



GUIA GRATUITO • NEGÓCIOS ALIMENTARES DO REINO UNIDO

O SISTEMA DE 0-5, EXPLICADO POR QUEM TRABALHA EM COZINHAS

Classificações de higiene alimentar

O que um environmental health officer verifica realmente, como a pontuação se torna uma classificação e uma autoavaliação de 60 pontos que pode fazer antes de lhe baterem à porta.

CLASSIFICAÇÃO DE
HIGIENE ALIMENTAR

0 1 2 3 4 5

CLASSIFICAÇÃO DE
HIGIENE ALIMENTAR

0 1 2 3 4 5

CLASSIFICAÇÃO DE
HIGIENE ALIMENTAR

0 1 2 3 4 5

goodfoodhygiene.co.uk

Dez capítulos · Lista de verificação de 60 pontos · livre para copiar e partilhar

Como funcionam as classificações de higiene

O Sistema de Classificação de Higiene Alimentar (FHRS) é gerido pela Food Standards Agency em parceria com as autoridades locais. Um agente de segurança alimentar da sua câmara municipal inspeciona o seu negócio, verifica se cumpre a legislação de higiene alimentar e atribui-lhe uma classificação de 0 a 5. A classificação é publicada online e é-lhe enviado um autocolante para a montra.

A ESCALA



Muito bom **VERY GOOD**

Os padrões de higiene são muito bons.



Bom **GOOD**

Os padrões de higiene são bons.



Globalmente satisfatório **GENERALLY SATISFACTORY**

Os padrões de higiene são globalmente satisfatórios.



Melhoria necessária **IMPROVEMENT NECESSARY**

É necessária alguma melhoria.



Grande melhoria necessária **MAJOR IMPROVEMENT NECESSARY**

É necessária uma grande melhoria.



Melhoria urgente necessária **URGENT IMPROVEMENT NECESSARY**

É necessária uma melhoria urgente.

Um retrato do dia, não uma pontuação contínua

A classificação reflete o que o agente encontrou no dia da visita. Não muda até à próxima visita, por melhor que a cozinha tenha funcionado entretanto — e é por isso que a papelada desse dia conta tanto.

Na Escócia é diferente

A Escócia não faz parte do FHRS. Usa o Sistema de Informação sobre Higiene Alimentar, que atribui a cada negócio **Pass** (aprovado) ou **Improvement Required** (melhoria exigida) — não há classificação de 0 a 5. O que o agente verifica é quase igual, mas as regras do processo são próprias da Escócia: 14 dias para recorrer e uma só revisita entre inspeções, de momento gratuita.

Afixar a classificação

No País de Gales e na Irlanda do Norte, afixar o autocolante é uma obrigação legal. Em Inglaterra é voluntário — mas a falta de autocolante é vista por muitos como sinal de uma classificação baixa.

O que o agente verifica realmente

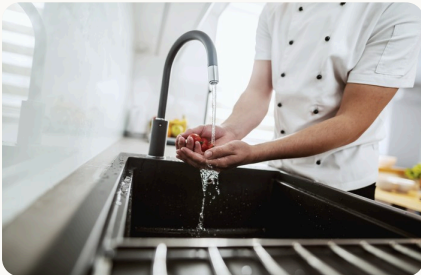
Em cada inspeção são avaliadas três coisas, e cada uma é pontuada em separado. As três pontuações somam-se para definir o intervalo — e depois a pior pontuação individual pode puxar a classificação para baixo desse intervalo. As duas regras pesam, e é por isso que uma área fraca custa mais do que parece.

1

HIGIENE

Como os alimentos são manuseados

Preparação, confeção, reaquecimento, arrefecimento e armazenamento. O que o agente vê as pessoas a fazer na prática.



2

ESTRUTURA

O estado das instalações

Limpeza, disposição, iluminação, ventilação, controlo de pragas e o estado da estrutura do edifício.



3

CONFIANÇA

Como gere a segurança alimentar

Os seus sistemas, registos e formação — e se o agente acredita que os padrões se vão manter no próximo mês.



