

## Orientações para a Utilização de Recipientes de Plástico Descartáveis

### Objectivo:

Os alimentos que são comprados para levar (take-away) são muitas vezes colocados em recipientes de plástico descartáveis. No entanto, o seu uso indevido pode afectar a segurança alimentar, nomeadamente alimentos muito quentes em caixas de esferovite podem causar a danificação da embalagem, libertando substâncias nocivas que podem contaminar os alimentos no interior. Estas orientações servem para lembrar fabricantes e vendedores, de regras importantes a observar na utilização de recipientes de plástico descartáveis.

### Âmbito de aplicação:

Unidades de comercialização que utilizam recipientes para alimentos, incluindo refeitórios, lojas de comprar e levar (take-away), supermercados, etc.

### Definição:

Recipientes de plástico descartáveis para alimentos (adiante designados simplesmente por “recipientes”): recipientes descartáveis feitos de derivados de plástico para guardar alimentos. Os tipos mais utilizados são politereftalato de etileno (PET), polipropileno (PP), poliestireno (PS) e poliestireno expandido (EPS) mais conhecido por esferovite.

### Conteúdo:

#### 1. Comprar de forma inteligente

- Adquirir recipientes apenas de fornecedores idóneos;
- Escolher o tipo de recipiente a usar com base no tipo de alimento a guardar (ver apêndice);
- No acto da recepção, verifique se os recipientes estão em boas condições, limpos, sem danos nem contaminações.

#### 2. Armazenar de forma inteligente

- Os recipientes devem estar devidamente cobertos e ser guardados num armário. Nunca colocá-los directamente no chão;
- Os alimentos e os recipientes devem ser mantidos em separado e nunca estar expostos directamente à luz solar ou perto de fontes de calor;

- Adoptar o princípio de “Primeiro a entrar, primeiro a sair” na gestão de estoques.

### **3. Utilizar de forma cuidadosa**

- Verificar o estado do recipiente antes de o utilizar e descartá-lo de imediato se estiver danificado ou contaminado;
- Guardar alimentos apropriados para o tipo de recipiente utilizado (consultar o apêndice);
- Para guardar alimentos a temperaturas muito altas, deve usar recipientes de polipropileno (PP) que resistem melhor ao calor. Evitar utilizar recipientes de material pouco resistente ao calor como poliestireno (PS) e poliestireno expandido (EPS);
- Evitar colocar alimentos fritos a alta temperatura ou muito oleosos directamente no recipiente, de forma a evitar a libertação de substâncias nocivas. Pode colocar primeiro no recipiente um elemento de insulação (por exemplo papel de alumínio) ou papel absorvente;
- Evitar colocar alimentos no recipiente com demasiada antecedência, para reduzir o tempo de contacto;
- Se o recipiente se deformar ao colocar alimentos, descarte de imediato o recipiente e o seu conteúdo;
- Nunca reutilize recipientes de plástico descartáveis;
- Em caso de dúvida sobre a segurança do recipiente, é preferível não o utilizar.

**Apêndice:** Propriedades e códigos de recipientes de plástico descartáveis para alimentos

<b>Tipos de Plástico</b>	<b>Propriedades</b>	<b>Código</b>
Politereftalato de etileno (PET)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Baixa resistência ao calor</li> <li>● Não pode guardar alimentos a mais de 80°C</li> <li>● Não se pode utilizar no microondas</li> </ul>	
Polipropileno (PP)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Baixa resistência ao calor</li> <li>● Não pode guardar alimentos entre 100°C e 140°C</li> <li>● Pode-se utilizar no microondas</li> </ul>	

Poliestireno (PS)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Baixa resistência ao calor</li> <li>● Não pode guardar alimentos a mais de 100°C</li> <li>● Não se pode utilizar no microondas</li> </ul>	
Poliestireno expandido (EPS)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Baixa resistência ao calor</li> <li>● Não pode guardar alimentos a mais de 100°C</li> <li>● Não se pode utilizar no microondas</li> </ul>	

**O IAM lembra ao público e ao sector alimentar para proteger a Terra e estimar os recursos naturais!**

- Evitar a utilização de recipientes, talheres e pratos descartáveis;
- Encorajar os clientes a trazerem os seus próprios recipientes, talheres e loiça;
- Evitar a utilização de sacos de plástico e encorajar os clientes a trazerem a sua própria saca ecológica para as compras.

Agosto de 2013