu-se às marcações das visitas consoante a disponibilidade dos responsáveis pelos estabelecimentos.

Os controlos oficiais foram realizados por toda a equipa da ASVM, participando cerca de 3 elementos em cada vistoria. A realização das vistorias deve ser efetuada no mínimo por dois técnicos.

Após a chegada a um estabelecimento, procedia-se à apresentação da equipa técnica. Em seguida, os técnicos equipavam-se com um kit de vistoria, constituído por touca, bata e proteção para pés e, em seguida, num caderno apontava-se as não conformidades observadas relativamente aos requisitos técnicos e higio-sanitários nas zonas de receção de matérias-primas, de armazenagem, de preparação e confeção e copa suja e por fim as instalações sanitárias. No final, solicita-se os comprovativos que atestem os pré-requisitos, nomeadamente a **formação e saúde dos manipuladores de alimentos, a rastreabilidade dos géneros alimentícios, programa de controlo de pragas e sistema de segurança alimentar baseado nos princípios HACCP**.

Durante a vistoria, eram recolhidas fotografias com o conhecimento dos responsáveis pelos estabelecimentos, as quais, embora não tivessem qualquer tipo de valor legal, eram um apoio na

realização dos relatórios oficiais. Após a verificação de todos os requisitos anteriormente referidos, a vistoria era dada como terminada. Antes da partida, eram deixados com os responsáveis dos estabelecimentos os contactos da ASVM com a finalidade de ajudar e responder a qualquer tipo de dúvidas que pudessem surgir aquando da receção do auto de vistoria.

A execução dos autos foi realizada de acordo o Regulamento (CE) nº 852/2004 avaliando diversos requisitos tais como:

Requisitos Técnico- funcionais (Estruturas e equipamentos):

Instalações sanitárias: Devem existir instalações sanitárias em número suficiente, munidas de autoclismo e ligadas a um sistema de esgoto eficaz. As instalações sanitárias não devem dar directamente para os locais onde se manuseiam os alimentos.

Lavatórios: Deve existir um número adequado de lavatórios devidamente localizados e indicados para a lavagem das mãos. Os lavatórios para a lavagem das mãos devem estar equipados com água corrente quente e fria, materiais de limpeza das mãos e dispositivos de secagem higiénica. Sempre que necessário, as instalações de lavagem dos alimentos devem ser separadas das que se destinam à lavagem das mãos.

Ventilação: Deve ser prevista uma ventilação natural ou mecânica adequada e suficiente. Deve ser evitado o fluxo mecânico de ar de zonas contaminadas para zonas limpas. Os sistemas de ventilação devem ser construídos de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição.

Iluminação: As instalações do sector alimentar devem dispor de luz natural e/ou artificial adequada.

Sistemas de esgotos: Os sistemas de esgoto devem ser adequados ao fim a que se destinam. Devem ser projectados e construídos de forma a evitar o risco de contaminação. Se os canais de evacuação forem total ou parcialmente abertos, devem ser concebidos de forma a assegurar que não haja fluxos de resíduos de zonas contaminadas para zonas limpas, em especial para zonas onde sejam manuseados alimentos susceptíveis de apresentarem um elevado risco para o consumidor final.

Vestiários: Sempre que necessário, o pessoal deverá dispor de vestiários adequados.

Produtos de limpeza e desinfecção: Os produtos de limpeza e os desinfectantes não devem ser armazenados em áreas onde são manuseados géneros alimentícios

Os locais onde os GA são preparados, tratados ou transformados, nomeadamente pavimento, paredes, tetos, janelas e portas: As instalações do sector alimentar devem ser mantidas limpas e em boas

condições. As superfícies devem ser mantidas em boas condições e poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, devendo as superfícies ser lisas até uma altura adequada às operações, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados. As janelas e outras aberturas devem ser construídas de modo a evitar a acumulação de sujidade. As que puderem abrir para o exterior devem estar equipadas, sempre que necessário, com redes de protecção contra insectos, facilmente removíveis para limpeza. Se da sua abertura puder resultar qualquer contaminação, as janelas devem ficar fechadas com ferrolho durante a produção;

As superfícies em contacto com GA (incluindo equipamentos) das zonas em que os géneros alimentícios são manuseados, nomeadamente as que entram em contacto com os géneros alimentícios, devem ser mantidas em boas condições e devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados.

Água: São verificados os seguintes requisitos: abastecimento de água a partir da rede pública ou sistema privado controlado e condições de utilização;

Higiene pessoal: Segundo o estipulado no n.º 1 do Capítulo VIII do Regulamento (CE) n.º 852/2004 todo o pessoal dos estabelecimentos onde existe a manipulação dos alimentos deve usar o vestuário adequado e adotado pelo estabelecimento e apresentar-se sempre em boas condições de higiene. Este vestuário não deve ser utilizado fora do local de trabalho. Não é permitido o uso de adornos pessoais (anéis, pulseiras, relógios, etc.) pelos manipuladores de alimentos, deve ter as unhas limpas, curtas e sem verniz. Qualquer pessoa que trabalhe num local em que sejam manuseados alimentos deve manter um elevado grau de higiene pessoal.

Medicina no trabalho: Todos os operadores de estabelecimentos de área alimentar devem garantir que todos os seus colaboradores estejam aptos para exercer as suas funções, por forma a garantir a segurança alimentar. Todos os trabalhadores deverão possuir uma ficha de aptidão atualizada e emitida pelo médico com especialidade em medicina do trabalho, devendo para tal efetuar exames de saúde de admissão (antes do início da atividade) e periódicos. Segundo o regulamento (CE) n.º 852/2004 qualquer pessoa colaboradora no sector alimentar que sofra ou seja portadora de uma doença facilmente transmissível através dos alimentos ou que esteja afetada, não deve entrar em contacto com géneros alimentícios. Os trabalhadores devem ser alertados para a responsabilidade de informarem as chefias caso sofram de uma doença com sintomas de febre, diarreia, vómitos, tosse persistente, ou

caso tenham uma infeção na boca, garganta, nariz, ouvidos ou olhos ou ainda caso sejam portadores de uma doença infecciosa recorrente ou caso contatem com alguém nestas condições.

Formação: Os operadores das empresas do sector alimentar devem assegurar, que o pessoal que manuseia os alimentos seja supervisionado e disponha, em matéria de higiene dos géneros alimentícios, de instrução e/ou formação adequadas para o desempenho das suas funções. A entrada em vigor do Regulamento (CE) nº 852/2004 prevê desde 1 de janeiro de 2006, a obrigatoriedade da formação profissional na aplicação dos princípios do HACCP para os operadores que estejam envolvidos na implementação deste sistema de segurança alimentar.

Controlo de pragas: Segundo o Regulamento (CE) nº 852/2004 devem ser instituídos procedimentos adequados de modo a permitir um controlo de pragas eficaz. Deve-se ainda possibilitar a aplicação de boas práticas de higiene e evitar nomeadamente a contaminação por parte das pragas. Num estabelecimento do setor alimentar, onde são utilizados os dispositivos de controlo de pragas, nomeadamente insetocaptadores ou insetocutores deverão estar localizados próximos das aberturas para o exterior, portanto não devem ser colocados em zonas em que se verifique a preparação/manipulação de alimentos. Para um melhor controlo de pragas os estabelecimentos devem: Manter os dispositivos de controlo de pragas permanentemente ligados e serem mantidos em boas condições de conservação, higiene, e funcionamento. As aberturas dos esgotos devem estar devidamente protegidas devendo todas as aberturas para o exterior estar devidamente fechadas (orifícios, ralos, fendas, ranhuras). As janelas devem estar munidas de redes mosquiteiras, de forma a inviabilizar a entrada de insetos e outras pragas. Num estabelecimento do setor alimentar pode existir um contrato com uma empresa especializada na área, existindo um programa adequado à unidade onde conste informação acerca do tipo de pragas a controlar, a metodologia utilizada, mapa com a identificação dos dispositivos de controlo, as fichas técnicas e de segurança dos produtos usados nos procedimentos, para que todos os intervenientes sejam conhecedores das intervenções a realizar em caso de necessidade.

