

Portaria n.º 91/94 de 7 de Fevereiro

Pelo Decreto-Lei n.º 251/91, de 16 de Julho, foram estabelecidas as regras relativas à preparação, acondicionamento e rotulagem dos alimentos ultracongelados, tendo sido, no entanto, previsto que as disposições sobre o controlo de temperaturas nos meios de transporte e nas instalações de depósito e armazenagem dos alimentos ultracongelados, bem como os procedimentos de amostragem e o método de análise para controlo dessas temperaturas seriam estabelecidos por portaria.

Assim, e tendo em conta as directivas comunitárias que entretanto foram publicadas sobre esta matéria (Directivas n.os 92/1/CEE e 92/2/CEE, ambas de 13 de Janeiro de 1992), importa proceder à regulamentação do citado decreto-lei, transpondo simultaneamente para o direito interno o conteúdo das directivas antes referidas.

Assim:

Ao abrigo do n.º 3 do artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 251/91, de 16 de Julho;

Manda o Governo, pelos Ministros da Agricultura e do Mar, o seguinte:

1.º A presente portaria estabelece as condições a que deve obedecer o controlo das temperaturas nos meios de transporte e nas instalações de depósito e armazenagem dos alimentos ultracongelados, bem como o procedimento de amostragem e o método de análise para o controlo dessas temperaturas.

2.º - 1 - Os meios de transporte e as instalações de depósito e armazenagem dos alimentos ultracongelados devem estar equipados com instrumentos apropriados de registo para o controlo frequente, a intervalos de tempo regulares, da temperatura do ar, aprovados pelas autoridades competentes.

2 - Os registos de temperatura devem ser datados e mantidos à disposição, pelo operador, durante um ano ou mais, conforme a natureza do alimento.

3 - Ficam excluídas do disposto nos números anteriores as câmaras frigoríficas de dimensão inferior a 10 m³ destinadas a armazenar existências de recurso em estabelecimentos de venda a retalho, devendo, no entanto, dispor de um termómetro facilmente visível para medição da temperatura do ar.

3.º A temperatura durante a armazenagem nos expositores de venda ao consumidor final e durante a distribuição local será medida por meio de, pelo menos, um termómetro facilmente visível, o qual, no caso de expositores abertos de venda a retalho, indicará a temperatura do lado do retorno de ar ao nível da linha claramente marcada de carga máxima.

4.º - 1 - O procedimento da amostragem e o método de análise necessários para o controlo oficial das temperaturas dos alimentos ultracongelados são realizados de acordo com os anexos I e II.

2 - Porém, o método de análise descrito no anexo II apenas pode ser utilizado no caso de a inspecção levantar dúvidas fundamentadas quanto à ultrapassagem dos limites e tolerâncias relativos às temperaturas previstas no Decreto-Lei n.º 251/91, de 16 de Julho.

5.º - 1 - O presente diploma entra em vigor no prazo de seis meses a contar da data da sua publicação.

Ministérios da Agricultura e do Mar.

Assinada em 14 de Janeiro de 1944.

Pelo Ministro da Agricultura, Álvaro dos Santos Amaro, Secretário de Estado da Agricultura.

- O Ministro do Mar, Eduardo Eugénio Castro de Azevedo Soares.

ANEXO I

Procedimento para a amostragem de alimentos ultracongelados destinados à alimentação humana

Seleção de embalagens para inspecção. - O tipo e quantidade de embalagens seleccionadas deve ser tal que a sua temperatura seja representativa dos pontos mais quentes da remessa inspeccionada.

1.1 - Armazenagem frigorífica. - As amostras para controlo devem ser seleccionadas em cinco pontos críticos do armazém frigorífico, por exemplo: na proximidade das portas (no topo e na base), no centro do armazém frigorífico (no topo e na base) e na proximidade da tomada de ar da unidade de refrigeração. O tempo de armazenagem decorrido para cada produto deve ser tido em consideração (para a estabilização da temperatura).

1.2 - Transporte. - a) No caso de ser necessário seleccionar amostras durante o transporte: seleccionar do topo e da base da remessa adjacente ao bordo de abertura de cada porta ou par de portas.

b) Amostragem durante a descarga: escolher quatro amostras de entre os seguintes pontos críticos:

Topo e base da remessa adjacentes ao bordo de abertura das portas;

Cantos superiores da parte posterior da remessa (num ponto tão afastado quanto possível da unidade de refrigeração);

Centro da remessa;

Centro da superfície da remessa (tão próximo quanto possível da unidade de refrigeração);

Cantos superiores e inferiores da frente da remessa (tão próximo quanto possível da tomada de ar da unidade de refrigeração).

