

Rastreo médico

Definição

O rastreo médico é um acto de notificação de certos sintomas, diagnósticos e doenças passadas, uma vez que se relacionam com doenças de origem alimentar transmitidas por trabalhadores infectados.

Requisitos do Código Aplicável

1. Higiene do pessoal dentro dos Códigos de Segurança Alimentar do SQF aplicáveis (3.3.1.1, 4.3.1.1, 9.3.1.1, 10.4.1.1, 11.4.3.3, 12.4.1.1, 13.3.1.1, 17.3.1.1).

Termos do Glossário de Revisão

1. Programa Pré-requisito

Implementação e Orientação de Auditoria

O que significa isto?

O requisito de rastreo médico é uma clarificação da política de doenças infecciosas no âmbito da cláusula de Bem-Estar do Pessoal nos Códigos de Segurança Alimentar do SQF. No Código de Segurança Alimentar do SQF: Food Manufacturing, 11.3.1.1 declara: "O pessoal que é conhecido por ser portador de doenças infecciosas que apresentam um risco sanitário para outras pessoas através dos processos de embalagem ou armazenamento não deve participar no processamento ou embalagem dos alimentos ou entrar nas áreas de armazenamento onde os alimentos são expostos".

O rastreo médico do pessoal e dos contratantes deve ser levado a cabo para detectar portadores de doenças infecciosas. O pessoal identificado como portador de doenças infecciosas não deve ser autorizado a manusear matérias-primas, trabalhos em curso, ou produto acabado.

SQF divulgou a Emenda ao Código #1 para esclarecer que o sítio é necessário para desenvolver e implementar um procedimento de rastreo médico baseado no risco, ou seja, dependente da exposição dos empregados a produtos de alto risco e/ou superfícies de contacto do produto. A expectativa é que o site tenha um procedimento dedicado e escrito que cumpra os requisitos legais no país de operação e contenha instruções sobre como o site identificará o risco do produto, os tipos de doenças ou sintomas relatáveis, o mecanismo de notificação, e a resposta da gerência para garantir que a segurança alimentar não seja comprometida. O procedimento é aplicável a todos os funcionários, visitantes e empreiteiros do estaleiro.

A exigência é específica aos agentes patogénicos transmitidos pelos alimentos. Embora outros agentes patogénicos não alimentares, tais como a COVID-19, possam fazer parte do procedimento, não é exigida.

Porque está no Código & porque é importante?

Os empregados, incluindo trabalhadores temporários, empreiteiros e visitantes devem estar conscientes dos riscos para os produtos alimentares decorrentes da potencial transmissão de agentes patogénicos de empregados doentes. O plano de higiene do local deve abordar tanto a prevenção como o controlo de produtos expostos a empregados doentes e fluidos corporais. Um exemplo de um programa de controlo poderia ser a remoção de um empregado do contacto directo com alimentos para actividades de contacto não alimentares quando o empregado comunica uma potencial doença ou lesão. Idealmente, um empregado não será penalizado por comunicar uma doença ao local. Isto será apoiado por formação introdutória com todos os empregados, trabalhadores temporários, empreiteiros e visitantes sobre a notificação de doenças e ferimentos e por um questionário sobre doenças para os visitantes. Procedimentos e formação irão delinear como abordar a exposição e contacto de ingredientes, embalagem e produto.

Ver Gráfico RIO na página seguinte.

RIO Road to Audits (Registos, Entrevistas, e Observações)

Registos	Entrevistas	Observações
<p>Seguem-se alguns exemplos de registos e/ou documentos para ajudar na implementação e revisão deste tópico:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Procedimento de Rastreo Médico ▪ Procedimentos de formação para o pessoal do local, trabalhadores temporários, empreiteiros e visitantes 	<p>Seguem-se alguns exemplos de pessoas a entrevistar para ajudar na implementação e revisão deste tópico:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ SQF Practitioner/ Back-up Practitioner. ▪ Recursos Humanos ou pessoal responsável pelo pessoal e formação. ▪ Pessoal do local, empreiteiros, trabalhadores temporários, visitantes. <p>Seguem-se exemplos de perguntas a fazer para ajudar na implementação e revisão deste tópico:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Que factores de risco foram considerados ao desenvolver o procedimento? ▪ Como é que o pessoal é notificado/formado sobre o procedimento? ▪ Descrever a última instância em que este procedimento foi aplicado? 	<p>Seguem-se exemplos de observações para ajudar na implementação e revisão deste tópico:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formação para empregados novos e temporários. ▪ Acordos de visitantes e empreiteiros.

Referências adicionais

- Código alimentar modelo da FDA: 2017, Anexo 7, formulários 1-A a 1-C Informação sobre saúde dos funcionários
<https://www.fda.gov/media/110822/download>