

**A. PROCEDIMENTO A ADOTAR PARA ALIMENTOS DOADOS POR GRANDES SUPERFÍCIES**

TIPO DE PRODUTO ALIMENTAR	PROCEDIMENTOS A SEGUIR		
	PONTO DE RECOLHA	TRANSPORTE	ENTIDADE RECETORA
<p><b>1). Pratos cozinhados e sobremesas não pré-embaladas</b></p>	<p>– Declaração de responsabilidade do lojista em como garante o fabrico dos pratos cozinhados e sobremesas de acordo com os requisitos legais:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabrico em estabelecimento devidamente licenciado para a atividade que exerce;</li> <li>• Implementados, criados e mantidos os procedimentos de segurança alimentar baseados nos princípios HACCP com a respetiva flexibilidade, conforme o previsto no Regulamento (CE) n° 852/2004 de 29 de Abril, relativo às regras de higiene alimentar.</li> </ul>	<p>– Transporte de pratos cozinhados e sobremesas em recipientes isotérmicos devidamente fechados.</p> <p>– Assegurar que a temperatura dos alimentos se mantém constante (recomendação: quebra de temperatura não deve ultrapassar 1°C/h).</p> <p>– Os veículos de transporte devem ter caixas de carga fechadas e devem apresentar-se em bom estado de conservação e higiene.</p> <p>– Assegurar que os veículos de transporte só transportam alimentos, se desse transporte puder resultar qualquer contaminação.</p>	<p>– <b>RECEÇÃO</b></p> <p>– Garantir que os alimentos não contactam diretamente com o pavimento, e que as instalações de receção e o pessoal se encontram em bom estado de higiene.</p> <p>– Assegurar a existência de um plano de controlo de temperaturas, de modo a garantir a segurança dos produtos admitidos no estabelecimento (ver tabela 1).</p> <p>– Assegurar a capacidade de armazenagem dos produtos rececionados (cada entidade recetora deverá avaliar a sua capacidade de armazenamento).</p> <p>– <b>ACONDICIONAMENTO</b></p> <p>– Garantir que são colocados os produtos mais antigos à frente dos mais recentes (rega de rotação de stocks – “o primeiro a entrar é o primeiro a sair”, respeitando a data de durabilidade mínima impressa no rótulo).</p> <p>– Assegurar a manutenção das condições de temperatura dos alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pratos cozinhados quentes – banhos maria ou estufas.</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pratos cozinhados frios – Equipamentos de refrigeração.</li> <li>– Evitar congelações de refeições cozinhadas.</li> </ul>
<b>A. PROCEDIMENTO A ADOTAR PARA ALIMENTOS DOADOS POR GRANDES SUPERFÍCIES</b>			
<b>TIPO DE PRODUTO ALIMENTAR</b>	<b>PROCEDIMENTOS A SEGUIR</b>		
	<b>PONTO DE RECOLHA</b>	<b>TRANSPORTE</b>	<b>ENTIDADE RECETORA</b>
<b>1). Pratos cozinhados e sobremesas não pré-embaladas</b>			<ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>REAQUECIMENTO</b></li> <li>– Assegurar condições de reaquecimento presentes na Tabela 1.</li> <li>– Não reaquecer os alimentos mais de uma vez.</li> <li>– <b>DISTRIBUIÇÃO</b></li> <li><u>Servidas na entidade recetora</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Servir imediatamente após o reaquecimento ou colocar em banho maria (regulado de modo a temperatura da água atingir cerca de 90°C; assegurar que o tabuleiro com os alimentos está em contacto com a água).</li> <li>– Alimentos colocados em banho maria ou expostos devem estar cobertos com tampas ou protegidos de modo a evitar contaminações exteriores.</li> <li>– Rejeite alimentos que tenham sido expostos mas não consumidos.</li> <li>– Mantenha as sobremesas frias refrigeradas até ao momento de consumo.</li> </ul> </li> </ul>

			<p><u>Alimentos reaquecidos e entregues a utentes para consumir em casa</u></p>
			<p>Informar utilizadores de que os alimentos já foram reaquecidos e que devem ser consumidos tão rápido quanto possível não podendo ser refrigerados ou reaquecidos novamente.</p>

Tabela 1: Fases de manuseamento dos alimentos e Temperaturas Seguras Recomendadas

Fases de manuseamento dos alimentos	Quando se deve verificar a temperatura	Temperaturas seguras recomendadas
RECEÇÃO	Sempre que são entregues alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- PRATOS COZINHADOS QUENTES - Temperatura mínima na parte central do alimento, superior a 65°C.</li> </ul>
ACONDICIONAMENTO	<p>Alimentos refrigerados - Verificar os equipamentos de frio no mínimo 1 vez por dia.</p> <p>Alimentos quentes - Verificar a temperatura dos alimentos durante a conservação em banho maria, pelo menos no início e no fim do período de exposição.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- PRATOS COZINHADOS FRIOS - Temperatura mínima na parte central do alimento, inferior a 5°C.</li> <li>- SOBREMESAS REFRIGERADAS - Temperatura mínima inferior a 5°C.</li> <li>- SOBREMESAS CONGELADAS - Temperatura mínima igual ou inferior a -18°C.</li> </ul>
REAQUECIMENTO	Sempre que se reaqueçam alimentos.	Temperatura mínima na parte central do alimento de 70 °C por 2 minutos.

