

## Orientações de Higiene na Preparação de Ostras

### **Introdução:**

As ostras são uma verdadeira iguaria, sendo uma comida muito apreciada pelo seu sabor na boca, que é suave, amanteigado e succulento.

As ostras são uma espécie de moluscos bivalves de habitats marinhos que se alimentam como se fossem filtros e, como tal, são susceptíveis de acumular no seu organismo substâncias nocivas (p. ex., vírus e bactérias) presentes em águas marinhas poluídas. Tal significa que o consumo de ostras (e de ostras mal cozinhadas) constitui um risco considerável para a segurança alimentar. Com o objectivo de controlar os riscos microbiológicos inerentes às ostras, a indústria de ostreicultura e as autoridades regionais monitoram regularmente os níveis microbiológicos das águas onde se faz a sua criação e os limites microbiológicos das ostras. Somente as ostras colhidas em unidades de ostreicultura aprovadas e que respeitem os padrões de higiene alimentar podem ser comercializadas para o consumo humano directo.

De acordo com as respectivas leis e diplomas em vigor em Macau, os importadores de ostras são obrigados a fazer uma declaração de importação às autoridades competentes e as ostras importadas estão sujeitas obrigatoriamente a inspecção sanitária pelo IAM. Os importadores também devem apresentar o respectivo atestado sanitário válido, emitido pelas autoridades competentes do país ou região de origem. Além disso, o sector alimentar que se dedica à comercialização de ostras tem de adoptar medidas rigorosas de controlo de higiene (por exemplo, controlo rigoroso de temperatura ao longo de toda a cadeia de frio) para minimizar ao máximo os riscos alimentares associados ao consumo de ostras.

### **Objectivo:**

Estas orientações servem para relembrar ao comércio alimentar as boas práticas de higiene e segurança alimentar a observar na compra, armazenamento, manuseio e exibição de ostras, a fim de reduzir a incidência de doenças transmitidas por alimentos devido ao seu manuseio e exibição inadequados.

### Âmbito de aplicação:

1. As ostras referidas nestas Orientações são ostras destinadas ao consumo directo (consumidas cruas);
2. As Orientações aplicam-se aos estabelecimentos que se dedicam ao fornecimento e venda de ostras, incluindo lojas *takeaway* e de consumo no local e estabelecimentos que oferecem serviço de bufê.

### Conteúdo:

#### 1. Compra e recepção inteligente

##### 1) Compra

- Antes de comprar, planeie com antecedência a quantidade de ostras necessárias para consumo e inspecione o ambiente de armazenamento do fornecedor;
- Compre sempre de fornecedores com boas condições de higiene e pergunte sobre o país de origem das ostras. Certifique-se de que elas vêm com certificado sanitário emitido pelas autoridades competentes do país de origem;
- Informe-se sobre as condições de transporte e armazenamento de ostras;
- Nunca compre ostras de origem desconhecida ou que não foram sujeitas a inspeção de higiene;
- Nunca compre, para consumir cruas, ostras destinadas a serem comidas bem cozidas.

##### 2) Recepção

- No acto de recepção, verifique se as ostras foram mantidas sob temperatura adequada e em boas condições de higiene;
- Verifique se estão vivas e frescas através do seguinte:
  - Toque levemente com um dedo numa ostra aberta. Se a casca se fechar de imediato, é porque está viva e é fresca;
  - As ostras devem ter um cheiro salgado a mar.
- Rejeite ostras de origem desconhecida, com cheiro desagradável ou estragadas;
- Arquive os registos de compra e venda de géneros alimentares,

respectivos atestados sanitários válidos, recibos ou quaisquer outros documentos relevantes que possam ajudar as autoridades competentes a investigar e a detectar a origem de um dado produto em caso de necessidade.

## 2. Armazenamento adequado

- Nunca volte a colocar ostras frescas / vivas em água para as conservar;
- Mantenha as ostras armazenadas com o seu lado convexo para baixo, para reter os fluídos na casca e mantê-las vivas<sup>1, 2</sup>;
- A temperatura ideal de armazenamento das diferentes espécies de ostras varia, mas geralmente é de 4 a 5°C; temperaturas abaixo de 1°C podem matar o marisco;
- Monitore e registe regularmente as temperaturas dos frigoríficos utilizados para armazenamento de ostras;
- Armazenar as ostras frescas / vivas em frigoríficos reservados para esse fim. Não guarde quaisquer outros alimentos neles. Guarde sempre separadamente as ostras frescas / vivas de variedades diferentes, de diferentes países de origem e de lotes diferentes;
- Rotule as ostras frescas / vivas de acordo com a variedade e o número de lote delas. Mantenha registos actualizados das existências e das vendas de ostras frescas / vivas, inspeccionando-as regularmente;
- De acordo com o princípio “Primeiro a entrar, primeiro a sair”, consuma primeiro as ostras que foram colhidas mais cedo, conforme indicado pela data da colheita no seu certificado sanitário.

