



CONFAGRI

# Boas Práticas de Higiene na Produção Primária e Segurança Alimentar



## ÍNDICE

	<b>Introdução</b>		<b>Condições para Implementação Eficaz das Boas Práticas</b>
	Página 3		Página 10
	<b>Medidas para Produtores de Produtos Vegetais</b>		<b>Armazenamento, Transporte e Gestão de Resíduos</b>
	Página 4		Página 11
	<b>Higiene na Produção Primária e Sistema de Autocontrolo HACCP</b>		<b>Formação dos Trabalhadores</b>
	Página 5		Página 12
	<b>Higiene nas Operações de Colheita e Operações Subsequentes</b>		<b>Referências Legais e Normativas</b>
	Página 6-7		Página 13
	<b>Boas Práticas de Higiene Pessoal, Saúde do Trabalhador e Segurança Alimentar</b>		<b>Lista de Verificação</b>
	Página 8-9		Página 14

## NOTA TÉCNICA

Este documento foi executado com base no Código de Boas Práticas de Higiene na Produção Primária de Hortofrutícolas Frescos e no Relatório de Controlo de Higiene da Produção Primária de Vegetais, redigido pela DGAV, tendo como público-alvo as explorações dedicadas à produção de Hortofrutícolas Frescos.

# Boas Práticas de Higiene na Produção Primária e Segurança Alimentar

A segurança alimentar é um requisito fundamental para a saúde pública. O Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelece as regras gerais sobre higiene dos géneros alimentícios para os operadores do setor alimentar em toda a União Europeia, incluindo Portugal.

Este documento aborda as disposições relativas à higiene na produção primária, as boas práticas de higiene pessoal, a formação dos trabalhadores e os procedimentos práticos para garantir a segurança alimentar em todas as fases da cadeia de produção.



## Medidas para Produtores de Produtos

### Vegetais



#### **Limpeza e Desinfecção**

Manter limpos e, se necessário, desinfetar devidamente as instalações, equipamentos, contentores, grades, veículos e embarcações.



#### **Higiene na Produção e Transporte**

Assegurar a higiene da produção, do transporte e das condições de armazenagem dos produtos vegetais, e biolimpeza desses produtos.



#### **Formação do Pessoal**

Assegurar que o pessoal que vai manusear os géneros alimentícios está de boa saúde e recebe formação em matéria de riscos sanitários.



#### **Gestão de Resíduos**

Manusear os resíduos e as substâncias perigosas de modo a prevenir qualquer contaminação dos produtos alimentares.

## Higiene na Produção Primária

A segurança alimentar é um requisito fundamental para a saúde pública, e para garantir alimentos seguros é essencial a implementação de boas práticas de higiene e a adequada formação dos operadores do setor alimentar.

Os operadores devem assegurar que os produtos da produção primária sejam protegidos de contaminações, considerando qualquer transformação posterior.

### **Controlo de Contaminações**

Medidas para controlar a contaminação pelo ar, solos, água, alimentos para animais, fertilizantes, medicamentos veterinários, produtos fitossanitários e biocidas.

Procedimentos adequados para armazenagem, manuseamento e eliminação de resíduos, prevenindo qualquer tipo de contaminação.

### **Saúde e Bem-estar Animal**

Medidas ligadas à saúde e ao bem-estar dos animais e à fitossanidade que tenham implicações para a saúde humana.

Implementação de programas de vigilância e controlo das zoonoses e agentes zoonóticos, garantindo a segurança dos produtos de origem animal.

## Sistema de Autocontrolo HACCP

A implementação do sistema HACCP (Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos) é obrigatória e fundamental para garantir a segurança alimentar. Este sistema inclui a análise de riscos e identificação de pontos críticos de controlo para garantir a higiene em todas as fases, da colheita ao consumidor final.

A documentação e rastreabilidade são essenciais, com registo detalhado de todas as operações para permitir ações corretivas rápidas em caso de problemas de segurança alimentar.



## Higiene nas Operações de Colheita



### **Limpeza do Local**

Área de colheita deve estar limpa, sem lixo, restos de cultura ou pragas que possam contaminar os produtos durante a colheita.



### **Equipamentos Higienizados**

Ferramentas, equipamentos, cestos e máquinas devem ser limpos e desinfetados antes do uso para evitar a contaminação dos produtos frescos.



### **Proteção de Produtos**

Os produtos devem ser mantidos devidamente protegidos, em recipientes limpos e cobertos, de forma a evitar o contacto com animais, poeiras ou quaisquer outras fontes de contaminação.



### **Água Potável**

Disponibilidade de água potável para lavagem dos produtos e das mãos dos trabalhadores durante todo o processo de colheita.

## Operações Subsequentes à Colheita



### **Receção e Triagem**

Inspeção visual para eliminar produtos estragados ou contaminados. Manter separação física para evitar contaminação cruzada entre produtos bons e rejeitados.



### **Limpeza e Lavagem**

Utilizar água potável e equipamentos higienizados. Garantir remoção eficaz de sujidades, resíduos e micro-organismos, sem danificar o produto.



