

Hotelaria e Restauração

Nesta edição

- ↪ **Hotelaria e Restauração**
- ↪ **Importância do HACCP**
- ↪ **Eventos na FIL**
- ↪ **Legislação**

O **prevenir** é um boletim informativo da

Trasesa — Consultores de Higiene, Segurança e Saúde no Trabalho, Lda.

Para nos contactar:

Por correio

R. Dr. Flávio Resende, 323,
3ª Cv. Esq.
2775-195 Parede

Por telefone

21 454 81 40
21 458 34 68

Por fax

21 458 34 69

Por correio eletrónico
geral@trasesa.pt

Para mais informações

Consulte

www.trasesa.pt

O sector da hotelaria e restauração abrange hotéis, bares, empresas de catering, estabelecimentos de restauração rápida takeaway, cafés e bares. Trata-se de uma importante fonte de emprego no sector dos serviços em muitos Estados-Membros da União Europeia (UE) e economia em geral. Este sector em expansão emprega actualmente na União Europeia mais de 7,8 milhões de pessoas.



Políticas e práticas europeias, nacionais e locais

A nível europeu, os trabalhadores estão abrangidos pela Directiva-Quadro 89/391/CEE. Esta directiva prevê que os empregadores procedam a avaliações de riscos e impõe-lhes a obrigação geral de zelar pela segurança e saúde de todos os trabalhadores no local de trabalho.

Algumas políticas foram formuladas especificamente para o sector da hotelaria e restauração. Outras, como a relativa à análise dos riscos e controlo dos pontos críticos (**HACCP**) e a proibição de fumar, levaram as instituições públicas e os prestadores de serviços de segurança e de saúde a dedicarem maior atenção ao sector, o que, em alguns casos, resultou, por sua vez, na adopção de novas medidas em matéria de segurança e de saúde.



Os maiores riscos para quem trabalha neste sector são os seguintes:



a) Trabalho fisicamente exigente, que obriga a passar muitas horas de pé e em posturas estáticas, a movimentação manual de cargas, elevações e movimentos repetitivos, muitas vezes em combinação com outras condições de trabalho desfavoráveis, como as que resultam da deficiente conceção do local de trabalho;

b) Exposição a elevados níveis de ruído; cerca de 29% dos trabalhadores do sector estão expostos a ruído e mais de 4% consideram que tal fato coloca a sua saúde em risco;

c) Trabalho em ambientes quentes ou frios, especialmente a combinação de temperaturas elevadas com correntes de ar, portas abertas, alternância entre ambientes quentes e húmidos e ambientes frios, como despensas;

d) Cortes e queimaduras;

e) Escorregadelas, tropeções e quedas devidos a pavimentos húmidos e escorregadios e a obstáculos, incluindo quedas em altura;

f) Substâncias perigosas, por exemplo, o uso generalizado de produtos de limpeza e de agentes biológicos nos alimentos.

Os principais factores de risco psicossociais são os seguintes:

g) Horários de trabalhos prolongados e não convencionais; o sector caracteriza-se por turnos longos, horários de trabalho irregulares e pouco habituais; uma parte substancial do trabalho é efectuada quando a maior parte das pessoas não se encontra a trabalhar;

h) Dificil conciliação entre a vida profissional e a vida pessoal, nomeadamente tendo em conta a imprevisibilidade dos horários.

Volte s.f.f. ⇨

Uma prevenção de riscos bem sucedida inclui:



- Uma boa avaliação de riscos; a identificação prévia dos perigos é fundamental para assegurar uma solução para os problemas mais pertinentes;
- A participação dos trabalhadores, essencial para garantir que todos os problemas são identificados e para suscitar o apoio

necessário a uma aplicação bem sucedida de medidas de prevenção;

- Empenhamento da direção;
- Boas parcerias para lançar iniciativas em grande escala a nível regional, nacional ou sectorial; para garantir o êxito deste tipo de projetos é necessária a participação de todos os interessados;
- Formação adequada;
- Uma abordagem integrada, com recurso a diferentes tipos de medidas, pode potenciar o êxito global de qualquer intervenção.

Fonte: <https://osha.europa.eu>

A Importância do Sistema HACCP

O HACCP é uma sigla internacionalmente reconhecida para Hazard Analysis and Critical Control Point ou **Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos**.



Os princípios do Sistema HACCP

Os princípios do Sistema HACCP são: análises de perigos, determinação de pontos críticos de controlo, definir limites críticos, determinar o sistema de vigilância, aplicar medidas corretivas em caso de desvio, estabelecer procedimentos de verificação, documentação isto é estabelecer um sistema de documentação e registos obrigatórios como os registos de temperatura.

Obrigatoriedade de Implementação do Sistema de HACCP

O Regulamento (CE) 852/2004 de 29 Abril, relativo à higiene dos géneros alimentícios, prevê que todas as atividades do ramo alimentar de todos os estados membros, a partir de Janeiro de 2006, implementem um Sistema de Segurança Alimentar aplicando os princípios do HACCP.

Vantagens do sistema HACCP

- Estabelece um clima de confiança perante as autoridades oficiais, agentes económicos e o consumidor em geral em termos

de segurança dos alimentos;

- Permite reduzir os custos da não qualidade visto ser baseado numa filosofia preventiva de redução de custos e desperdícios;
- É recomendado pela Organização Mundial de Saúde (OMS), Comissão Internacional de Especificações Microbiológicas dos Alimentos (ICMSF) e Organização das Nações Unidas para a Agricultura (FAO);
- Pode ser usado como prova de defesa contra ações legais;
- É um sistema aplicável a toda a cadeia alimentar;
- Promove a mudança de políticas e da prática da empresa de um controlo de qualidade retrospectivo para uma garantia de qualidade preventiva.

O papel da ASAE (Autoridade de Segurança Alimentar e Económica)

Como regulador, a ASAE promove diversas ações de fiscalização que asseguram o cumprimento da legislação vigente pelas entidades dos sectores alimentar e não alimentar. Assume-se como uma entidade que se guia pelos princípios da independência científica, da precaução, da credibilidade e transparência e da confidencialidade.

Fonte: <http://www.asae.pt>

A TRASESA LDA. deseja a todos um Novo Ano de 2015 pleno de saúde, segurança e bem-estar!



Eventos na FIL

Janeiro

- 01-04 FIL DIVERLÂNDIA - Maior parque de Diversões Indoor do País
- 30-01/02 PET FESTIVAL - Salão dos Animais de Estimação

Fevereiro

- 25-01/03 BTL - Feira Internacional de Turismo

Março

- 04-06 GREEN BUSINESS WEEK - Semana Nacional para o crescimento ver
- 11-14 FUTURÁLIA - Salão de Oferta Educativa, Formação e Empregabilidade
- 12-15 PAPERGIFT - Salão Internacional de Papelaria, Material Didático, Brinquedo, Brinde, Festas e Decoração

Legislação:

Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de Outubro de 2011 - Relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, que altera os Regulamentos (CE) n.º 1824/2006 e (CE) n.º 1825/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho e revoga as Diretivas 87/250/CEE da Comissão, 90/496/CEE do Conselho, 1999/10/CE da Comissão, 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, 2002/67/CE e 2008/5/CE da Comissão e o Regulamento (CE) n.º 608/2004 da Comissão.



**Dúvidas, questões ou sugestões?
Não hesite em contactar-nos.**