

Orientações Higiénicas para a Preparação de Produtos de Pastelaria

Objectivo:

Se o pão, bolos e biscoitos, depois de serem confeccionados a alta temperatura, forem guardados de forma pouco higiénica ou se os ingredientes extra que lhes forem adicionados, como chocolate, natas ou frutas, não forem sujeitos ao fogo, então ficarão sujeitos a elevados riscos de contaminação microbiana. Estas orientações servem para relembrar aos fabricantes e vendedores as boas regras de higiene e segurança alimentar que devem ser observadas na preparação, manuseamento e processo de cozimento.

Âmbito de aplicação:

Os estabelecimentos de produção e de comercialização de produtos de pastelaria, incluindo lojas que prestam serviços de “Dine in” e de levar para fora, estabelecimentos que oferecem formação e confeccionam esse tipo de produtos, etc.

Definição:

Produtos de pastelaria: alimentos feitos à base de farinha (por exemplo pão, bolos e biscoitos) preparados através de cozimento no forno, adornados com ingredientes extra (que podem ou não ir ao fogo).

Conteúdo:

1. Aquisição e recepção inteligente:

- Adquira ingredientes (como farinha e pó de custarda) de qualidade, em boas condições de higiene e sempre de fornecedores idóneos;
- No caso de ingredientes com prazo de validade limitado ou facilmente perecíveis (p. ex. frutas e leite), convém calcular a quantidade necessária e comprar apenas o essencial;
- No acto da recepção, confira se os produtos condizem com a lista do recibo. Guarde os registos da compra de géneros, recibos ou quaisquer documentos relevantes que possam ajudar as autoridades a determinar a origem de um dado produto em caso de necessidade;
- Verifique sempre o estado em que estão os ingredientes, se a embalagem está intacta e confira o respectivo prazo de validade;
- Nunca aceite ingredientes nas seguintes condições:

- Farinha bolorenta ou com bichinhos;
 - Ovos com casca danificada ou rachada;
 - Produtos em lata amolgada, dilatada ou enferrujada;
 - Alimentos congelados com sinais de descongelação.
 - Se necessário, exija ao fornecedor documentos comprovativos, como certificados de higiene, certificados de origem e análise/relatório laboratorial dos produtos.
2. Armazenamento adequado dos ingredientes
- Os ingredientes alimentares mantidos à temperatura ambiente devem guardar-se em lugar seco e fresco e ao abrigo da luz solar directa;
 - Os ingredientes alimentares frescos e perecíveis (p. ex. natas frescas e ovos batidos) devem ser guardados em um frigorífico, a temperatura de refrigeração abaixo dos 5°C e a temperatura de congelação igual ou abaixo de -18°C);
 - Os ingredientes devem estar devidamente acondicionados ou guardados em recipientes com tampa. Alimentos crus (p. ex. ovos) e alimentos cozinhados ou prontos-a-servir devem ser mantidos em separado. O ideal é guardá-los em frigoríficos diferentes ou, se em um mesmo frigorífico, arrumar alimentos cozinhados ou prontos-a-servir na prateleira superior à da dos alimentos crus;
 - Consuma primeiro os ingredientes cujo prazo expira primeiro, seguindo o princípio “Primeiro a entrar, primeiro a sair”;
 - Os recipientes para guardar ingredientes secos (p. ex. farinha) devem ser limpos e desinfectados antes de serem utilizados para guardar novos ingredientes.
3. Cuidados a ter durante a preparação
- Utensílios e equipamentos
 - Utilize conjuntos diferentes de utensílios para manusear alimentos crus e alimentos cozinhados ou prontos-a-servir;
 - Todos os utensílios e equipamentos que entrem em contacto com os alimentos devem ser previamente limpos e desinfectados;
 - Utilize utensílios resistentes (p. ex. de aço inox) para preparar massas de pastelaria e outras confecções. Os utensílios danificados ou rachados devem ser de imediato substituídos por novos;

- O conteúdo dos enlatados, uma vez abertos, deve ser transferido para outro recipiente adequado e só depois guardado;
- Lave bem, regularmente, e deixe secar o batedor de ovos, as formas, a balança de cozinha, e o saco de aplicar natas. As partes descartáveis (como o saco de natas) devem ser substituídas após utilização;
- Na preparação de produtos de pastelaria utilize tabuleiros adequados e limpos para levar ao forno, pincéis de barrar, formas de bolos e papel pergaminho de ir ao forno;
- Verifique regularmente a temperatura do frigorífico, certificando-se que os alimentos estão guardados à temperatura correcta;
- Os materiais para embalagem devem ser guardados em recipientes à prova de poeiras ou em sacos de plástico fechados.