Rastreabilidade: A rastreabilidade dos géneros alimentícios, é um sistema que permite garantir o rasto de todos os alimentos usados na confeção das refeições, com o intuito de evitar a possibilidade de ocorrência de situações que afetem a segurança dos alimentos. Através da rastreabilidade é possível rastrear todo o percurso de um certo GA e/ou lote permitindo identificar e corrigir possíveis problemas ou riscos que surjam através destes ou seja, caso se verifique algum problema com um determinado género alimentício, através deste sistema, é possível a retirada desse alimento do mercado de forma orientada e precisa ou a informação aos consumidores. Para garantir uma adequada identificação e localização dos alimentos, devem ser registadas e guardadas as seguintes informações: nome, endereço do fornecedor e natureza dos produtos fornecidos; nome, endereço do cliente e natureza dos produtos que lhe foram entregues; Data de transação/entrega; volume ou quantidade e o número de lote. Torna-

se então importante que os operadores mantenham estas informações visíveis e legíveis ao nível de rotulagem e que tenham uma boa organização documental relativamente à rastreabilidade. A rastreabilidade dos materiais que entram em contacto com os GA torna-se também importante dado que estes podem fornecer um potencial risco químico e/ou físico.

Sistema de Segurança Alimentar: O HACCP é uma sigla internacionalmente reconhecida que significa Hazard Analysis and Critical Control Points ou Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos. O sistema HACCP baseia-se numa metodologia preventiva, com o intuito de poder evitar potenciais riscos que podem causar danos aos consumidores, através da eliminação ou redução de perigos, de forma a garantir alimentos seguros à disposição do consumidor. O sistema HACCP baseia-se na aplicação de princípios técnicos e científicos na produção e manipulação dos géneros alimentícios. De acordo com o Codex Alimentarius, para a implementação de um sistema HACCP, devem ser considerados os 7 princípios: (asae.gov.pt).

1. **Identificar os perigos e medidas preventivas** - Identificam-se quaisquer perigos que devam ser evitados, eliminados ou reduzidos para níveis aceitáveis;
2. **Identificar os pontos críticos de controlo:** identificam-se os pontos críticos de controlo (PCC) na fase ou fases em que o controlo é fundamental para evitar ou eliminar um risco ou para reduzir para níveis aceitáveis;
3. **Estabelecer limites críticos para cada medida associada a cada PCC:** Neste ponto são estabelecidos limites críticos em pontos críticos de controlo, que separem a aceitabilidade da não aceitabilidade com vista à prevenção, eliminação ou redução dos riscos identificados;
4. **Monitorizar/controlar cada PCC:** Estabelece-se e aplica-se processos eficazes de vigilância dos pontos críticos de controlo;
5. **Estabelecer medidas corretivas para cada caso de limite em desvio:** São estabelecidas medidas corretivas quando a vigilância indicar que um ponto crítico não se encontra sob controlo;
6. **Estabelecer procedimentos de verificação:** São estabelecidos processos, a efetuar regularmente, para verificar que as medidas referidas nos princípios de 1 a 5 funcionam eficazmente;
7. **Criar sistema de registo para todos os controlos efetuados:** Elaboração de documentos e registos adequados à natureza e dimensão das empresas, a fim de demonstrar a aplicação eficaz das medidas referidas nos princípios 1 a 6.

2.3. AUTO DE VISTORIA E NOTIFICAÇÃO

A realização dos autos de vistoria segue um modelo previsto e aprovado pela DGAV onde se enumeram todas as não conformidades observadas e a legislação contrariada. Os autos de vistoria podem também elencar a explicação do fato que origina a inconformidade observada, assim como uma eventual medida corretiva. Por último, e nos casos em que é necessário, são salientadas algumas notas que podem ter resolução rápida, que podem interferir no normal funcionamento do estabelecimento ou que constituem infrações muito graves.

Após a conclusão das vistorias aos estabelecimentos, procede-se à elaboração dos respetivos autos que são estruturados da seguinte forma: Inicialmente escreve-se um pequeno texto onde se regista a data do controlo, a hora a que esta foi realizada, o nome dos técnicos que efetuaram a vistoria, o nome, a morada e código postal do estabelecimento, o objetivo da vistoria e por fim são referidos os diplomas legais, que servem de apoio para a realização dos autos.

Descreve-se as não conformidades identificadas e as más práticas relativamente a higiene pessoal baseando-se na legislação e regulamentação aplicadas a cada requisito, sendo que estes aparecem junto a cada facto descrito. Nas notas finais descreve-se a não aplicação e não verificação dos requisitos. Em seguida escreve-se uma pequena notificação onde se realça que todas as não conformidades referidas no auto de vistoria terão de ser alvo de correção, no mais curto espaço de tempo, sendo posteriormente agendada nova vistoria para verificação das referidas correções. Por fim, é enviado o auto por correio eletrónico ou por correio postal conforme o indicado pelo responsável pela IPSS.

2.4. DADOS RECOLHIDOS

No total foram efetuadas 16 vistorias a 16 estabelecimentos diferentes. Os estabelecimentos foram designados por “IPSS” seguido de um número correspondente à ordem das vistorias, como por exemplo IPSS1 que corresponde a primeira IPSS vistoriada. Os restantes seguem a mesma ordem (IPSS2, IPSS3, IPSS4, etc.) por forma a que não haja a divulgação de informação referente às mesmas, garantido assim o total sigilo.

Na Tabela 2.1 como se pode observar estão representadas as 16 IPSS vistoriadas, as quais apresentam diversas valências que vão desde a 1ª infância até a 3ª idade: Creche e Jardim-de-infância, Centro de Dia, Centro de apoio, Lar de idosos, sendo que algumas possuem ainda a valência de apoio domiciliário e efetuam o transporte de refeições para os domicílios dos utentes ou para outros locais pertencentes à instituição.

Tabela 2.1: Caraterísticas das IPSS.

IPSS	C. Apoio	Lar	C. Dia	C. J.I.	Refeitório	Nº total Ref.	Ent. domic.	T. outros Locais. insti.	Almoço.	Jantar.
IPSS1			X		X	70	30	30	X	—
IPSS2				X	X	32	—	—	X	—
IPSS3				X	X	45		—	X	—
IPSS4			X		X	60	—	—	X	—
IPSS5	X				X	200		—	X	X
IPSS6					X	80	24	—	X	—
IPSS7	X				X	62	—	—	X	—
IPSS8		X			X	77	—	—	X	—
IPSS9				X	X	146	—	40	X	—
IPSS10			X	X	X	130	30	—	X	X
IPSS11			X		X	84	32	—	X	—
IPSS12				X	X	200	10	—	X	—
IPSS13		X		X	X	1739	140	228	X	X
IPSS14			X	X	X	500	30	180	X	X
IPSS15				X	X	200	30	70	X	—
IPSS16		X		X	X	300	—	80	X	X

2.4.1. CARATERIZAÇÃO DAS IPSS VISTORIADAS

É possível verificar que, na generalidade, as 16 IPSS possuem refeitório e servem o almoço, mas as IPSS 5, 10, 13, 14 e 16 além do almoço, servem também o jantar, pelo fato de alguns dos seus utentes permanecerem nestes estabelecimentos durante as 24 horas do dia. Com exceção da IPSS4, as restantes efetuam a preparação e a confeção de refeições nos próprios estabelecimentos, possuindo os circuitos necessários de laboração.