1.3 - Expositores de venda a retalho. - Deve ser seleccionado para amostragem um exemplar de cada um dos três locais representativos dos pontos mais quentes do expositor de venda a retalho utilizado.

ANEXO II

Métodos de medição da temperatura de géneros alimentícios ultracongelados destinados à alimentação humana

1 - Objectivo. - De acordo com o artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 251/91, de 16 de Julho, a temperatura do produto em todos os seus pontos, após estabilização térmica, deve ser sempre mantida a níveis iguais ou inferiores a - 18°C, eventualmente com breves flutuações para cima, conforme especificado no artigo 5.º do citado decreto-lei.

2 - Princípio. - A medição da temperatura de géneros alimentícios ultracongelados consiste no registo exacto, por meio de equipamento apropriado, da temperatura de uma amostra seleccionada de acordo com o anexo I.

3 - Definição de temperatura. - Por «temperatura» entende-se a temperatura registada no local específico pelo termossensor do instrumento ou dispositivo de medição.

4 - Aparelhagem:

4.1 - Dispositivo de medição térmica.

4.2 - Instrumentos de penetração no produto. - Deve ser utilizado um instrumento com ponta metálica, tal como um punção para gelo ou uma broca ou trado manual de fácil limpeza.

5 - Especificação geral para os instrumentos de medição de temperatura. - Os instrumentos de medição devem obedecer às seguintes especificações:

a) O tempo de resposta deve em três minutos atingir 90% da diferença entre as leituras inicial e final;

b) O instrumento deve ter uma precisão de (+ ou -) 0,5°C no intervalo de - 20°C a + 30°C;

c) A precisão de medição não deve sofrer variações superiores a 0,3°C durante a operação a temperaturas ambientes no intervalo de - 20°C a + 30°C;

d) A resolução do visor do instrumento deve ser de 0,1°C;

e) A precisão do instrumento deve ser verificada a intervalos regulares;

f) O instrumento deve possuir um certificado de calibração actualizado;

- g) A sonda de temperatura deve permitir uma fácil limpeza;
- h) O termossensor do dispositivo de medição deve ser concebido de forma a assegurar um bom contacto térmico com o produto;
- i) O equipamento eléctrico deve ser protegido contra efeitos indesejáveis devido à condensação da humidade.

6 - Método de medição:

6.1 - Pré-arrefecimento dos instrumentos. - A sonda de temperatura e o instrumento de penetração no produto devem ser pré-arrefecidos antes da medição da temperatura do produto. O método de pré-arrefecimento utilizado deve assegurar a estabilização de ambos os instrumentos a uma temperatura tão próxima quanto possível da temperatura do produto.

6.2 - Preparação das amostras para medição da temperatura. - As sondas de temperatura não são geralmente concebidas para a penetração em produtos ultracongelados. Torna-se assim necessário abrir um furo no produto, por meio de um instrumento de penetração pré-arrefecido, para introdução da sonda. O furo deve ter o diâmetro da sonda e uma profundidade dependente do tipo de produto (conforme descrito no n.º 6.3).

6.3 - Medição da temperatura do produto. - A preparação da amostra e a medição da sua temperatura devem ser realizadas mantendo a amostra no ambiente refrigerado seleccionado. A medição é efectuada do seguinte modo:

- a) Quando as dimensões do produto o permitirem, introduzir a sonda pré-arrefecida até uma profundidade de 2,5 cm da superfície do produto;
- b) Quando a) não for possível, a sonda deve ser introduzida até uma profundidade mínima da superfície de três a quatro vezes o diâmetro da sonda;
- c) Certos alimentos não podem ser perfurados para determinação da sua temperatura interna devido à sua dimensão ou composição (por exemplo, ervilhas). Neste caso, a temperatura interna da embalagem de alimentos deve ser determinada por meio da introdução de uma sonda afilada, pré-arrefecida, até ao centro da embalagem, para medir a temperatura em contacto com o alimento;
- d) Ler a temperatura indicada quando esta tiver atingido um valor estável.