● Processo de preparação

Pré- preparação

- Calcule a quantidade de ingredientes necessários. Evite preparar ingredientes ou produtos de pastelaria em grande quantidade ou com demasiada antecedência;
- Lave sempre muito bem frutas e ovos. Nunca utilize ingredientes estragados ou com prazo de validade expirado;
- Para preparar recheios para produtos de pastelaria, como coberturas de tartes e sonhos, utilize sempre ovos pasteurizados ou seus derivados.

Preparação dos ingredientes

- Bata apenas a quantidade necessária de natas e guarde-as no frigorífico até serem utilizadas. Ao decorar produtos de pastelaria com natas, tente fazê-lo no mais curto espaço de tempo;
- Alimentos perecíveis ou de fabrico caseiro (p. ex. natas, leite já aberto, fruta já cortada ou feita em puré) devem ser refrigerados e utilizados o mais cedo possível; Controle o tempo e a quantidade utilizada na decoração de bolos ou pães com chocolate derretido. Não derreta nem refrigere o chocolate várias vezes;
- As sobras de alimentos pré-embalados devem guardar-se em recipientes selados (p. ex. caixas de plástico ou sacos com fecho zipper) e guardados em condições adequadas. O leite e as natas, uma vez abertas as embalagens, devem ser utilizados e guardados de acordo com as instruções indicadas nas embalagens;

- Os alimentos descongelados devem ser consumidos o mais cedo possível, devendo evitar-se a sua refrigeração repetida.

Preparação de produtos de pastelaria

- Os ingredientes e géneros crus devem ser guardados em local diferente dos alimentos cozinhados ou prontos-a-servir;
- Ao preparar massa de pastelaria, controle o seu volume, temperatura, nível de humidade e tempo de preparação;
- Ao empregar aditivos alimentares, como corantes e aromatizantes, utilize sempre o mínimo indispensável para obter o efeito desejado;
- O ambiente onde os produtos de pastelaria sofrem fermentação deve estar sempre limpo e controlar-se o tempo de fermentação da massa;
- Controle a temperatura do forno e o tempo necessário em relação ao tipo e quantidade de produtos de pastelaria que está a confeccionar; sejam quais forem, têm de sofrer toda cozedura completa.

4. Apresentação adequada

- Guarde os produtos de pastelaria apenas depois de esfriarem; aconselha-se a utilizar apenas materiais de embalagem aprovados;
- Produtos de pastelaria facilmente perecíveis (p.ex. bolos com natas) devem ser refrigerados a menos de 5°C. Nunca venda produtos de pastelaria estragados ou com o prazo expirado;
- A apresentação de produtos de pastelaria já prontos deve respeitar a sequência de fabrico, para garantir que “Os primeiros a sair (do forno) são os primeiros a ser vendidos ou distribuídos”;
- Os produtos de pastelaria na montra ou prontos-a-servir devem ser apresentados em armários com vidro, à prova de poeira e de insectos;
- As lojas de pastelaria com auto-serviço, devem providenciar aos clientes tabuleiros e tenazes limpas e desinfectadas.

5. Higiene pessoal

- Lavar sempre bem as mãos com água e sabão antes de manusear alimentos;
- Na cozinha, vista sempre roupa de trabalho limpa e de cores claras;
- Não use anéis, braceletes, relógio ou outros acessórios quando manusear alimentos; não use verniz ou unhas artificiais;
- Utilize luvas ou sirva-se de uma colher ou garfo para manusear alimentos prontos-a-servir;

- Quaisquer cortes ou feridas abertas devem estar protegidas por pensos à prova de água;
 - Nunca manuseie ao mesmo tempo alimentos e dinheiro;
 - Nunca prove os alimentos servindo-se dos dedos;
 - Em caso de doença ou indisposição, como corrimento nasal, tosse, diarreia, febre, etc., evite manusear alimentos.
6. Higiene ambiental
- A banca de trabalho, afastada do chão, deve ser de material impermeável e de fácil limpeza;
 - Utilize sempre caixotes de lixo com tampa e despeje-os e desinfecte-os regularmente;
 - As caixas para o pão e tabuleiros de plástico utilizados para o transporte de produtos de pastelaria devem ser previamente limpos e desinfectados;
 - Instale equipamentos eficazes contra insectos;
 - Nunca admita animais de estimação em locais de preparação de alimentos.

April de 2014