Relativamente às valências, as IPSS 1, 4, 6, 10, 11 e 14 funcionam como Centro de Dia, apoiando as pessoas da 3ª idade, durante o dia, na instituição, prestando também serviço de apoio domiciliário aos utentes que se encontram em situação temporária ou permanente de dependência física e/ou psíquica e que por isso estão impossibilitadas de satisfazer autonomamente as suas necessidades básicas. As IPSS10 e IPSS14 além de funcionarem como Centro de Dia, funcionam também como creche e jardim-de-infância. Importa referir que, de todas as IPSS que funcionam como centro dia, apenas a IPSS 4 não presta serviço de apoio domiciliário e pelo que foi possível apurar, esta situação deve-se ao fato desta não possuir cozinha, recebendo apenas refeições transportadas a partir de uma escola, sendo posteriormente empratadas e servidas aos utentes da unidade. As IPSS 2, 3, 9, 12 e 15 funcionam

apenas como creche e jardim-de-infância. As IPSS 5 e 7 são Centro de apoio, apoiando os jovens e adultos com diversos problemas. Relativamente às IPSS 8, 13 e 16 são lares, destacando-se as duas últimas que funcionam também como creche e jardim-de-infância, noutros locais do Concelho.

De entre as 5 IPSS que funcionam apenas como creche e jardim-de-infância, constatou-se que, apenas uma delas presta o serviço de Apoio Domiciliário, nomeadamente a IPSS 12. Esta confeciona 200 refeições por dia, sendo que 10 são destinadas ao Apoio Domiciliário.

Relativamente às refeições confeccionadas, tanto na tabela 2.1 como no gráfico da figura 2.3 constata-se que o n.º total das mesmas por dia é bastante diferente, verificando-se que o valor mínimo é de 32 refeições e o máximo de 1739 refeições, correspondente à IPSS2 e à IPSS13 respetivamente. Esta enorme diferença pode dever-se ao fato da IPSS2 funcionar apenas como creche e jardim-de-infância, apresentando um número reduzido de alunos, enquanto a IPSS13 possui mais do que duas valências espalhadas por diversos locais do Concelho e consequentemente muito mais utentes.

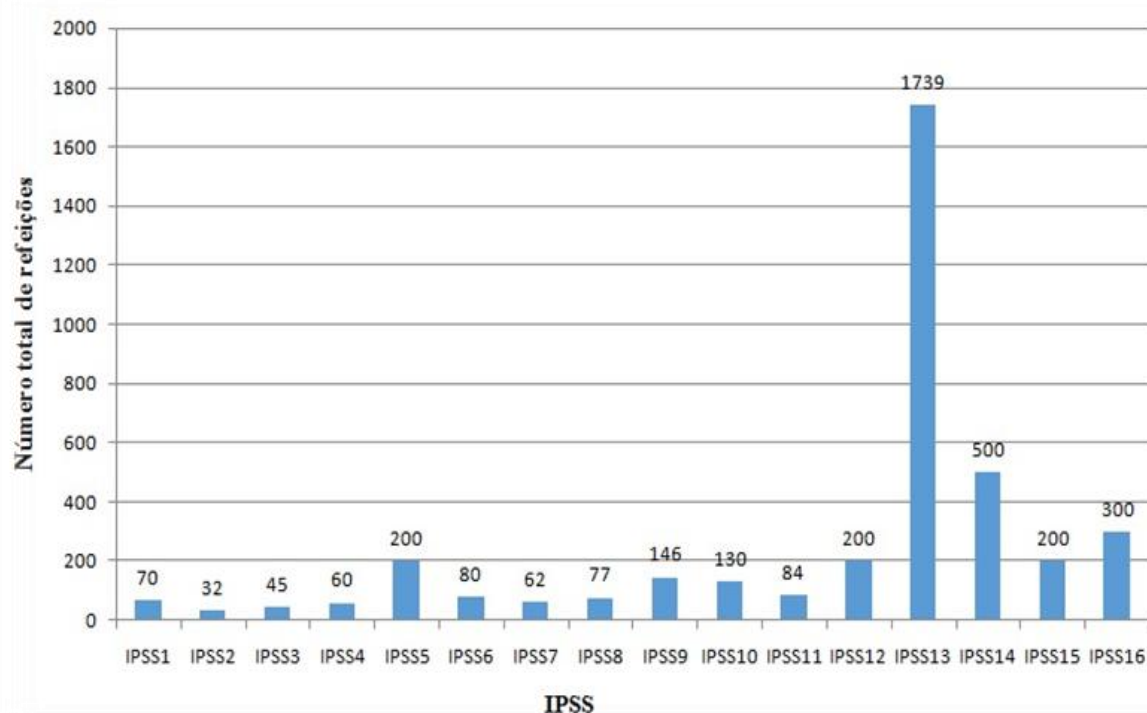


Figura 2.3 - Número total de refeições diárias por IPSS

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Neste capítulo serão apresentados e discutidos os resultados da análise dos dados recolhidos nos vários controlos oficiais às IPSS. A apresentação destes dados será realizada com base nas não conformidades. Torna-se relevante referir que a comparação entre os 16 estabelecimentos relativamente às não conformidades não é fidedigna. Embora sejam todas IPSS, verifica-se que estas instituições apresentam características muito diferentes, nomeadamente condições económicas, recursos humanos, dimensões, idades distintas e várias valências, tornando-se assim muito difícil a comparação relativamente às não conformidades.

3.1. NÚMERO TOTAL DE NÃO CONFORMIDADES VERIFICADAS NAS IPSS

O número de não conformidades verificadas nos processos de vistoria, permite avaliar o risco que os estabelecimentos poderão apresentar para os seus consumidores. Na figura 3.1 é possível observar quais as IPSS que apresentam maior número de não conformidades.

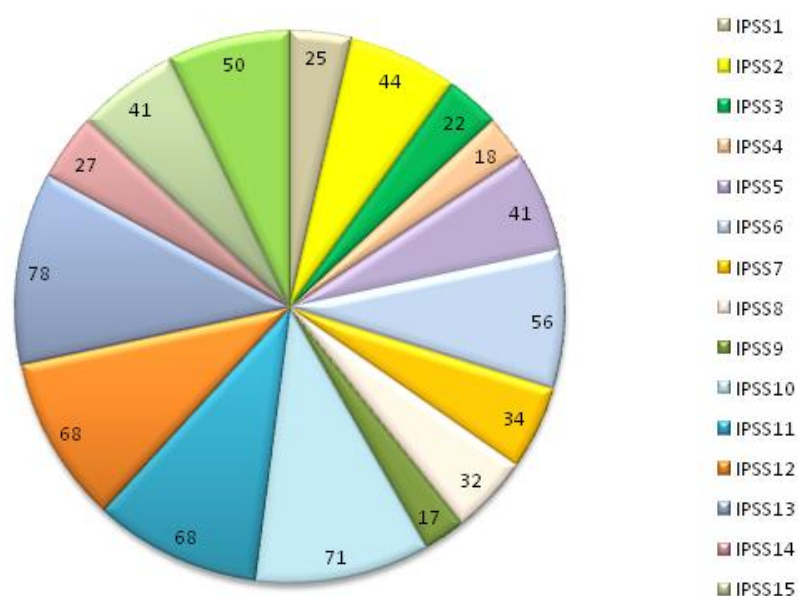


Figura 3.1 - Número total de não conformidades por IPSS

Verifica-se uma grande diversidade de resultados, constatando-se que o estabelecimento com mais incumprimentos é a IPSS 13 com 78 não conformidades. Em contrapartida as IPSS que apresentam menor número de incumprimentos são as IPSS 4 e 9 com 18 e 17 não conformidades respetivamente.

