

Segurança Alimentar

Temperatura dos géneros alimentícios durante a armazenagem, transporte e exposição



Esclarecimento 1/2017

Resumo: O presente esclarecimento visa esclarecer os operadores sobre os requisitos legais em matéria de temperatura dos géneros alimentícios durante a armazenagem, o transporte e a exposição.

Manutenção da cadeia de frio

A multiplicação dos microrganismos responsáveis pelas toxiinfecções alimentares e a formação de toxinas são inibidas se os géneros alimentícios forem conservados a temperaturas adequadas. Por essa razão, a manutenção e o controlo da cadeia de frio são fundamentais na segurança de muitos géneros alimentícios. No entanto, são permitidos períodos limitados sem controlo da temperatura, sempre que tal seja necessário para permitir o manuseamento durante a preparação, o transporte, a armazenagem, a exposição e a apresentação dos alimentos ao consumidor, desde que daí não resulte um risco para a saúde dos consumidores.

Requisitos específicos

A legislação alimentar apenas determina requisitos específicos de temperatura para alguns géneros alimentícios. A temperatura a que os outros géneros alimentícios devem ser mantidos é determinada pelo operador que os produz, em função das características do género alimentício (composição, características físico-químicas, estado físico e tipo de embalagem), do tipo de distribuição e do tipo de consumo.

Os requisitos específicos de temperatura fixados na legislação em vigor são os seguintes:

TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS - REQUISITOS LEGAIS

				Armazenagem	Transporte	Exposição	
Ultracongelados				-18°C	-15°C	-12°C	
Congelados	Carne¹	Outras		-12°C	-9°C	-9°C	
		Carne separada mecanicamente		-18°C	-18°C	ND	
	Produtos da Pesca	Outros		-18°C	-15°C	-12°C	
		Peixe congelado em salmoura para fabrico de conservas		ND	-9°C	-9°C	
Refrigerados	Carne	Carne fresca	Aves, Lagomorfos e caça menor	+4°C	+4°C	+4°C	
			Outras espécies	+7°C	+7°C	+7°C	
			Miudezas	+3°C	+3°C	+3°C	
		Carne picada e carne separada mecanicamente		+2°C	+2°C	+2°C	
		Preparados de carne²		+4°C	+4°C	+4°C	
		Produtos à base de carne		+6°C	+6°C	+6°C	
	Pescado	Produtos da pesca	Outros		Gelo fundente	Gelo fundente	Gelo fundente
			Bacalhau e espécies afins	Verdes e semissecos	+4°C	ND	+4°C
				Secos	+7°C	ND	+7°C
		Moluscos bivalves vivos		ND	ND	ND	
		Leite cru e Colostro	Recolha diária		ND	+10°C	ND
	Recolha não diária		ND	+10°C	ND		
	Ovos e Ovoprodutos				+4°C	ND	ND

1) A carne picada apenas pode ser armazenada e transportada refrigerada ou ultracongelada.

2) Os preparados de carne com carne picada devem ser transportados para os locais de venda, ser armazenados e expostos nesses locais a uma temperatura igual ou inferior a 2.°C.

Enquadramento legal

[Regulamento \(CE\) n.º 852/2004](#), de 29 de abril de 2004: estabelece regras gerais destinadas aos operadores das empresas do setor alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios.

O [Regulamento \(CE\) n.º 853/2004](#), de 29 de abril de 2004 estabelece regras específicas para os operadores das empresas do setor alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios.

O [Decreto-Lei n.º 251/91](#), de 16 de julho, define alimentos ultracongelados e estabelece as regras relativas à sua preparação, acondicionamento e rotulagem.

O [Decreto-Lei n.º 147/2006](#), de 31 de julho, que aprova o Regulamento das Condições Higiénicas e Técnicas a Observar na Distribuição e na Venda de Carnes e seus Produtos, alterado e republicado pelo [Decreto-Lei n.º 207/2008](#), de 23 de outubro.

O [Decreto-Lei n.º 37/2004](#), de 26 de fevereiro, que aprova estabelece condições a que deve obedecer a comercialização dos produtos da pesca e aquicultura congelados, ultracongelados e descongelados.

O [Decreto-Lei n.º 25/2005](#), de 28 de janeiro, estabelece as condições a que deve obedecer a comercialização do bacalhau salgado, verde, semissecado ou seco, e das espécies afins salgadas, verdes, semissecas ou secas.

Os requisitos estabelecidos da legislação em vigor **são aplicáveis** ao longo da cadeia alimentar nas fases de produção, transformação, armazenagem e distribuição. Estes requisitos **não são aplicáveis**:

- À produção primária destinada ao uso doméstico privado;
- À preparação, manipulação e armazenagem doméstica de alimentos para consumo doméstico privado;
- Ao fornecimento direto, pelo produtor, de pequenas quantidades de produtos de produção primária ao consumidor final ou ao comércio local que fornece diretamente o consumidor final.

Elaboração: DGAV/DSSA, 13 de fevereiro de 2017

Para mais informações contacte a DGAV
Direção de Serviços de Segurança Alimentar
 seguranca.alimentar@dgav.pt