ALIMENTOS EM EXPOSIÇÃO	<p>Alimentos quentes – verificar temperatura do alimento durante o período de exposição, no mínimo no início e a meio do período de exposição (verificar a temperatura do banho maria. A temperatura da água deve chegar a cerca de 90°C. Certifique-se que o tabuleiro com os alimentos toca na água. Evitar exposições superiores a 2 horas.)</p> <p>Alimentos frios – verificar a temperatura do equipamento de frio pelo menos 2 vezes por dia (no início e no final do dia).</p>	<p>– PRATOS COZINHADOS QUENTES – Temperatura mínima na parte central do alimento, superior a 65°C.</p> <p>– PRATOS COZINHADOS FRIOS – Temperatura mínima na parte central do alimento, inferior a 5°C.</p> <p>– SOBREMESAS REFRIGERADAS – Temperatura mínima inferior a 5°C.</p> <p>– SOBREMESAS CONGELADAS – Temperatura mínima igual ou inferior a -18°C.</p>
------------------------	---	---

Nota: A Tabela 1 indica as temperaturas geralmente aceites como boa pratica juntamente com o período de tempo recomendado necessário, sempre que for adequado.

B . . PROCEDIMENTO A ADOTAR PARA ALIMENTOS DOADOS POR GRANDES SUPERFÍCIES			
TIPO DE PRODUTO ALIMENTAR	PROCEDIMENTOS A SEGUIR		
	PONTO DE RECOLHA	TRANSPORTE	ENTIDADE RECEPTORA
	<p>– Declaração de responsabilidade do lojista em como os produtos doados são provenientes de estabelecimentos que satisfaçam os requisitos gerais de higiene alimentar estabelecidos no</p>	<p>– Assegurar que a temperatura dos alimentos que necessitam de condições especiais de conservação se mantém constante.</p> <p>– Os veículos de transporte devem ter caixas de carga fechadas e devem apresentar-se em bom estado de conservação e higiene.</p>	<p>– <b>RECEÇÃO</b></p> <p>– Garantir que os alimentos não contactam diretamente com o pavimento, e que as instalações de receção e o pessoal se encontram em bom estado de higiene.</p> <p>– Assegurar a existência de um plano de controlo de temperaturas (verificar os</p>



<p><b>2) . Produtos alimentares Pré-Embalados</b></p>	<p>Regulamento (CE) nº852/2004, bem como se os produtos se encontrarem devidamente embalados, rotulados e dentro da data limite de consumo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assegurar que os veículos de transporte só transportam alimentos, se desse transporte puder resultar qualquer contaminação.</li> </ul>	<p>alimentos com condições especiais de conservação).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Assegurar a capacidade de armazenagem dos produtos rececionados (cada entidade recetora deverá avaliar a sua capacidade de stock).</li> <li>- <b>ACONDICIONAMENTO</b></li> <li>- Garantir que são colocados os produtos mais antigos à frente dos mais recentes (rega de rotação de stocks - “o primeiro a entrar é o primeiro a sair”, respeitando a data de durabilidade mínima impressa no rotulo).</li> <li>- Assegurar a manutenção das condições de temperatura dos alimentos.</li> <li>- <b>DISTRIBUIÇÃO</b></li> <li>- Informar utilizadores de que os alimentos já foram reaquecidos e que devem ser consumidos tão rápido quanto possível não podendo ser arrefecidos ou reaquecidos novamente.</li> </ul>
---	---	---	---



C. PROCEDIMENTOS A ADOTAR PARA ALIMENTOS PROVENIENTES DE EVENTOS E SERVIÇOS DE CATERING				
TIPO DE PRODUTO ALIMENTAR	PRODUTOS CUJA DOAÇÃO É PROIBIDA OU DESENCORAJADA	PROCEDIMENTOS A SEGUIR		
		PONTO DE RECOLHA	TRANSPORTE	INSTITUIÇÃO RECETORA
<b>Alimentos cozinhados e sobremesas não pré-embaladas.</b>	<p>Regra geral, toda a comida que já esteve exposta e em contacto direto com o público não deve ser recuperado, i.e. só podem ser doados alimentos que não saíram da cozinha. (Nota: 'exposta' significa em contacto direto com os utilizadores).</p> <p>Adicionalmente, alguns alimentos não devem ser doados, já que são demasiado perigosos em termos de segurança para a saúde:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Alimentos que contenham ingredientes crus ou mal cozinhados.</li> <li>– Marisco.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Declaração de responsabilidade do estabelecimento garantindo que a preparação dos alimentos cozinhados e sobremesas realizou-se de acordo com os requisitos legais.</li> <li>– Licença do estabelecimento onde o evento está a decorrer, acordo com a legislação em vigor;</li> <li>– Os procedimentos de segurança alimentar implementados criados e mantidos baseiam-se nos princípios HACCP conforme estabelecidos na Regulação (CE) 852/2004, de 29 de Abril, sobre as regras de higiene alimentar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Os procedimentos desenvolvem-se conforme o descrito na Tabela A.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Os procedimentos desenvolvem-se conforme o descrito na Tabela A.</li> </ul>



Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE)  
Por favor contactar: [laboratoriosasae@asae.pt](mailto:laboratoriosasae@asae.pt) para mais informação.  
Por favor contactar: [seguranca.alimentar@dgav.pt](mailto:seguranca.alimentar@dgav.pt)



Direção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV)