

## Orientações para a Recolha e Retenção de Amostras Alimentares

### Objectivo:

Estas orientações servem para relembrar às entidades que produzem e comercializam géneros alimentícios os requisitos de higiene e questões a ter em conta nos procedimentos de recolha e retenção de amostras alimentares.

### Âmbito de aplicação:

As entidades que produzem e comercializam géneros alimentares em Macau.

### Conteúdo:

#### 1. Condições em que é necessária a recolha e retenção de amostras alimentares

- Jantares de grupo;
- Buffets;
- Refeições/alimentos servidos em recepções e eventos importantes.

#### 2. Tipos de produtos alimentícios que requerem recolha e retenção de amostras alimentares

“Os alimentos potencialmente perigosos” devem ter prioridade na recolha e retenção de amostras, em particular os que não requeiram aquecimento antes de seu consumo, como:

- Carne cozinhada servida fria, carne fumada, fatiada, assada (siu mei), carne embebida em molhos de tempero (lou mei), especialidades artesanais e alimentos à base de cereais, como arroz cozido, fitas e canja de arroz já frias;
- Marisco consumido cru ou frio (p.ex. peixe cru, sashimi, ostras cruas, camarões e caranguejos servidos frios, medusas, conchas, crustáceos e entre outros);
- Pratos frios, sanduíches e saladas;
- Sobremesas frias, bebidas com sabores e sumos de frutas frescas;
- Fruta já cortada;
- Comidas caseiras preservadas em óleo e pastas e óleos de receita especial;

- Produtos alimentares particularmente sujeitos a contaminação.
3. Procedimentos e questões a ter em conta na recolha e retenção:
- Fazer imediatamente a recolha de amostras após a confecção dos alimentos (prato pronto), antes de serem servidos ou distribuídos;
  - Recolher, a partir do prato pronto a consumir, uma pequena amostra do alimento, que não deve ser inferior a 250 gramas ou 250 mL, cerca de 7 taéis;
  - Acondicionar, individualmente, as amostras de diferentes pratos, de refeições diferentes, num recipiente limpo e desinfectado Nota (a), que deve ser guardado adequadamente;
  - Apresentar claramente cada amostra o nome da amostra, data e hora em que foi colhida, designação da refeição e o nome da pessoa que a recolheu Nota (b);
  - Manter correctamente todas as amostras de refeições num refrigerador reservado para o efeito, a uma temperatura inferior a 5°C durante pelo menos 48 horas. As amostras têm de ser mantidas em segurança, evitando a sua exposição a contaminantes. O estabelecimento alimentar pode desfazer-se da amostra passadas 48 horas, desde que o Departamento de Segurança Alimentar não o contacte durante este período.

Nota (a). Amostra do recipiente:





Nota (b). Amostra da etiqueta:

Data: Mês ____ Dia ____ às ____ horas e ____ minutos Designação da amostra: _____ Refeição: pequeno-almoço/almoço/jantar Recolector: _____
---

Actualizado em Janeiro de 2019