

Controlo e Registo de Temperatura

no Transporte de Bens Alimentares



Cada vez mais, os transportes de produtos alimentares são alvo de inspecções por parte das entidades oficiais. Mais ainda, a temperatura de recepção dos produtos tornou-se um requisito de verificação frequente por parte dos retalhistas e clientes finais das mercadorias, sendo que muitas vezes os produtos são rejeitados caso as temperaturas não sejam as adequadas. Neste artigo pretendemos dar alguma informação concreta sobre esta matéria, bem como algumas sugestões e esclarecimentos que permitam verificar e melhorar actuais procedimentos em prática no nosso sector alimentar.

Existem requisitos horizontais a todos os carros de transporte, como o sejam por exemplo, que o pavimento, paredes e tecto devem ser de material resistente à corrosão, impermeáveis, imputrescíveis, fáceis de limpar e desinfectar. Depois, em cada sector, existem requisitos específicos: por exemplo, os carros destinados ao transporte de pão e produtos afins não devem ter qualquer superfície forrada a lona ou telas; já as viaturas destinadas ao transporte de carcaças, quartos ou peças de carne, devem ter barras e ganchos de suspensão em aço inoxidável, fixados a uma altura que evite o contacto das carnes com o pavimento.

O transporte e distribuição de bens alimentares deve ser realizado assegurando todos os cuidados de higiene e requisitos de temperatura, de modo a evitar a contaminação e alteração dos alimentos. Os responsáveis pelo transporte e distribuição dos alimentos devem assim cumprir e respeitar as boas práticas de higiene, usar vestuário adequado, manter os carros em bom estado de conservação e efectuar diariamente a sua limpeza e desinfecção utilizando produtos e utensílios adequados.

Registo de Temperaturas em Viaturas

Um dos requisitos mais importantes (e também dos mais fáceis de inspecionar) no transporte de bens alimentares, é a temperatura a que o mesmo é realizado. Ainda que a refrigeração (ou congelação) não sejam exigidas (ou sequer recomendadas) em todos os casos, é necessário que o transporte seja realizado a uma temperatura adequada aos produtos alimentares em causa.

Genericamente, é aconselhado que o transporte de produtos refrigerados se realize a temperaturas inferiores a 6º C e o transporte de ultracongelados a temperaturas inferiores a -18º C. No entanto, cada empresa deverá, de acordo com as especificações dos seus produtos, assegurar-se que a temperatura do transporte é a adequada.

Quanto ao registo das temperaturas, recomendam-se os seguintes procedimentos:

- deverá existir um registo da temperatura no início e no fim do transporte; se possível, este deverá ser realizado de forma automática e contínua;
- em cada entrega, deverá ser registada a temperatura no documento que é entregue ao cliente (guia de transporte ou factura, por exemplo).

Assim, para além de um controlo da temperatura, é garantida e transmitida a responsabilidade dos vários intervenientes na cadeia de distribuição.

Existem no mercado diversas soluções para o registo da temperatura, desde simples "mostradores digitais" até sistemas com impressão e memória incorporados. Como há soluções no mercado para todas as "carteiras", procure efectuar um investimento adequado às suas viaturas, aos seus colaboradores e às exigências que os seus clientes lhe estão a efectuar.



Nesta edição:

- Transporte de Bens Alimentares
- Alimentos Funcionais – Prebióticos e Probióticos
- Cobrar «couvert» pode levar a coima até 35 mil euros
- Curiosidades
- Consultório
- Eventos e Formação
- Promoções da Loja IN



Alimentos Funcionais (continuação) - Prebióticos e Probióticos

Hoje em dia quando vamos ao supermercado somos invadidos por uma panóplia de produtos enriquecidos com propriedades funcionais e benéficas à saúde das pessoas. Os prebióticos e probióticos são dois exemplos desse tipo de alimentos.



O que são Prebióticos?

São ingredientes alimentares não digeríveis que afectam de modo benéfico o hospedeiro, estimulando selectivamente o crescimento e/ou a actividade de um ou de um número limitado de bactérias no cólon.



Os Prebióticos possuem uma configuração molecular que os torna resistentes às acções das enzimas. De um modo geral apresentam as seguintes características:

- ✓ Ajudam na manutenção da flora intestinal;
- ✓ Estimulam a motilidade intestinal (trânsito intestinal);
- ✓ Contribuem com a consistência normal das fezes, prevenindo assim a diarreia e a constipação intestinal por alterarem a microflora colônica por uma microflora saudável;
- ✓ Colaboram para que somente sejam absorvidos pelo intestino as substâncias necessárias eliminando assim o excesso de glicose (açúcar) e colesterol, favorecendo, então a diminuição do colesterol e triglicérides totais no sangue;
- ✓ Possuem efeito bifidogénico, isto é, estimulam o crescimento das bifidobactérias. Essas bactérias suprimem a actividade de outras bactérias que são putrefativas, que podem formar substâncias tóxicas.

Exemplos de prebióticos são: frutooligosacarídeos (FOS) e a inulina. Os FOS são obtidos a partir da hidrólise da inulina. Os frutooligosacarídeos estão presentes em alimentos de origem vegetal, como cebola, alho, tomate, banana, cevada, aveia, trigo, mel e cerveja. A inulina é um polímero de glicose extraído principalmente da raiz da chicória.

Uma vez que a acção principal dos Prebióticos é estimular o crescimento e/ou activar o metabolismo de grupos de bactérias benéficas do tracto digestivo, estes agem intimamente relacionados aos Probióticos, constituindo o "alimento" das bactérias probióticas.



Efeito Bifidus

Existem microrganismos que são bons para o organismo. Os Probióticos são microrganismos viáveis que, após ingestão, exercem um efeito benéfico sobre a saúde do hospedeiro devido à melhoria da composição e propriedades da flora intestinal. Esses organismos são adicionados aos alimentos, como os leites fermentados, por exemplo.

Os probióticos mais comuns são bactérias dos géneros *Bifidobacterium* ("bifidos") e *Lactobacillus*, mas também há leveduras próbióticas, como as *Saccharomyces cerevisiae* (a "levedura da cerveja").

Os *Lactobacillus acidophilus* actuam através da produção de compostos como as citoquinas e o ácido butírico que são antimicrobianos, e favorecem a presença de bactérias benéficas ao organismo e diminuem a concentração de bactérias e microrganismos indesejáveis.

Os probióticos de um modo geral apresentam as seguintes características:

- ✓ Aumentam de maneira significativa o valor nutritivo e terapêutico dos alimentos porque há um aumento dos níveis de vitaminas do complexo B e aminoácidos;
- ✓ Absorção acrescida de cálcio e ferro;
- ✓ Fortalecimento do sistema imunológico, através de uma maior produção de células protectoras;
- ✓ Têm particular importância para os indivíduos com intolerância à lactose, devido ao aumento de uma enzima que facilita a digestão da lactose;
- ✓ Elevada resistência à digestão por enzimas entéricas e pancreáticas;
- ✓ Elevada resistência a ácidos e biliar;
- ✓ Diminuem a capacidade de aderência, colonização, replicação ou actividade de enteropatogénicos.

Os Probióticos actuam da seguinte forma:

1. Competem com a restante microbiota do cólon por nutrientes e para a adesão à mucosa intestinal.
2. Produzem ácidos que inibem o crescimento de outras bactérias que podem ser agentes patogénicos
3. Produzem bacteriocinas e metabolitos inibitórios
4. Actuam na estimulação do sistema imunitário

Plástico reciclado em contacto com os alimentos

O uso de materiais reciclados na indústria alimentar não é novo. Papel, cartão ou vidro são reciclados para ser utilizados como embalagens para alimentos. Apesar de poderem transferir substâncias ao alimento são, em grande medida, impermeáveis aos contaminantes e fáceis de limpar. O plástico, assim como o papel, requer medidas específicas, durante o processo de reciclagem, para evitar a presença de contaminantes químicos e microbiológicos.