É na terceira que os negócios têm má pontuação sem se aperceberem. Um agente consegue ver uma cozinha limpa. O que não consegue ver, a não ser que lho mostre, é se estava limpa ontem.

Negócios que não são classificados

- Estabelecimentos de baixo risco que a maioria das pessoas não veria como negócios alimentares — como tabacarias, farmácias ou centros de visitantes, quando todos os alimentos são pré-embalados e não precisam de refrigeração.
- Amas, e negócios que prestam serviços de cuidados ao domicílio.

Revisitas, reclassificações e recursos

Uma classificação não é permanente. Se já corrigiu o que o agente encontrou, pode pedir outra visita — e tem direitos se achar que a classificação está errada.

Pedir uma visita

Depois de resolver os problemas, pode pedir à câmara municipal que o inspecione uma inspeção de reclassificação. Faça o pedido por escrito, diga o que mudou e apresente provas. O agente aparece sem aviso e avalia todo o negócio — por isso a classificação tanto pode subir como descer.

Uma visita paga acontece no prazo de três meses após o pedido — todas as autoridades do País de Gales e da Irlanda do Norte cobram, e algumas de Inglaterra também. Uma gratuita normalmente só acontece passados três meses da inspeção, e só tem direito a uma visita gratuita entre inspeções programadas.

Recorrer da classificação

Se considera que a classificação não reflete os padrões no momento da inspeção, pode recorrer junto da autoridade local. Faça-o por escrito — em Inglaterra, no País de Gales e na Irlanda do Norte, no prazo de 21 dias após lhe comunicarem a classificação; na Escócia, no prazo de 14 dias.

Um 5 é publicado assim que é carregado. Uma classificação de 0 a 4 fica retida durante três a cinco semanas após a inspeção, para dar tempo a um recurso.

Direito de resposta

Pode enviar uma breve declaração para ser publicada junto da sua classificação — por exemplo, a explicar que um problema já foi resolvido. Não altera a classificação, mas é publicada com ela.

Gratuito, e vale a pena se houver contexto que um cliente gostaria de conhecer.



O que é realmente preciso para um 5

Um 5 não é um prémio por ter a cozinha arrumada. É o que acontece quando as três áreas avaliadas estão fortes ao mesmo tempo, e consegue prová-lo.

1

Procedimentos seguros, cumpridos

Armazenamento, preparação, confeção, arrefecimento e reaquecimento feitos da mesma forma em todos os serviços, por todos.

2

Provas escritas

Registos que mostram que os controlos foram efetivamente realizados — datados e assinados por quem os fez.

3

Pessoal com formação

Todos formados ao nível que a sua função exige, capazes de explicar o que fazem e porquê, com um registo de formação datado para cada um.

4

Instalações em boas condições

Limpas, bem conservadas, sem pragas e organizadas de modo a que os alimentos crus e os prontos a consumir nunca se cruzem.

5

Equipamento em condições de uso

A funcionar, limpo, calibrado onde é importante, com uma rotina de manutenção por trás em vez de um historial de reparações.

6

Um sistema de gestão que se mantém

Um sistema escrito de gestão da segurança alimentar baseado no HACCP — o Safer Food, Better Business, para a maioria dos pequenos negócios — mantido atualizado em vez de preenchido uma única vez.



O que esperar do agente

Os agentes também têm obrigações. Conhecê-las torna a visita menos desconfortável e ajuda-o a distinguir uma exigência legal de uma sugestão.

- ☐ Devem identificar-se e mostrar a identificação antes de começar.
- ☐ Devem ser profissionais e corteses durante toda a visita.
- ☐ Devem explicar o que encontram e dar orientações construtivas sobre como corrigir.
- ☐ Devem deixar claro que pontos são **exigências legais** e quais são **boas práticas recomendadas**. Tem o direito de perguntar qual é qual.
- ☐ Tudo o que exigirem que faça deve ser confirmado por escrito, com indicação do motivo.
- ☐ Quando apontam uma infração à lei, devem indicar-lhe que lei está em causa.
- ☐ Deve ser-lhe dado um prazo razoável para cumprir — a não ser que haja um risco imediato para a saúde pública, caso em que podem agir de imediato.
- ☐ Devem explicar-lhe como recorrer de uma decisão ou reclamar dela.