### **Embalagem**

Usar materiais próprios para contacto alimentar, limpos e secos. Evitar manipulação excessiva que possa comprometer a integridade do produto.



### **Transporte e Armazenamento**

Manter condições adequadas de temperatura. Viaturas e locais de armazenamento devem ser limpos, desinfetados e protegidos contra pragas.

## Boas Práticas de Higiene Pessoal

A higiene pessoal dos trabalhadores representa um dos pilares fundamentais para assegurar a segurança alimentar ao longo de toda a cadeia de produção e manipulação de alimentos.

A ausência de práticas de higiene adequadas pode constituir uma fonte relevante de contaminação microbiológica, colocando em risco a saúde dos consumidores.



### **Lavagem das Mãos**

Lavagem correta e regular das mãos durante pelo menos 20 segundos, incluindo entre os dedos e debaixo das unhas.



### **Vestuário Adequado**

Uso de vestuário limpo e exclusivo para o trabalho (toucas, aventais, máscaras, luvas e calçado adequado) e troca/lavagem frequente da roupa de trabalho.



### **Comportamentos Proibidos**

Proibição do uso de objetos pessoais durante a manipulação de alimentos e de comportamentos como comer, fumar, tocar no rosto ou cabelo.

A lavagem das mãos deve ser realizada antes de manipular produtos hortofrutícolas, após a utilização das instalações sanitárias, depois de qualquer pausa no trabalho, após cobrir feridas ou lesões e depois da higienização de equipamentos ou utensílios.

As luvas devem ser utilizadas quando necessário, mas nunca como substitutas da lavagem das mãos.

## Saúde do Trabalhador e Segurança

### Alimentar

#### **Aptidão para o Trabalho**

Os trabalhadores devem estar em boas condições de saúde, sem doenças ou enfermidades que possam comprometer a segurança dos alimentos.

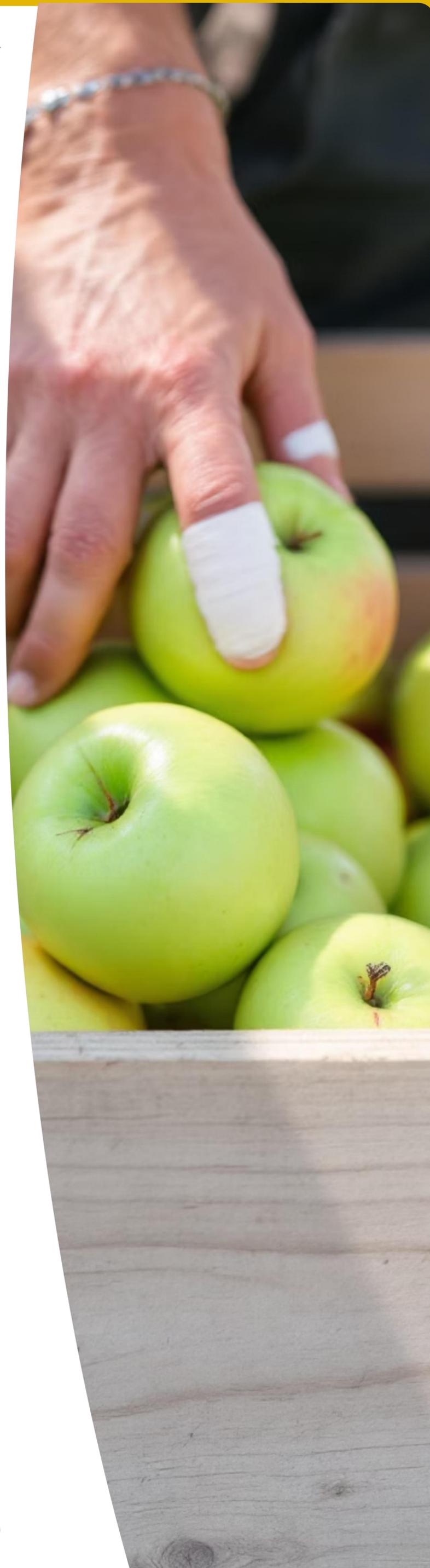
O responsável pela exploração agrícola deve avaliar periodicamente a saúde dos colaboradores.

#### **Comunicação de Sintomas**

Trabalhadores com diarreia e/ou vômitos devem comunicar imediatamente ao responsável e só podem regressar ao trabalho 48 horas após o desaparecimento dos sintomas.

#### **Cuidados com Feridas**

Cortes e lesões devem estar totalmente cobertos com curativos impermeáveis e, se necessário, protegidos com luvas para evitar contaminação dos alimentos.



## Condições para Implementação Eficaz das Boas Práticas



### **Instalações e Equipamentos**

Devem estar sempre limpos, desinfetados e bem conservados. O espaço deve ser organizado para evitar cruzamentos entre áreas sujas e limpas.



### **Plano de Higienização**

Estabelecer um calendário documentado para limpeza regular de superfícies e equipamentos. Manter registos de todas as operações realizadas.