Embalagens para azeite, água mineral, maionese, molhos, embalagens a vácuo, sacos de supermercados, recipientes para produtos lácteos como iogurtes... Numerosos são os usos do plástico e também do plástico reciclado como embalagem para produtos alimentares. A reutilização deste tipo de material na indústria alimentar implica ter em conta uma infinidade de considerações, todas elas destinadas a reduzir o risco de contaminações que podem alterar o produto. Um dos riscos é o facto do plástico ser um material capaz de originar migrações, ou seja, existe o risco de ocorrerem transferências de componentes não poliméricos desde o material plástico até o alimento que está contido na embalagem.

Para evitar situações como esta, a União Europeia acaba de fortalecer as medidas de vigilância e controlo com o Regulamento (CE) 282/2008, que pretende antes de mais harmonizar as regras nos diferentes Estados Membros. Na maioria dos países europeus não se fixaram, por exemplo, normas específicas sobre o uso de monómeros e outros materiais que compõem o plástico reciclado. Daí a necessidade de regulamentar de forma conjunta aspectos que até agora permaneciam sem resolução.

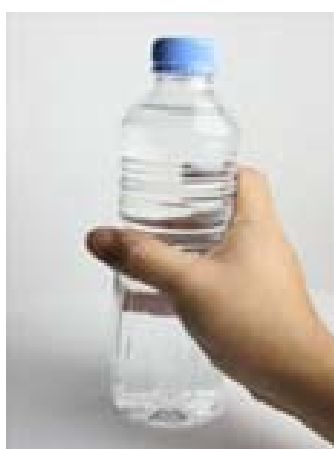
Neste sentido e para garantir o mesmo nível de segurança dos materiais de plástico reciclado, está previsto que

só se adicionem monómeros e aditivos (substâncias de pequeno tamanho que, juntamente com os polímeros, formam o plástico) autorizados em quantidades determinadas para evitar que os limites de migração do plástico sejam superiores aos considerados como seguros.

A importância do tratamento mecânico de reciclagem, um dos pontos fortes da legislação, que insiste que se tenham muitos cuidados no processo de triturar os resíduos em pedaços pequenos e de os limpar. Neste passo é de extrema importância garantir que se elimina todo o possível risco de contaminação, e que as migrações produzidas são inferiores às detectadas em ensaios de estimulação.

Uma das condições que a legislação exige, obriga a indústria a especificar, na rotulagem, que a embalagem contém plásticos reciclados e que conta com uma declaração de conformidade. Quem vela para que tudo se cumpra é a Autoridade Europeia de Segurança Alimentar (EFSA, em inglês), que será a entidade que irá realizar uma avaliação da segurança do processo de reciclagem. Também será encarregada de fazer uma avaliação da gestão de risco sobre a conveniência, ou não, de aprovar o procedimento de reciclagem.

A reutilização do plástico como embalagem para alimentos deve ter em conta considerações especiais. As garrafas neste material têm mais probabilidades que o vidro de absorver contaminantes, que podem afectar o alimento. Segundo o relatório 'Points to consider for the use of recycled plastics in food packaging: chemistry considerations', elaborado pela Food and Drug Administration (FDA), os protocolos analíticos devem permitir demonstrar que os níveis de contaminantes são baixos. Neste sentido, é necessário estabelecer um nível de exposição dietético aceitável aos contaminantes químicos.



Curiosidades...



Qual é a diferença entre os biscoitos *cream cracker* e os de água e sal?

A massa dos biscoitos *cream cracker* é mais gordurosa, com cerca de 16% de gordura. Já os biscoito de água e sal possuem apenas 7%. A gordura deixa o biscoito *cream cracker* mais crocante e cremoso e o próprio nome em inglês indica isso. Um legítimo *cream cracker* tem 32 calorias, enquanto que o de água e sal tem 27.

Esta Newsletter é uma edição de:
Castro, Pinto & Costa, Lda.