A legislação que aplicam

A fiscalização da segurança alimentar no Reino Unido assenta no **Food Safety Act 1990** — na Irlanda do Norte, no **Food Safety (Northern Ireland) Order 1991** — e nos **Food Safety and Hygiene (England) Regulations 2013** e equivalentes galeses, escoceses e norte-irlandeses, e no **Regulation (EC) 853/2004**, relativo à higiene dos géneros alimentícios, na versão assimilada. Os agentes pontuam cada área segundo o **Food Law Code of Practice**; o **FHRS Brand Standard** da FSA converte essas pontuações numa classificação. Em Inglaterra e no País de Gales, qualquer negócio pode aderir ao sistema **Primary Authority**, diretamente ou através de uma associação do setor, e uma só câmara municipal dá-lhe aconselhamento que as outras têm de respeitar.

Os agentes não somam pontos pelo trabalho bem feito. Somam pontos pelo que está mal, em cada uma das três áreas — por isso, uma pontuação baixa é um bom resultado. Os pontos são depois convertidos numa classificação de 0 a 5.

Antes da chegada do agente

As coisas que mais vezes faltam quando um agente entra. Nenhuma delas demora muito; todas são difíceis de apresentar na hora.

- ☐ O seu sistema de gestão da segurança alimentar, preenchido e com as assinaturas em dia.
- ☐ A sua informação sobre alergénios, concluída e de acordo com a ementa — e um rótulo com os ingredientes, com os alergénios destacados, em tudo o que embala antes de ser pedido.
- ☐ Comprovativo de registo na autoridade local — obrigatório pelo menos 28 dias antes de iniciar a atividade.
- ☐ Registos de formação de todos os membros do pessoal, incluindo quem começou este mês.
- ☐ Um termómetro de sonda a funcionar e calibrado — e o registo da calibração.
- ☐ Registos de temperatura de frigoríficos, congeladores e manutenção a quente.
- ☐ Planos de limpeza que mostrem o que se faz, com que frequência e por quem.
- ☐ Registos de controlo de pragas, incluindo eventuais relatórios de visita da empresa contratada.
- ☐ Lista de fornecedores e registos de entregas, incluindo tudo o que recusou.
- ☐ Lavatórios para as mãos abastecidos: água quente, sabão e um meio de secagem.
- ☐ Um lava-loiça destinado à preparação de alimentos, separado do lavatório para as mãos.
- ☐ Caixa de primeiros socorros abastecida, incluindo pensos rápidos azuis detetáveis.
- ☐ Resíduos armazenados e retirados corretamente, com caixotes que fecham.
- ☐ Equipamento de segurança contra incêndios instalado e dentro da validade — não conta para a classificação de higiene, mas um agente avisa se estiver claramente mal.
- ☐ Um registo de doença do pessoal — quem comunicou o quê e quando voltou a manusear alimentos.



Procedimentos de segurança e higiene alimentar

Como os alimentos são manuseados — a primeira das três áreas avaliadas.

