



ERIS

Entidade Reguladora
Independente da Saúde


ALIMENTOS SEGUROS

BOLETIM TRIMESTRAL Nº 02, ABR - JUN | 2021



DENUNCIE!

Poderá dirigir à ERIS as suas queixas e denúncias relacionadas aos estabelecimentos e produtos alimentares, através dos seguintes **contactos**:

 262 64 10 / 57

 262 49 70

 inspecao.alimentar@eris.cv

 www.eris.cv

ERIS CELEBRA DIA MUNDIAL DA SEGURANÇA SANITÁRIA DOS ALIMENTOS

Sob o lema “Alimentos seguros agora, para um amanhã saudável” o Dia Mundial da Segurança Sanitária de Alimentos (SSA) foi comemorado pela 3ª vez no dia 07 de junho de 2021. A celebração mundial foi instituída pela Assembleia Geral das Nações Unidas através da Resolução nº 73/250 (A/RES/73/250) e tem como foco chamar a atenção e inspirar ações para ajudar a prevenir, detetar e gerir riscos à saúde associados aos alimentos, contribuindo para a segurança alimentar, a saúde humana, a prosperidade económica, a agricultura, o acesso ao mercado, o turismo e o desenvolvimento sustentável.

Engajada neste compromisso, a Entidade Reguladora Independente da Saúde (ERIS) realizou atividades alusivas à celebração, visan-



do, essencialmente, promover a participação de todos os “atores” sociais que compõem o sistema alimentar nacional e reforçar a compreensão dos mesmos sobre o seu papel na garantia da segurança sanitária dos alimentos.

Neste quadro, a ERIS reforçou a comunicação com os seus utentes e parceiros, através da amplificação da divulgação da mensagem alusiva à data, através dos canais de comunicação ao dispor da instituição e com o objetivo de contribuir para a informação da sociedade sobre a importância da segurança sanitária dos alimentos.

Assim, no dia 07 de junho ocorreu o *Webinar* de lançamento do “Manual de Boas Práticas de Higiene para Estabelecimentos Alimentares”.

No “Painel I – Segurança Sanitária dos Alimentos: uma responsabilidade partilhada”, o evento *online* contou com a participação da *Internacional Food Safety Authorities Network* (INFOSAN) e dos escritórios locais da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO) e da Organização Mundial da Saúde (OMS).

Já no “Painel II – Apresentação do Manual”, o documento foi exposto aos ouvintes, tendo sido apresentados os capítulos que o compõem.

Além dos parceiros institucionais, os operadores económicos do setor alimentar e os consumidores participaram no evento, enquanto ouvintes.

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE

Sob o mote de que a higiene é fundamental para a garantia de alimentos seguros no mercado, a ERIS elaborou o “Manual de Boas Práticas de Higiene para Estabelecimentos Alimentares” e o seu lançamento assinalou a celebração do Dia Mundial da Segurança Sanitária dos Alimentos em Cabo Verde.

Destinado aos operadores económicos do setor alimentar, tais como os operadores do setor industrial, produtores artesanais, grossistas, retalhistas e operadores do setor da restauração, o documento conta com 12 capítulos, quais sejam:

Capítulo	Designação
01	Introdução
02	Importância das boas práticas de higiene
03	Pré-requisitos para a aplicação das boas práticas de higiene
04	Materiais que entram em contacto com os alimentos
05	Manipulador de alimentos
06	Manipulação de alimentos
07	A água e a segurança do setor alimentar
08	Gestão de resíduos
09	Controlo de pragas
10	Procedimentos de higienização
11	Plano de manutenção
12	Controlo oficial



O Manual visa dotar os leitores de informações sobre o que é necessário fazer para assegurar a higiene nos processos de aquisição, produção e distribuição de alimentos, através de uma linguagem simplificada, com recurso a ilustrações e outras representações gráficas.

Em termos gerais, o Manual retrata as boas práticas de higiene que devem ser implementadas pelos estabelecimentos alimentares, tendo em vista o cumprimento dos requisitos legais de segurança sanitária dos alimentos vigentes no país.

Tendo por base as exigências da legislação nacional e orientações internacionais, o documento referencia, dentre outros:

- O **Decreto-Lei nº 25/2009, de 20 de julho**: Estabelece as normas gerais de higiene a

que estão sujeitos os géneros alimentícios;

- O **Decreto-Legislativo nº 03/2009**, de 15 de junho: Estabelece os princípios gerais para o controlo da segurança e qualidade dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais;
- A **Norma do Codex Alimentarius sobre os Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos - CAC/RCP 1-1969 Rev. 4 – 2003**.

Além dos requisitos legais, o Manual fornece aos leitores, ferramentas de apoio que podem ser utilizadas para facilitar a aplicação das boas práticas de higiene.

Convém realçar que a garantia das boas práticas de higiene em todas as etapas da cadeia alimen-



ALIMENTOS SEGUROS

Alimento seguro é o alimento livre de contaminação por agentes biológicos, químicos e físicos, que em conjunto constituem os perigos alimentares. É também denominado de alimento inócuo. Assim, para ser considerado seguro, o alimento deve estar livre dos seguintes agentes contaminantes:



• PERIGOS BIOLÓGICOS:

Caracterizam-se pela presença de microrganismos, como bactérias, fungos, vírus ou agentes parasitários nos alimentos, representando maior risco à saúde do consumidor.



• PERIGOS FÍSICOS:

Constituem objetos estranhos aos alimentos, como fragmentos de metal, madeira, vidros, fios de cabelo, vestígios de insetos, entre outros, que resultam de uma contaminação física, geralmente acidental, causada por falhas durante a manipulação, durante a higiene e conservação das infraestruturas, equipamentos e outros materiais, ou ainda da inexistência ou ineficácia de planos de higienização e conservação, e de planos de controlo de pragas.



• PERIGOS QUÍMICOS:

Surgem quando os alimentos entram em contato com produtos químicos que possuem compostos tóxicos e/ou irritantes. Esses tipos de perigos podem ser prevenidos quando se realizam procedimentos adequados de limpeza e desinfecção, bem como pela adoção das boas práticas de armazenagem de géneros alimentícios, evitando o contacto com produtos químicos utilizados nos processos de higienização.

tar é fundamental para assegurar o fornecimento de alimentos seguros ao consumidor e prevenir a ocorrência das doenças transmitidas por alimentos (DTA), promovendo a saúde pública e trazendo vantagens aos operadores do setor alimentar, nomeadamente:

Manter e transmitir confiança em relação aos alimentos comercializados



Melhorar a imagem da empresa



Diminuir perdas de produção devido à contaminação dos alimentos



Aumentar o rendimento económico, dentre outras



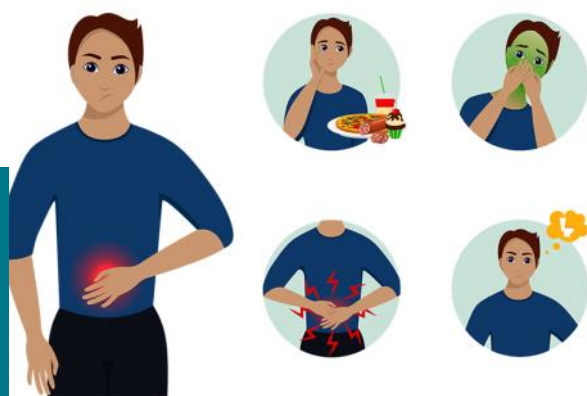
Atualmente, a versão digital do documento pode ser consultada gratuitamente em: <https://issuu.com/reguladoreris/docs/2021-manual-bph-estabelecimentos-alimentares>

O ficheiro também está disponível para acesso e download gratuito no sítio eletrónico da ERIS, em: <https://eris.cv/index.php/documentos/category/64-guias-manuais>

Deste modo, operadores do setor alimentar e consumidores poderão consultar e utilizar o Manual, sempre que necessário, e com vista a promover a produção e o consumo de alimentos seguros, uma vez que estes trazem benefícios imediatos e a longo prazo para a população, o planeta e a economia.

NA BU KAZA

DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS



Sabia que:

- As doenças transmitidas por alimentos (DTA) são causadas pela ingestão de alimentos e/ou água contaminados;
- A forma como os consumidores preparam e armazenam os alimentos em casa, também pode contribuir para a ocorrência de DTA;
- As DTA constituem uma das maiores causas de morbidade e mortalidade em todo o mundo;
- De acordo com a OMS, em todo o mundo e a cada ano, cerca de 600 milhões de pessoas, ou seja, 01 em cada 10 pessoas adoecem após consumirem alimentos contaminados e aproximadamente 420 mil acabam por morrer.

Sendo assim, a aplicação das medidas de higiene e segurança sanitária de alimentos deve continuar em casa, como forma de prevenir as doenças transmitidas por alimentos!