Contactos:
Armazém E, Sector X (Norte)
Zona Industrial da Maia I
4475-249 Maia

www.cpc.com.pt

Tel: +351 22 9952036
Fax: +351 22 9969331
E-mail: geral@cpc.com.pt



Consultório

P: É seguro consumir óleo de girassol em Portugal? (Mário, Sto. Tirso)

R: "Na sequência das diligências que têm vindo a ser levadas a cabo pela ASAE, relativamente à presença no mercado nacional de óleo de girassol oriundo da Ucrânia, contaminado com óleo mineral, informamos o seguinte: Das 438 toneladas de óleo contaminado que foram importadas de Espanha, entre 10 de Março e 23 de Abril, todo o produto já se encontra apreendido (390 toneladas) ou bloqueado em armazém (84 toneladas), não estando disponível para venda directa aos consumidores. O produto bloqueado sofreu já um processo de mistura, que fez aumentar a sua quantidade, estando a ser finalizada a sua centralização. Ontem o sistema de alerta rápido (RASFF) reportou a entrada no circuito comercial nacional de 16 toneladas de margarina contendo óleo contaminado, igualmente em baixa concentração, que foi canalizada para a indústria, tendo já sido apreendidos 2.068 kg, e o resto está já bloqueado e a ser recolhido pelos operadores económicos, sendo a sua apreensão efectuada logo que esta operação esteja concluída. Complementarmente, a ASAE recolheu amostras significativas de óleo de girassol das marcas disponíveis no mercado nacional, incluindo outros lotes das marcas referenciadas, que estão a ser analisados no seu Laboratório de Segurança Alimentar. As 18 análises até agora efectuadas deram todas negativas para a contaminação com óleos minerais, facto que permite atestar a boa qualidade e a segurança do óleo de girassol e alimentar existente no mercado nacional.

A ASAE vai ainda manter uma apertada vigilância sobre este tipo de produtos, de modo a garantir um elevado padrão de segurança dos consumidores nacionais."

In www.asae.pt a 30 de Abril de 2008.

Este espaço é seu! Envie-nos as suas questões sobre Segurança Alimentar, HACCP, legislação, soluções técnicas, etc..

Eventos

Feira Internacional de Alimentação, EXPO-NOR-Porto, de 7 a 10 de Maio

VITAFODD-International Exhibition and Congress for the Nutraceutical, Cosmeceutical and Functional Food Ingredients Industry, Genebra (Suíça), de 6 a 8 de Maio

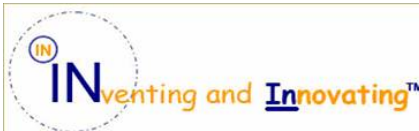
BEER - International Exhibition for Beer, Raw Material and Equipment for Brewery, Sochi (Russia), de 20 a 23 de Maio

Formação

- * Formação Pedagógica Inicial Formadores | 114 h | Maia /S. João Madeira/Caldas da Rainha
- * Implementação, Auditoria e Certificação de Sistemas HACCP | 70 h | Maia
- * Introdução às Ferramentas do Office | 21 h | Maia
- * Balanced Scorecard | 28 h | Maia
- * Espanhol Comercial | 60 h | Maia
- * Segurança e Qualidade Alimentar no Sector das Carnes - Obtenção Cartão Manipulador | 15 h | Maia
- * Rotulagem de Produtos Lácteos | 14 h | Lisboa

[Inscreva-se já!](http://www.cpc.com.pt)

Plano de Formação 2008, e mais informações em www.cpc.com.pt



www.cpc.com.pt/IN

Castro, Pinto & Costa Lda.

Promoções Maio 2008

01 a 31 de Maio

Todos os Insectocaçadores com 10% de desconto



Para mais informações

Consulte-nos!!

**Leve 6
Pague 5**

Compre 5
termómetros
verticais

Nós oferecemos o 6º

Refª SAEP022C

Na compra de

2 Caixas de OleoTest de 50 unidades



Refª OTCX50

Oferecemos



Caixa de 56 Pastilhas para desinfeção de Saladas

Refª SACU006



Termómetro Catering
Nova gama de temperaturas
[-50°C a 200°C]

10% Desconto

Refª SAEP019C

Cartão V P
Vantagens exclusivas para os clientes!

Os preços não incluem IVA, EcoREEE, nem portes de envio. Promoção limitada ao stock existente. Imagens meramente ilustrativas.