		SIM	NÃO	AÇÃO NECESSÁRIA
1	O pessoal comunica doenças e fica afastado do manuseamento de alimentos até estar 48 horas sem diarreia nem vômitos?			
2	Os produtos químicos de limpeza são guardados em segurança e separados dos alimentos?			
3	O equipamento tem manutenção e limpeza regulares?			
4	O pessoal usa vestuário de proteção adequado e limpo?			
5	O pessoal segue práticas seguras de manuseamento de alimentos?			
6	Todos os alimentos vêm de fornecedores aprovados e registados?			
7	Os resíduos alimentares são separados e eliminados corretamente?			
8	Os alimentos congelados são descongelados no frigorífico, num recipiente tapado?			
9	Os alimentos cozinhados são arrefecidos e refrigerados no prazo de 90 minutos?			
10	Os alimentos mantidos a quente estão a 63 °C ou mais, com o equipamento pré-aquecido?			
11	Os alimentos são cozinhados até uma temperatura interna segura — 75 °C durante 30 segundos, ou uma combinação equivalente?			
12	Os alimentos refrigerados estão a 8 °C ou menos, e os congelados a -18 °C ou menos?			
13	Os alimentos preparados e os ingredientes abertos têm as datas marcadas, e verifica-se diariamente se estão fora de prazo?			
14	Todos os alimentos estão tapados, embrulhados ou guardados num recipiente fechado?			
15	Os ingredientes alergénicos estão selados, claramente rotulados e são preparados com equipamento ou espaço separados?			
16	O equipamento com código de cores é usado corretamente para evitar a contaminação cruzada?			
17	Usa-se equipamento separado e claramente identificado para alimentos crus e prontos a consumir?			
18	Os alimentos cozinhados e prontos a consumir são mantidos separados dos crus no armazenamento e na preparação?			
19	Os lavatórios para as mãos estão acessíveis, abastecidos e são mesmo usados?			
20	O pessoal cumpre as normas de higiene pessoal — roupa limpa, cabelo apanhado, sem joias nem verniz nas unhas?			

Requisitos estruturais

As próprias instalações — a segunda área avaliada.

		SIM	NÃO	AÇÃO NECESSÁRIA
21	Os procedimentos de emergência e as vias de saída estão claramente definidos e desimpedidos?			
22	Existe uma zona própria e limpa para as pausas do pessoal?			
23	As instalações de lavagem de loiça e utensílios são suficientes para o volume de trabalho?			
24	As janelas e portas estão corretamente instaladas e vedadas contra pragas?			
25	Os tetos estão em bom estado e são conservados de forma a evitar contaminação?			
26	O chão é antiderrapante, está em bom estado e é fácil de limpar?			
27	O acesso às instalações é controlado para impedir entradas não autorizadas?			
28	As instalações de armazenamento e eliminação de resíduos são adequadas?			
29	As instalações sanitárias do pessoal são suficientes e estão bem conservadas?			
30	As instalações são mantidas em bom estado de conservação?			
31	O edifício está protegido contra a entrada de pragas?			
32	As zonas de armazenamento estão limpas, secas e são adequadas ao stock guardado?			
33	O equipamento está colocado de forma a evitar a contaminação cruzada?			
34	Os sistemas de drenagem são adequados e estão em bom funcionamento?			
35	Há um abastecimento adequado de água potável quente e fria?			
36	A iluminação é adequada para a limpeza e para a inspeção?			
37	A ventilação é suficiente para evitar condensação e bolor?			
38	As superfícies e os acabamentos são lisos, não porosos e fáceis de limpar?			
39	A disposição da cozinha mantém separados os processos com alimentos crus e prontos a consumir?			
40	Existem zonas separadas para a preparação de alimentos crus e cozinhados?			

Confiança na gestão

Os seus sistemas e registos — a terceira área avaliada, e a que mais vezes recebe a pior pontuação.