O fato da IPSS 13 apresentar maior número de não conformidades poderá ter a ver com a sua maior dimensão que se traduz em mais compartimentos, ou seja, enquanto que por norma a maioria das IPSS apresentam apenas zonas de receção de matérias-primas, de armazenagem, de preparação e confeção e copa suja e as instalações sanitárias, a IPSS 13 apresenta ainda zona de preparação de pescado e de carne, zona de preparação de tubérculos, entre outros. Na realidade nem sempre este fato é linear, isto é, nem sempre o estabelecimento de maior dimensão apresenta maior número de não conformidades e vice-versa. Mas no caso desta IPSS e pelo que foi possível apurar durante a vistoria, poderá ser aceitável esta justificação. Por outro lado, como anteriormente mencionado, esta IPSS é a que tem maior número de utentes e consequentemente, maior número de refeições confeccionadas diariamente.

Relativamente às IPSS 4 e 9, que apresentam uma diferença mínima em relação ao número de não conformidades, era de esperar que a IPSS 4 apresentasse menor número de não conformidades, uma vez que neste estabelecimento não se confeccionam refeições, sendo possível observar apenas três compartimentos, nomeadamente zona de empratamento e copa suja e instalações sanitárias. Esta situação reforça a ideia de que nem sempre a dimensão do estabelecimento e o número de refeições influência o número de não conformidades detetadas.

Através do gráfico da figura 3.1 verifica-se ainda que existem duas IPSS que apresentam o mesmo número de não conformidades, designadamente as IPSS 11 e 12, apresentando ambas 68 não conformidades. Embora apresentem valências diferentes e o número de refeições diárias ser o dobro uma da outra, observou-se que em termos de requisitos de higiene e técnico-funcionais, estas encontram-se em pé de igualdade.

De um modo geral, a maioria das não conformidades encontradas durante as vistorias, deveram-se a, falta de conhecimento dos requisitos de higiene e técnico-funcionais, como por exemplo o mau estado do teto, das paredes e do pavimento.

O fato da maioria das instituições (embora umas melhores que outras) apresentarem imensas dificuldades financeiras, o trabalho semiprofissionalizado, baseado muitas vezes no voluntariado, pode contribuir para o aumento de número de não conformidades (Pulido, 2017).

Em seguida, no gráfico da figura 3.2 estão representadas as percentagens das IPSS relativamente a diversos requisitos. Observando a figura é possível verificar quais os requisitos que mais não conformidades apresentam.

Verifica-se que relativamente aos requisitos técnico-funcionais, requisitos de higiene, bem como o controlo de pragas, 100% das IPSS apresentam incumprimentos. No que se refere à rastreabilidade e ao sistema de segurança alimentar baseado nos princípios HACCP, 81% das IPSS apresentam incumprimentos, sendo que, das 16 IPSS, apenas 3 cumprem. No que diz respeito à higiene pessoal,

formação e saúde dos manipuladores alimentares, apenas algumas IPSS cumprem. Em relação à medicina no trabalho metade das IPSS não cumprem este pré-requisito. Estes resultados não são satisfatórios e estão em linha com outros resultados apresentados em estudos com IPSS em outras autarquias (Pulido, 2017).

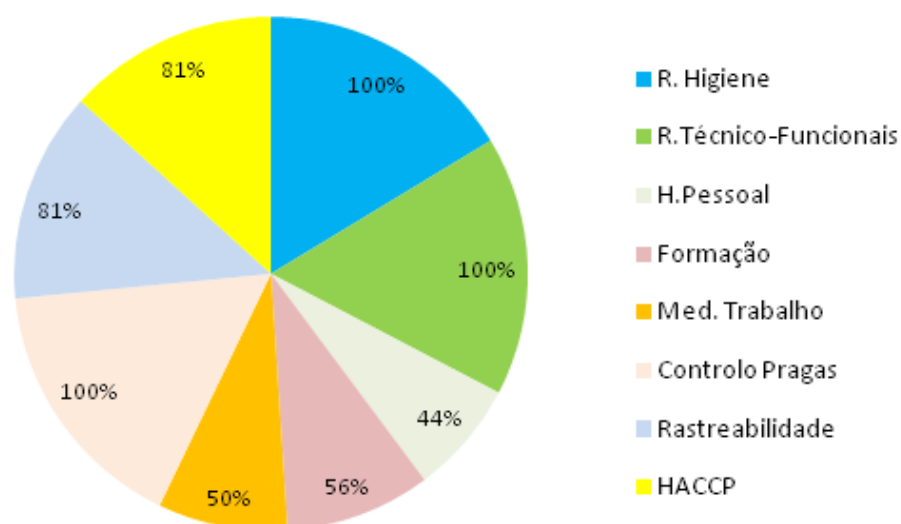


Figura 3.2 - Percentagens (%) das IPSS que apresentam não conformidades por requisitos

3.2. REQUISITOS TÉCNICO-FUNCIONAIS (ESTRUTURAS E EQUIPAMENTOS)

O estado de conservação das estruturas e equipamentos é um fator fundamental para avaliar um estabelecimento. Como anteriormente referido e através da observação do gráfico da figura 3.2, verificou-se que 100% das IPSS vistoriadas apresentam incumprimentos relativamente a este requisito, verificando-se que algumas instalações se encontravam em deficiente estado de conservação. A maioria das não conformidades encontradas eram: as grelhas e as calhas de escoamento de águas em mau estado de conservação, nomeadamente com ferrugem; o pavimento, as paredes e o teto que se encontravam em deficiente estado de conservação, observando-se algumas falhas, danos e ferrugem e furações nos mesmos; o lavatório com acionamento de torneira manual, não dispondo de fornecimento de água quente; as portas em deficiente estado de conservação, com vários pontos de ferrugem, sendo que algumas eram de material não adequado; coletor de detritos sem a respetiva tampa, entre outros. Estes resultados indicam que a maioria das IPSS vistoriadas não apresentam as devidas condições de conservação ou disposição das suas estruturas e/ou equipamentos, sendo necessário que os seus operadores façam as devidas correções de modo a estarem em conformidade com a legislação aplicada. Estes resultados são muito semelhantes aos resultados apresentados no estudo de Pulido

(2017). Nesse estudo foram controlados 8 IPSS existentes no concelho do Seixal, em que o grupo com maior não conformidade foi o de requisitos técnico-funcionais.

A categoria estruturas e equipamentos é a categoria que mais exige dos operadores, relativamente aos custos para a sua correção, nomeadamente, com realização de obras no estabelecimento, como a remodelação do pavimento, teto e paredes, por estes não se encontrarem em boas condições de conservação, bem como a reparação de equipamentos degradados e muito antigos. Verificou-se ainda que cerca de metade das IPSS vistoriadas, encontravam-se em deficientes condições de conservação, principalmente no que se refere às instalações, destacando-se as IPSS 10, 11 e 12. Como se pode observar nas figuras 3.3 e 3.4 estão representados o pavimento e as grelhas de escoamento de água, que se encontram em péssimo estado de conservação. Relativamente ao requisito de equipamento pode-se observar nas figuras 3.5 e 3.6 o mau estado em que se apresenta a maçaneta da unidade de frio bem como o interior da mesma, repletos de ferrugem.

É necessário, ter em conta o carater social destes estabelecimentos, uma vez que prevalecem também com trabalho voluntário, não tendo capacidade monetária para efetuar reparações ou intervenções maiores a níveis estruturais e daí apresentarem elevado número de incumprimentos.

Mas é importante referir que, apesar do carater das IPSS, os operadores da maioria das IPSS vistoriadas devem proceder a algumas intervenções de manutenção, mesmo que gradualmente, ao nível das estruturas e equipamentos, de modo a estarem em conformidade e por forma a minimizar os riscos de contaminação dos seus utentes, principalmente pelo fato destes serem mais sensíveis/vulneráveis e por isso representarem um grupo de risco.

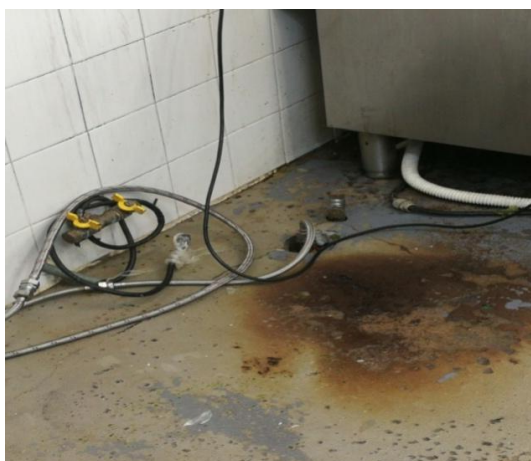


Figura 3.3 - Pavimento em mau estado de conservação



Figura 3.4 - Grelhas e ralo de escoamento de água



Figura 3.5 - Maçaneta do equipamento de frio em mau estado



Figura 3.6 - Interior do equipamento de frio com ferrugem

Estas quatro imagens revelam a urgência com que algumas IPSS estudadas no concelho terão de ser alvo de correção, no mais curto espaço de tempo, visto não apresentarem as devidas condições de conservação ou disposição das suas estruturas e/ou equipamentos. O mesmo tipo de ocorrências são similares ao sector da restauração, tal como observado por Valente (2010).

3.3. REQUISITOS DE HIGIENE

Esta categoria diz respeito à higiene e conservação dos alimentos, bem como à higiene das instalações e dos equipamentos, que constituem sem dúvida, fatores determinantes para a qualidade de um estabelecimento.

Como anteriormente referido, a totalidade das IPSS apresentavam incumprimentos relativamente ao requisito de higiene. As não conformidades mais frequentes relativamente a este pré-requisito, foram as seguintes: as estruturas metálicas para a acomodação dos GA que se encontravam em mau estado de higienização; o teto com bolor, o pavimento e as paredes muito sujos; a armazenagem de alguns utensílios de cozinha que não eram feita de forma adequada, visto que estes se encontravam desprotegidos de eventuais contaminações; Ventoinha de extração de ar em mau estado de higiene, como se pode observar na figura 3.7; presença e uso de diferentes panos de tecido, não sendo o material mais adequado para utilizar em zonas de manipulação de alimentos, por serem bastante porosos e de difícil higienização e por constituírem excelentes locais para a proliferação microbiana; Presença de diversas embalagens de produtos de limpeza de uso doméstico, nomeadamente lixívia e

detergente para a lavagem de utensílios de uso doméstico. Os produtos de limpeza e higienização adequados para o uso profissional nestes estabelecimentos, contêm concentrações conhecidas de compostos químicos e ao ser utilizado conforme as instruções do produtor, é garantido que não sobram resíduos destes químicos nas superfícies em que foram utilizados e onde são manipulados os GA, reduzindo o risco de contaminação química dos GA (Nerínet al, 2016). A higienização de forma inadequada das estruturas e equipamentos bem como dos manipuladores, permite a formação de condições favoráveis para o desenvolvimento e multiplicação de microrganismos patogénicos. Uma vez que os GA entram em contacto direto com os equipamentos e os operadores entram em contacto com as estruturas e GA, ocorre a possibilidade de contaminação dos GA por contacto direto com os equipamentos e/ou operadores, ou ainda a contaminação por via aérea, através de um sistema de ventilação inadequado. Sempre que necessário, deve-se proporcionar condições adequadas de manuseamento e armazenagem a temperatura controlada, com uma capacidade suficiente para manter os géneros alimentícios a temperaturas adequadas e ser concebidas de forma a permitir que essas temperaturas sejam controladas e, se necessário, registadas. (Capítulo IX do Regulamento (CE) n.º 852/2004).



Figura 3.7 - Ventoinha de extração de ar em higiene



Figura 3.8 - Tábua de corte em mau estado de higiene

3.4. HIGIENE PESSOAL

Por norma as não conformidades relacionadas com este pré-requisito dizem respeito a bata ou avental que não são de cor clara, apresentação de adornos e maquiagem por parte dos funcionários, entre outras.

Fazendo uma pequena análise em relação a esta categoria verifica-se, que 7 não cumprem este requisito, ou seja, 44% das IPSS não aplicam as boas práticas de higiene, nomeadamente as seguintes: IPSS2, IPSS3, IPSS4, IPSS5 IPSS6 IPSS7 e PSS12.

Na IPSS3 apesar da funcionária usar uma touca, verificou-se que o seu cabelo não se encontrava totalmente protegido. Constatou-se ainda que a mesma apresentava adornos (fio ao pescoço). Em relação à IPSS4, a não conformidade foi pelo fato de se verificar a funcionária a varrer o pavimento com o avental e as luvas, prática considerada incorreta. Além disso, verificou-se que o seu vestuário não era adequado para a atividade desenvolvida. Nas IPSS 2 e 6, a má prática observada, foi relativamente ao fato das funcionárias que se encontravam a manipular os géneros alimentícios, não apresentarem o vestuário adequado para a atividade desenvolvida. No que se refere às IPSS5 e 10, as funcionárias, além de não apresentarem o vestuário adequado para a atividade desenvolvida, aventais sujos de cor escura, nomeadamente preto, usavam ainda adornos e maquilhagem.

A dificuldade na formação, na rotatividade de funcionários e pelo fato de na ação existirem muitos voluntários com pouca formação, tem contribuído para diagnósticos muito semelhantes em estudos semelhantes em IPSS (nos poucos estudos efetuados e disseminados) (Marques, 2014; Pulido, 2017).

3.5 FORMAÇÃO

Todos os operadores que manipulem alimentos devem ter formação em matéria de higiene alimentar adequada à sua atividade profissional. Todas as atividades de formação devem estar organizadas num Plano de Formação e devidamente documentadas, através de registos da formação e certificados de participação, emitidos e autenticados pela entidade formadora.

Relativamente a este pré-requisito, como se pode observar no gráfico da figura 3.2, constata-se que 56% das IPSS apresentam incumprimentos, ou seja, apenas em 7 IPSS verificou-se a existência de comprovativos com informação que garanta o seu cumprimento e a sua verificação. Embora em algumas instituições se tenha verificado que, alguns dos funcionários tivessem formação na área de higiene e segurança alimentar, mas estando em falta a formação de pelo menos um funcionário, não se considerou que a instituição estivesse a cumprir o pré-requisito. Verificou-se ainda que muitas vezes a formação dos manipuladores não se encontrava atualizada, surgindo daí a maioria das não

conformidades neste requisito. É fundamental que todos os trabalhadores tenham uma formação adequada que lhes permita aumentar os seus conhecimentos e competências de forma a estarem completamente qualificados a desempenharem as suas funções. Portanto não basta que apenas alguns dos funcionários tenham formação e convém que a mesma esteja atualizada. Tal como identificado no ponto anterior, a dificuldade na formação, na rotatividade de funcionários e pelo fato de na ação existirem muitos voluntários com pouca formação tem contribuído para diagnósticos muito semelhantes em estudos semelhantes em IPSS (Marques, 2014; Pulido, 2017).

3.6. MEDICINA NO TRABALHO

No que se refere à saúde dos manipuladores de alimentos verifica-se que, metade das instituições não cumpriam, ou seja, apenas 50% das IPSS apresentaram as fichas de aptidão médica dos funcionários da cozinha. Tal como o pré-requisito anteriormente referido, verifica-se que, em algumas IPSS, apenas alguns funcionários estavam aptos para manipular os alimentos. Alguns estabelecimentos não apresentavam os documentos necessários que comprovem que o pessoal está apto a trabalhar e que não constituem qualquer tipo de risco. Verifica-se ainda que, os operadores e seus manipuladores não mantêm estas formações atualizadas, surgindo daí a maioria das não conformidades.

3.7. PROGRAMA DE CONTROLO DE PRAGAS

Segundo o gráfico da figura 3.2 verifica-se que a totalidade das IPSS apresentam inconformidades, relativamente a este pré-requisito, que dizem respeito a várias situações tais como: a presença de insetos em várias divisões dos estabelecimentos muitas vezes devido a inexistência de insetocutor ou pelo fato deste se encontrar desligado ou avariado ou ainda pelo fato de se manter a porta sempre aberta sem qualquer proteção, bem como as janelas abertas sem as redes mosquiteiras de forma a inviabilizar a entrada de insetos e outras pragas. Por outro lado, as não conformidades relativamente a este pré-requisito estiveram relacionados com o serviço prestado pelas empresas responsáveis. Estas empresas nem sempre cumprem as visitas regulares, nem efetuam a devida substituição e colocação dos iscos e armadilhas, não existindo um programa adequado à unidade onde conste informação acerca das pragas controladas, metodologia, mapa com os dispositivos de controlo fichas técnicas e de segurança dos produtos usados nos procedimentos, para que todos os intervenientes sejam conhecedores de boas práticas e saibam como atuar, caso necessário. Constatou-se que algumas IPSS apenas apresentavam declaração feita pela empresa prestadora do serviço referindo apenas que existe a sua implementação ou que o estabelecimento se encontra devidamente desinfestado e higienizado.

O programa de controlo de pragas é extremamente importante, visto que o risco associado a um deficiente controlo de pragas é elevado, uma vez que os insetos, como por exemplo as moscas, são vetores mecânicos de agentes infecciosos, transportando-os e transmitindo-os por contato direto com os mesmos. A existência de pragas num estabelecimento aumenta significativamente a probabilidade de contaminação dos GA pondo em risco a saúde dos consumidores (Marcelino, 2018).

Constata-se que a maioria das não conformidades neste pré-requisito foi devido ao insuficiente serviço prestado pelas empresas, bem como a falta de conhecimento por parte dos operadores relativamente ao que deve contemplar um programa de controlo de pragas.

3.8. RASTREABILIDADE

No que se refere à rastreabilidade, constata-se que a maioria das IPSS não cumpria, ou seja 81% não possuem implementado adequadamente este pré-requisito, sendo que em apenas 3 dos 16 estabelecimentos, se verificou a existência de um sistema que permita garantir o rasto de todos os alimentos usados na confeção diária das refeições. Era de esperar que alguns estabelecimentos não apresentassem incumprimentos no que diz respeito a este pré-requisito, uma vez que apresentam técnicos na área de segurança alimentar. Este fato pode revelar a falta de conhecimento da importância da rastreabilidade. A implementação deste pré-requisito é de uma extrema importância, porque através dele, é possível a retirada do alimento inseguro do mercado de forma orientada e precisa.

Verificou-se ainda alguns alimentos sem a rotulagem adequada e/ou indevidamente acondicionados e rotulados e alimentos congelados com prazo de validade expirado. No entanto tem de se ter em conta o caráter social das instituições, o fato de receberem muitas vezes produtos do banco alimentar ou resultantes de apreensões e retirados do mercado alimentar por parte de autoridade.

3.9. SISTEMA DE HACCP

Relativamente ao sistema HACCP, verificou-se que 81% das IPSS não cumpriam. No que se refere à monitorização de temperatura, em algumas IPSS não foi possível verificar a existência de comprovativos do seu controlo e registo, tanto na receção de matérias-primas como na confeção. Algumas unidades encontram-se ainda em fase de implementação, não sendo possível observar quaisquer registos da monitorização efetuada, designadamente da receção da matéria-prima, da temperatura alcançada na confeção, entre outros. Verificou a presença incorreta e grave de géneros alimentícios expostos à temperatura ambiente, prática que não garante a continuidade das suas características organoléticas, fato observado nas IPSS3, IPSS5 e IPSS10. Tal como a rastreabilidade,

era de esperar que alguns estabelecimentos não apresentassem incumprimentos no que diz respeito a pré-requisito de HACCP, uma vez que apresentam técnicos na área de segurança alimentar.

Contudo, foi possível verificar o esforço de alguns operadores na implementação deste sistema que, mesmo sem a identificação dos pontos críticos de controlo, já fazem a monitorização da temperatura relativamente à receção e armazenamento de matérias-primas.

3.10. NÚMERO TOTAL DE NÃO CONFORMIDADES RELATIVAMENTE AOS REQUISITOS

Embora anteriormente já tenham sido abordados os requisitos de higiene e técnico-funcionais, aqui é feita uma análise quantitativa, indicando assim o número total das não conformidades em relação a estas categorias.

Tabela 3.1 - Número total de não conformidades apresentadas por cada IPSS nas categorias de requisitos de higiene, requisitos técnico-funcionais (Estruturas e Equipamentos) e outros.

IPSS	N.º R. Higiene	Nº R.Técnico-Funcio	Outros
IPSS1	8	19	2
IPSS2	26	27	3
IPSS3	8	11	3
IPSS4	8	11	3
IPSS5	18	25	2
IPSS6	27	40	1
IPSS7	11	26	2
IPSS8	10	28	1
IPSS9	7	12	1
IPSS10	48	52	2
IPSS11	41	53	3
IPSS12	38	50	3
IPSS13	35	60	0
IPSS14	11	18	1
IPSS15	15	36	0
IPSS16	27	28	2

Na tabela 3.1 bem como no gráfico da figura 3.9 estão representados o número total das não conformidades, as quais foram divididas em três categorias: requisitos de higiene, requisitos técnico-funcionais e “outros”. Houve a necessidade de criar a categoria "Outros" pelo fato de algumas não conformidades não poderem ser tratadas em nenhum dos dois requisitos anteriores.

Tal como referido anteriormente as não conformidades observadas foram descritas em texto corrido. Uma vez que o gabinete não dispõe ainda de uma ferramenta que permite a identificação de incumprimentos de uma forma harmoniosa, designadamente uma lista de verificação detalhada, verifica-se que a descrição das situações incorretas é sujeita a vários fatores que levam a que a mesma observação seja descrita de várias formas ou que sejam referidos vários incumprimentos na mesma frase.

