

MANUTENÇÃO DA CADEIA DE FRIO NOS PRODUTOS ULTRACONGELADOS

Reg. (CE) n.º 37/2005 reforça aspectos ao nível da sua armazenagem e transporte



Romana Guedes

Falar em segurança alimentar apenas faz sentido se encarmos a cadeia alimentar e todos os seus intervenientes como um todo. É fundamental dar-se o mesmo grau de importância a cada elo, desde o produtor ao destinatário. Importa, por isso, também destacar o papel activo e a responsabilidade do operador logístico como parte interveniente desta cadeia.

A actuação do operador logístico abrange duas importantes etapas:

- O transporte (recolha e/ou distribuição), que deverá ser um prolongamento das condições ideais a que os produtos deverão estar sujeitos após produção;
- A armazenagem, que deverá uma vez mais espelhar criteriosamente as condições ambientais garantidas da segurança desses géneros alimentícios.

No que diz respeito aos produtos sujeitos a condições controladas, como é o caso dos refrigerados e ultracongelados, é fundamental o controlo do parâmetro-chave de todo o processo: a temperatura.

No sentido de uniformizar todos estes factores surgiu o Regulamento (CE) n.º 37/2005, de 12 de Janeiro, que se refere ao controlo das temperaturas nos meios de transporte e nas instalações de depósito e armazenagem de alimentos ultracongelados. Este regulamento vem reforçar três aspectos base (art. 2º):

- A necessidade de existirem meios adequados para controlar a temperatura, quer nos veículos de transporte quer nas instalações de armazenagem. Esta medição com intervalos frequentes e regulares da temperatura do ar permite controlar as condições ambientais a que os produtos estão sujeitos. Acresce referir que o sistema de refrigeração nos veículos de transporte serve para manter a temperatura dos produtos, que se prespõe estar correcta no momento da carga, assegurando uma temperatura ambiente adequada de forma a impedir alteração do produto;

- Os requisitos mínimos a que todos os instrumentos de medição utilizados para controlar a temperatura deverão obedecer (normas EN 12830, EN 13485 e EN 13486) resultarão numa uniformização normativa dos mesmos para este sector. De salientar que os instrumentos de medição instalados até 31 de Dezembro de 2005, de acordo com a legislação em vigor antes da adopção do Reg. (CE) n.º 37/2005, poderão continuar a ser utilizados até 31 de Dezembro de 2009.

- A obrigatoriedade da conservação de registos de temperatura devidamente datados, durante o período mínimo de um ano ou superior, dependendo da natureza e prazo de validade dos alimentos ultracongelados. Esta exigência vai de encontro ao requisito legal da rastreabilidade no sector alimentar, permitindo manter um histórico continuado do produto, ou seja desde que é produzido até à chegada às lojas e grandes superfícies, onde estará à disposição do consumidor final.

É certo que a medição e o controlo da temperatura são importantes, mas o parâmetro-chave não poderá nunca ser analisado isoladamente, uma vez que também o factor tempo é crucial para que se mantenha um produto seguro. O período de tempo a que um alimento poderá estar sujeito a temperaturas anómalas é de igual forma decisivo para a segurança dos géneros alimentícios refrigerados e/ou ultracongelados.

Apesar de se ter abordado o controlo de temperatura na óptica do transporte e armazenagem, estas etapas apenas poderão ocorrer de forma correcta e eficaz no caso de serem cumpridos os requisitos a montante, no produtor, e a jusante, nos diversos estabelecimentos da distribuição alimentar. Por vezes estas etapas são negligenciadas mas, no que se refere a produtos sob temperatura controlada, é fundamental que a cadeia de frio não seja nunca quebrada desde o seu início até à chegada dos produtos aos frigoríficos de nossas casas.

Romana Guedes, responsável da Qualidade e Segurança Alimentar – SDF Portugal