		SIM	NÃO	AÇÃO NECESSÁRIA
41	Existe um sistema documentado de gestão da segurança alimentar baseado no HACCP?			
42	É específico deste negócio, e não um modelo em branco?			
43	Foi revisto nos últimos doze meses, ou depois de qualquer alteração?			
44	As verificações diárias de abertura e fecho são feitas e assinadas?			
45	Os registos de temperatura estão completos, com as falhas justificadas?			
46	Quando uma verificação falha, a ação corretiva fica registada junto dela?			
47	Os planos de limpeza são assinados por quem fez o trabalho?			
48	Existe registo da calibração do termómetro de sonda?			
49	Guardam-se registos de fornecedores e entregas, incluindo as entregas recusadas?			
50	A informação sobre alérgenos está documentada e atualizada, disponível para todos os que servem e no rótulo de tudo o que é embalado antes de ser pedido?			
51	Existem registos de formação de todos os membros do pessoal?			
52	Todos receberam formação ao nível que a sua função exige?			
53	Há provas de formação de atualização, e não só de formação inicial?			
54	Os registos de controlo de pragas e os relatórios da empresa contratada estão guardados no local?			
55	Guardam-se os comprovativos de transferência de resíduos (waste transfer notes)?			
56	Há registo de qualquer reclamação de clientes sobre segurança alimentar, e do que foi feito?			
57	Uma pessoa designada consegue explicar o sistema se o gerente não estiver?			
58	Os registos são guardados durante tempo suficiente para mostrar um padrão, e não só esta semana?			
59	Os registos seriam compreensíveis para alguém que nunca cá esteve?			
60	Conseguiria apresentar tudo o que está acima no prazo de dez minutos depois de lho pedirem?			

Da pontuação à classificação

Os agentes pontuam cada uma das três áreas em separado. Os pontos são dados pelo que está **mal**, por isso uma pontuação baixa é um bom resultado. As três pontuações somam-se e depois aplica-se uma segunda regra: nenhuma área pode ter uma pontuação acima de um limite, senão a classificação desce, seja qual for o total.

OS INTERVALOS

PONTUAÇÃO TOTAL	E NENHUMA ÁREA ACIMA DE	CLASSIFICAÇÃO	
0–15	Nenhuma pontuação acima de 5	5	Muito bom
20	Nenhuma pontuação acima de 10	4	Bom
25–30	Nenhuma pontuação acima de 10	3	Globalmente satisfatório
35–40	Nenhuma pontuação acima de 15	2	Melhoria necessária
45–50	Nenhuma pontuação acima de 20	1	Grande melhoria necessária
Acima de 50	—	0	Melhoria urgente necessária

EXEMPLOS PRÁTICOS

5, 5, 20 TOTAL 30 · MAIS ALTA 20	1
O total indicaria um 3, mas uma área teve 20 — acima do limite de 10 para esse intervalo — por isso a classificação desce para 1.	
0, 5, 10 TOTAL 15 · MAIS ALTA 10	4
Um total de 15 fica no intervalo mais alto, mas o limite para um 5 é 5. A pontuação individual mais alta é 10, por isso fica em 4.	
5, 5, 5 TOTAL 15 · MAIS ALTA 5	5
Equilibrado, e nada acima do limite. É este o aspeto de um 5.	

É por isso que uma área fraca lhe custa mais do que vários pequenos problemas espalhados. Um negócio com 5, 5, 20 saiu-se bem em duas das três áreas e, mesmo assim, fica com um 1.

Trate da papelada, depois comprove-o.

Este guia prepara as instalações e os registos para a inspeção. O resto é mostrar a um agente que ontem também estava tudo assim — e isso é um problema de registos, não de limpeza.

Forme a equipa

Cursos de padrão CPD com certificado datado e verificável para cada membro do pessoal — um registo de formação claro para mostrar a um agente no âmbito da Confiança na gestão.

Mantenha os registos

A aplicação GFH substitui o diário em papel: verificações diárias, temperaturas do frigorífico, limpeza e alergénios, assinados e datados no momento em que acontecem.



goodfoodhygiene.co.uk

Esta é uma tradução. Se alguma coisa nela diferir da edição em inglês deste guia, aplica-se a edição em inglês.

This is a translation. If anything in it differs from the English edition of this guide, the English edition is the one that applies.

A Good Food Hygiene aplica as orientações da Food Standards Agency; não é endossada, aprovada nem certificada pela FSA. Este guia resume o Sistema de Classificação de Higiene Alimentar tal como se encontra à data de publicação e é fornecido a título de informação geral. Não constitui aconselhamento jurídico e não substitui o Food Law Code of Practice nem as orientações da sua própria autoridade local, que continua a ser a autoridade no que respeita à classificação do seu negócio.