Esta constatação reforça a necessidade de existir uma forma mais harmoniosa na descrição das não conformidades detetadas, até que a avaliação dos dados obtidos seja melhorada, o que vai com certeza facilitar o trabalho dos técnicos e proporcionar ações mais direcionadas no futuro.

É possível observar que a maioria das não conformidades correspondem aos requisitos técnico-funcionais. Verifica-se ainda que a IPSS que apresenta maior número total de não conformidade também apresenta o maior número de não conformidades relativamente aos requisitos técnico-funcionais, por outro lado a IPSS que apresenta menor número total de não conformidade apresenta menor número de não conformidades no que diz respeito aos requisitos de higiene.

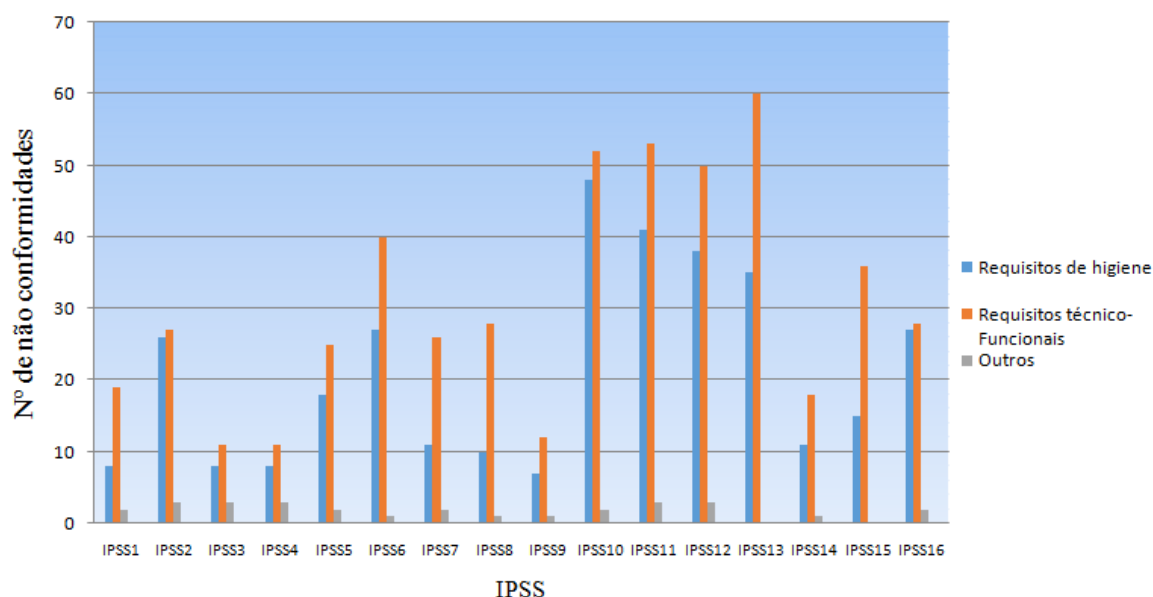


Figura 3.9 - Número total de Requisitos de Higiene, Requisitos Técnico-funcionais (Estruturas e Equipamentos) e " outros"

Categoria "**Outros**"

No que se refere à categoria "outros" e tal como citado anteriormente, são analisadas as não conformidades que não são tratadas nas categorias anteriores, designadamente requisitos de higiene e requisitos técnico-funcionais.

Nesta categoria foram encontradas as seguintes não conformidades:

- a) Presença incorreta de esfregões de palha-de-aço;
- b) Identificação dos postos de engodo, sem que os mesmos existam;
- c) Presença de postos de engodo sem a respetiva sinalização;
- d) Ausência de identificação de produtos de limpeza;
- e) Existência de alguns produtos alimentares sem rotulagem e outros sem a identificação da data de abertura;
- f) Presença de frutas escurecidas aparentando não estarem, pelo menos do ponto de vista organolético, em bom estado para serem consumidas.

Relativamente à alínea a), não é permitida a utilização de esfregões de palha-de-aço na área alimentar, uma vez que estes representam um perigo físico, que poderá causar lesões graves ao consumidor. Em todas as fases da produção, transformação e distribuição, os alimentos devem ser protegidos de qualquer contaminação que os possa tornar impróprios para consumo humano, perigosos para a saúde ou contaminados de tal forma que não seja razoável esperar que sejam consumidos nesse estado. (Regulamento (CE) n.º 852/2004). Mais de metade das IPSS, possuíam este tipo de esfregão. Em algumas IPSS verificou-se, por parte de funcionários, a tentativa de esconder estes esfregões, o que revela a falta de formação em matérias de higiene e segurança alimentar.

Tanto a alínea b) como a c) são não conformidades pertencentes ao pré-requisito de controlo de pragas. Estas duas situações podem ser da responsabilidade da empresa prestadora deste serviço, que por vezes não efetua a devida substituição, colocação e identificação dos postos de engodo. Por outro lado, a falta de identificação do engodo poderá ser da responsabilidade dos funcionários durante o processo de higienização das paredes.

No que diz respeito às alíneas d) e e) a identificação de produtos de limpeza, a rotulagem e a identificação da data de abertura dos GA é uma prática de extrema importância. A falta de informação pela incorreta rotulagem e identificação dos GA, induz o consumidor a cometer erros, podendo adquirir um certo GA idealizando outro, confeccioná-lo de forma incorreta, não ter conhecimento da

presença de alergénios, entre outros. Torna-se importante por isso que a rotulagem seja correta, verdadeira e clara.

Relativamente à alínea f), segundo o Regulamento (CE) n.º 852/2004, as matérias-primas e todos os ingredientes armazenados nas empresas do sector alimentar devem ser conservados em condições adequadas, que evitem a sua deterioração e os protejam de qualquer contaminação. Verificou-se a presença de frutas mal conservadas, aparentando não estarem, pelo menos do ponto de vista organolético, em bom estado para serem consumidas.

Outra não conformidade também encontrada, como se pode observar na figura 3.10, embora em poucos estabelecimentos, é a existência de alguns alimentos submetidos a congelação na unidade de manutenção de congelados, prática considerada incorreta, por este tipo de equipamento não conseguir realizar este procedimento da forma mais adequada, garantindo a segurança do ponto de vista microbiológico. A utilização destes equipamentos apenas deve ser feita quando os produtos aí colocados tenham sido previamente ultracongelados/congelados.



Figura 3.10 - Produtos submetidos à congelação indevida.

4. CONCLUSÕES

Após a realização desta dissertação conclui-se que os resultados obtidos não são satisfatórios, verificando-se imensas não conformidades em várias IPSS vistoriadas.

Embora sejam todas IPSS, verificou-se que estas instituições apresentam características muito diferentes, nomeadamente condições económicas, recursos humanos, dimensões, idades distintas e várias valências. Além de se ter verificado que a maioria das não conformidades se referiam à falta de higiene e à má conservação das instalações e dos equipamentos, foi possível verificar que a maioria dos operadores das IPSS apresentam diversas dificuldades em cumprir os pré-requisitos, muitas vezes por falta de formação dos colaboradores e dos responsáveis das unidades. Por outro lado, verificou-se que alguns estabelecimentos estão a desenvolver novas estratégias para conseguirem cumprir as normas estipuladas de modo a garantir a segurança alimentar.

No que se refere aos pré-requisitos, designadamente, formação e saúde dos manipuladores alimentares, ao programa de controlo de pragas, rastreabilidade dos géneros alimentícios, bem como à implementação de um sistema de segurança alimentar baseado nos princípios HACCP, na maioria das IPSS não se verificou a existência de comprovativos com informação que garanta o seu cumprimento e a sua verificação.