### **Infraestruturas Adequadas**

Instalações sanitárias próximas e funcionais, com lavatórios equipados com água potável, sabão e toalhas descartáveis.



### **Equipamentos e Materiais**

Disponibilização de EPIs: aventais, toucas, luvas, máscaras e calçado adequado, além de produtos de higiene acessíveis.



### **Manutenção Preventiva**

Reparar ou substituir equipamentos avariados imediatamente, evitando contaminações por ferrugem, peças soltas ou outros danos estruturais.



### **Controlo de Pragas**

Implementar um programa eficaz com inspeções regulares. Contratar empresas certificadas para tratamentos preventivos e monitorização contínua.

## Armazenamento, Transporte e Gestão de Resíduos



### **Controlo de temperatura:**

Manter alimentos perecíveis abaixo dos 5°C e congelados a -18°C. Cozinhar alimentos a temperatura que elimine microrganismos patogénicos.



### **Separação adequada:**

Evitar contaminação cruzada separando produtos crus dos prontos a consumir durante todo o circuito.



### **Proteção contra contaminantes:**

Utilizar embalagens seladas e veículos higienizados para prevenir contacto com agentes externos.



### **Gestão de resíduos:**

Eliminar regularmente em contentores fechados e afastados das zonas de manipulação de alimentos.



### **Prevenção de pragas:**

Manter áreas de armazenamento e transporte limpas, organizadas e livres de resíduos acumulados.



## Formação dos Trabalhadores

A formação é um pilar fundamental para assegurar que as boas práticas de higiene sejam aplicadas corretamente.

Os manipuladores de alimentos devem receber formação inicial e contínua, com conteúdos que incluam higiene pessoal, manipulação segura, prevenção da contaminação cruzada, controlo de temperaturas, limpeza e desinfeção.

### **Objetivos**

Sensibilizar para a importância da higiene pessoal e capacitar para a identificação de riscos de contaminação durante a manipulação de alimentos.

### **Conteúdos**

Limpeza e desinfeção, microbiologia básica, fontes de contaminação, procedimentos em caso de doença, boas práticas de manipulação alimentar e controlo de temperaturas.

### **Metodologia**

Sessões presenciais ou online com materiais visuais, demonstrações práticas e avaliações simples.

### **Frequência**

Formação inicial obrigatória e atualizações anuais ou quando ocorrerem alterações relevantes.

É obrigatório manter e conservar registos das medidas tomadas para controlar os riscos durante um período apropriado, compatível com a natureza e dimensão da empresa do sector alimentar.



# Referências Legais e Normativas

Incluindo todas as alterações até à data de 2 de junho de 2025:

- [Regulamento \(CE\) n.º 852/2004 de 29 de abril](#) - Relativo à higiene dos géneros alimentícios.

## Lista de Verificação

# Boas Práticas de Higiene na Produção Primária e Segurança Alimentar

### Introdução

**Data da Avaliação:**

**Designação Exploração:**

**Localização da exploração:**

**Responsável pela Verificação:**

Item de Verificação	Conformidade (✓/X)	Obrigação/ Recomendação
1. São adotadas medidas adequadas para assegurar a higiene da colheita e operações subsequentes?		Ver página 6-7
2. O operador responsável pela exploração e os manipuladores conhecem e adotam boas práticas de higiene pessoal?		Ver página 8-9
3. As instalações e equipamentos estão limpos, bem conservados e sujeitos a um plano de higienização com registos atualizados?		Ver página 10

Item de Verificação	Conformidade (✓/X)	Obrigação/ Recomendação
4. As instalações sanitárias e os meios para lavagem das mãos estão disponíveis nas proximidades dos locais de trabalho e em boas condições de higiene e funcionamento?		Ver página 10
5. É realizada a manutenção preventiva dos equipamentos, com reparação imediata de avarias que possam representar risco de contaminação?		Ver página 10
6. Existe um programa eficaz de controlo de pragas?		Ver página 10
7. Estão garantidas condições adequadas no armazenamento e transporte dos alimentos, bem como uma gestão eficiente dos resíduos?		Ver página 11
8. É realizada formação do pessoal em matéria de higiene e saúde dos trabalhadores, e são mantidos registos dessa formação?		Ver página 12



Constituída em Outubro de 1985, com a finalidade de representar e defender os interesses das cooperativas agrícolas, agroalimentares e dos agricultores, promovendo o desenvolvimento sustentável da agricultura, a valorização dos produtores e o fortalecimento do setor cooperativo em Portugal, a "**CONFAGRI – Confederação Nacional das Cooperativas Agrícolas e do Crédito Agrícola de Portugal, CCRL**", é a estrutura de cúpula de praticamente todo o universo Cooperativo Agrícola do nosso País.

## FICHA TÉCNICA

**Título** | Boas Práticas de Higiene na Produção Primária e Segurança Alimentar

**Edição** | CONFAGRI – Confederação Nacional das Cooperativas Agrícolas e do Crédito Agrícola de Portugal

**Operação** | Projeto nº. PDR2020-214-103142 | PDR2020 – Programa de Desenvolvimento Rural 2014-2020

**Ano** | 2025