

Questões de Higiene a Ter em Conta na Preparação e Venda de Alimentos Festivos do Ano Novo Lunar

Objectivo:

Estas orientações servem para relembrar ao comércio alimentar as boas práticas de higiene e segurança alimentar a observar na compra, armazenamento, preparação e venda de alimentos festivos do Ano Novo Lunar.

Âmbito de aplicação:

Produtores/fabricantes, fornecedores e retalhistas de alimentos festivos do Ano Novo Lunar (incluindo frutas cristalizadas chinesas e legumes, bolo de arroz glutinoso e bebinca de nabo).

Conteúdo:

1. Compra

- Adquirir os ingredientes alimentares (p. ex., farinha de arroz glutinosa, nabos e óleo de cozinha) e alimentos festivos do Ano Novo Lunar de fornecedores respeitáveis e com boas condições de higiene;
- Ao escolher os géneros alimentícios, verifique se foram mantidos à temperatura adequada e se estão em boas condições, não contaminados nem deteriorados;
- Nunca aceite géneros alimentícios de fraca qualidade ou com o prazo de validade expirado;
- Guarde os recibos da compra e distribuição, caso seja necessário encontrar o fornecedor;
- Mantenha-se em contacto com os fornecedores. Em caso de necessidade, peça aos fornecedores informação documentada relevante sobre o produtor, certificados sanitários de exportação, visados pelo governo e relatórios de análises laboratoriais.

2. Armazenamento

- Os ingredientes e alimentos festivos devem ser adequadamente guardados, no que diz respeito ao ambiente e à temperatura, aplicando o princípio “o que entra primeiro, sai primeiro”;
- Os géneros alimentícios guardados à temperatura ambiente devem estar em locais secos e bem ventilados, ao abrigo da luz solar;
- Os géneros alimentícios que necessitem ser guardados a baixas temperaturas devem ser refrigerados abaixo de 5°C ou congelados a -18°C ou inferior;
- Antes de serem guardados no frigorífico, os géneros alimentícios devem ser colocados num recipiente com tampa. Os alimentos instantâneos e não-instantâneos devem ser mantidos separados, de acordo com o princípio de “colocar alimentos cozinhados por cima dos crus”.

3. Preparação

- Verifique os diferentes tipos de ingredientes alimentares. Não usar e descartar de imediato os ingredientes estragados, com mofo ou odor desagradável;
- Ao utilizar aditivos alimentares, escolha os de fonte confiável e que sejam seguros para o consumo humano, utilizando a quantidade mínima para obter o efeito desejado. As embalagens contendo aditivos alimentares devem conter a indicação “de tipo alimentar” ou “aditivo alimentar”;
- Nunca adicione aditivos não-alimentares (o que é ilegal) nem abuse dos aditivos alimentares legais;
- Pudins cozidos a vapor devem ser completamente cozinhados a uma temperatura interna que atinja 75°C ou superior;
- Siga os passos seguintes no arrefecimento de pudins cozidos a vapor:
 - Adotar o método de arrefecimento rápido, para diminuir o tempo necessário para o arrefecimento;

- A temperatura dos pudins cozidos a vapor deve passar de 60°C para 21°C nas primeiras 2 horas ou menos de 2 horas, e de 21°C para uma temperatura inferior a 5°C nas 4 horas seguintes;

4. Venda

- Os alimentos festivos devem estar protegidos e ser servidos em recipientes apropriados e nunca misturados com alimentos crus ou colocados perto do solo;
- Respeite as temperaturas de armazenamento para os pudins feitos ao vapor, que devem ser guardados a menos de 5°C ou mantidos quentes a mais de 60°C, para não se estragarem;
- Os locais de venda de alimentos e os veículos para o seu transporte devem ser mantidos sempre limpos e em boas condições de higiene.

5. Higiene pessoal

- Observe sempre uma boa higiene pessoal. Antes da preparação de alimentos festivos do Ano Novo Lunar, lave sempre bem as mãos com água corrente e sabão líquido;
- Não use anéis, braceletes, relógio ou outros acessórios, nem verniz nas unhas ou unhas postiças;
- Evite manusear alimentos em caso de dores de garganta, diarreia ou vômito;
- Antes de manusear alimentos, cubra feridas na pele ou nas mãos com pensos à prova de água;
- Não manuseie alimentos e mexa em dinheiro ao mesmo tempo.

Atualizado em Janeiro de 2019