A maioria dos estabelecimentos encontravam-se em deficientes condições, não apresentando as devidas condições de conservação ou disposição das suas estruturas e/ou equipamentos, sendo necessário que os seus responsáveis façam as devidas correções de modo a estarem em conformidade com a legislação aplicada. Por último salienta-se que as unidades necessitam de intervenções urgentes ao nível estrutural e de higiene, por forma a garantir que as refeições preparadas e confeccionadas não coloquem em risco a saúde dos consumidores, maioritariamente constituídos por grupos de risco (crianças e idosos).

Os controlos oficiais são uma mais-valia para que as IPSS melhorem o seu trabalho, reduzindo assim as não conformidades. Verificou-se que os operadores mais interessados em melhorar o funcionamento do seu estabelecimento, viram com apreço e agradeceram o trabalho efetuado pela equipa técnica, tendo a noção que vão ter indicações fundamentais para melhoria das suas unidades.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Almada (2019) <http://www.m-almada.pt/xportal/xmain?xpid=cmav2>. Consultado em Agosto de 2019
- ASAE (2019) <https://www.asae.gov.pt/seguranca-alimentar/conselhos-praticos-para-os-consumidores/perigos-fisicos-risco-de-asfixia.aspx>. Consultado em Setembro 2019
- ASQ Quality Press (2002) *The Certified Quality Auditor's HACCP Handbook*, United States of America, 187pp (ISBN 0-87389-496-0)
- Bernardo, F. (2006) Perigos Sanitários nos Alimentos. *Revista Segurança e Qualidade Alimentar*, Ano I, nº 01.
- CAC (2003) Codex Alimentarius Commission, *Código de práticas Internacionais recomendadas e princípios gerais de higiene alimentar*. CAC/RCP 1-1960, Rev 4-2003.
- Cacic, J., Božica, R., Edita, V. (2007) European Food Law – Beginning and Development. *Agriculturae Conspectus Scientificus*, 4, pp. 383-388.
- Campos, A.K.C., Cardonha, A.M.S., Pinheiro, L.B.G., Ferreira, N.R., Azevedo, P.R.M., Stamford, T.L.M. (2009) *Assessment of personal hygiene and practices of food handlers in municipal public schools of Natal, Brazil, Food Control*. Elsevier Ltd, 20(9), pp. 807-810.
- Codex Alimentarius* (2001) *Food Hygiene - Basic Texts*, 2nd Edition, Food and Agriculture Organization of the United Nations World Health Organization (Ed.), 27 pp (ISBN 92-5-104619-0)
- Declan, Bolton (2006), *Guia para Controlo da Segurança Alimentar em Restaurantes Europeus*, Lisboa
- Decreto -Lei n.º 26/2016 de 9 de Junho.
- Marques, A. C. da S. (2014) Estudo de aplicação, em IPSS'S, de um sistema de segurança alimentar baseado na metodologia HACCP. Tese de mestrado em Segurança Alimentar, Faculdade de Farmácia
- EFSA (2008), *Microbiological risk assessment in feedingstuffs for food-producing animals Scientific Opinion of the Panel on Biological Hazards*
- EFSA (2017), *The European Union summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food- borne outbreaks in 2016*. EFSA Journal, 15(12), pp 1- 228.
- FDA/CFSAN (2007), *Food allergies: what you need to know*. Washington: U.S. Food and Drug Administration.
- Florindo, A.S.P.P. (2014) Instituições Particulares de Solidariedade Social: Estudo de Caso Centro de Assistência Social de Tomar - Lar de São José. Mestrado em Gestão de Recursos de Saúde. Instituto Politécnico de Tomar.
- Lawley, R, Curtis, L. e Davis, J. (2008) *The Food Safety Hazard Guidebook*. The Royal Society of Chemistry Press, Cambridge, Reino Unido.
- Lopes, A.I.B. (2015) Avaliação-Diagnóstico a Cantinas Escolares. Dissertação de Mestrado, IPVC, Viana do Castelo.
- Lopes, A.M.R.M. (2009) Avaliação da contaminação em metais pesados no pescado: Análise da situação do pescado comercializado em Portugal e dos alertas emitidos pelo sistema RASFF (Rapid Alert System or Food and Feed). Tese de mestrado em Tecnologia e Segurança Alimentar. Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa.

Lopes, P. (2007) Grelha de avaliação higio-sanitária de estabelecimentos de restauração e bebidas, *Revista da SPCNA*, Volume 7, nº13.

Marcelino, L.C. (2018) Atividades do setor de Higiene e Segurança Alimentar numa autarquia. Tese de mestrado em Tecnologia e Segurança Alimentar. Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa.

Marques, A. C. da S. (2014) Estudo de aplicação, em IPSS'S, de um sistema de segurança alimentar baseado na metodologia HACCP. Tese de mestrado em Segurança Alimentar da Faculdade de Farmácia. Disponível em: <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&site=eds-live&db=edsrca&AN=rcaap.openAccess.10316.28943>.

Nerín C., Aznar M., Carrizo D. (2016) Food contamination during process. *Trends in Food Science & Technology*. 48, pp. 63-68. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2015.12.004>

P.P.A. (2019/20) Plano Plurianual de Atividades, Autoridade Sanitária Veterinária Municipal (ASVM) da Câmara Municipal de Almada.

Portaria nº 1135/95, de 15 de Setembro – Regras da utilização de gorduras e óleos na preparação e fabrico de géneros alimentícios.

Pulido, S. F. F. (2017) Atividades do setor de Higiene e Segurança Alimentar numa autarquia. Tese de mestrado em Tecnologia e Segurança Alimentar. Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa.

Queimada A. (2007) Codex Alimentarius – Dos antepassados à actualidade. *Segurança e Qualidade Alimentar*, n.º 2, pp 43-45.

Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho da União Europeia, de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios.

Rodrigues, S.E.V.(2009) Verificação do cumprimento dos requisitos legais de segurança dos géneros alimentícios disponíveis nas superfícies comerciais em Portugal. Tese de mestrado em Tecnologia e Segurança Alimentar. Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa.

Simon, G. (2012) Food Security: Definition, Four dimensions, History. In: Basic readings as an introduction to Food Security for students from the IPAD Master, SupAgro, Montpellier attending a joint training programme in Rome from 19th to 24th March 2012. Faculty of Economics, University of Roma Tre, pp. 28

Sobreiro, V.L.A (2009) *Evolução Histórica das IPSS*.

Sprenger, Richard A. (2008) *Hygiene for Management a text for food safety courses*, Highfield (Ed.), 14th Edition, 392 pp (ISBN 798-1-906404-17-8)

Trindade, A.L.A.R. (2019) Higiene e segurança alimentar, numa amostra de estabelecimentos, no âmbito do PACE, no Concelho do Seixal. Tese de mestrado em Tecnologia e Segurança Alimentar. Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa.

Valente, F. (2010) Verificação das condições higio-sanitárias dos estabelecimentos de restauração da freguesia da parede. Tese de mestrado em Tecnologia Alimentar. Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa.

Veiga, C.J.B.M (2000) *Serviço de Apoio Domiciliário*. Direção Geral de Ação Social.

Veiros, M.B., Proença, R.P.C., Santos, M.C.T., Kent-Smith, L., Rocha, A. (2009) *Food safety practices in a Portuguese canteen. Food Control*. Elsevier Ltd, 20(10), pp. 936 - 941.