## 3. Manusear com cuidado

Antes de limpar e manusear ostras, certifique-se de que as instalações, equipamentos e utensílios utilizados para essa finalidade estão limpos e em boas condições de higiene.

<sup>1</sup> O Código de Práticas para Peixes e Produtos da Pesca (CXC 52-2003), desenvolvido pela Comissão do Codex Alimentarius, especifica que os moluscos bivalves vivos não devem voltar a ser imersos ou aspergidos com água depois de terem sido embalados para venda a retalho e terem saído do centro de expedição.

<sup>2</sup> A reimersão de ostras vivas na água afectará a sua qualidade e segurança alimentar.

### 1) Lavagem e limpeza de ostras

- Lidar com ostras em áreas designadas ou espaços de trabalho na zona de manuseio de alimentos equipados com controlo de temperatura. Se o espaço de trabalho precisar de ser partilhado, deve haver um plano de trabalho, como cronograma de utilização, fluxo de manipulação e cronogramas de limpeza e desinfecção, de forma a reduzir o risco de contaminação cruzada;
- Usar apenas pias ou recipientes destinadas à lavagem de ostras;
- Usar apenas escovas limpas destinadas à limpeza de ostras para esfregar as suas conchas e remover qualquer sujidade ou organismos estranhos (como vermes marinhos nas fendas das conchas), para evitar que a carne de ostra seja exposta a contaminação durante a abertura das conchas;
- Utilizar água potável ou água gelada para enxaguar ou colocar ostras em imersão.

### 2) Manuseio de ostras

- Use um *kit* especializado para abrir conchas de ostras e utensílios apropriados (p. ex., tábua de cortar, facas de ostras, luvas de protecção e toalhas), para lidar com ostras;
- Não manusear outros alimentos nos espaços de trabalho para manipulação de ostras;
- Após a ostra ser removida, limpe os restos de concha deixados na ostra e verifique o frescor da sua carne (p. ex., o interior da concha e a carne de ostra devem ser de cor branca cremosa, com um tom rosado ou acinzentado e um tanto reluzentes);
- Se a ostra estiver morta antes de ser retirada, nunca deve ser consumida crua;
- Se a carne de ostra ou o seu suco parecer turvo, mudar para castanho ou acinzentado ou tiver um cheiro desagradável, descarte-a de imediato;
- Prepare apenas a quantidade de ostras suficiente para durar o período de serviço. Evite preparar ostras em excesso ou com muita

antecedência, evitando assim um armazenamento prolongado ou o seu desperdício;

- Encurtar tanto quanto possível o tempo de manipulação. Envolver pronta e adequadamente as ostras já preparadas e colocá-las sob armazenamento a frio a menos de 5°C, evitando deixá-las à temperatura ambiente.

#### 4. Exposição e fornecimento

##### 1) Requisitos básicos

- Consuma as ostras já abertas o mais cedo possível. Se não forem consumidas de imediato, envolva-as adequadamente em materiais de embalagem limpos, adequados e não-tóxicos ou mantenha-as em recipientes com tampas e coloque-as abaixo de 5°C quando em exposição;
- Use sempre um recipiente separado para manter as ostras, a fim de evitar a contaminação cruzada;
- Ao usar cubos de gelo comestíveis para manter ostras a baixa temperatura, lembre-se de drenar a intervalos regulares a água gelada derretida e reabastecer com mais cubos de gelo comestíveis;
- Verifique a condição das ostras a intervalos regulares. Interrompa de imediato a venda de quaisquer ostras que estejam estragadas ou suspeitas de terem sido expostas a contaminação.

##### 2) Ostras servidas em auto-serviço

- Coloque em exposição sempre uma pequena quantidade de ostras;
- Proteja de forma adequada as ostras vivas em exposição com uma tampa plástica transparente para evitar a sua exposição a agentes contaminantes;
- Forneça aos clientes pares suficientes de pinças longas para pegar ostras e substituí-las sempre que necessário ou se suspeitar que possam estar contaminadas;
- Verifique regularmente as áreas de exposição de alimentos em bufê, para garantir que as ostras são exibidas sempre num ambiente

limpo e higiénico.

5. Transporte e entrega apropriados

- Mantenha as ostras e outros alimentos devidamente embalados em recipientes separados de armazenamento de alimentos ou com tampa, para evitar a contaminação cruzada durante o seu transporte e entrega;
- Durante o transporte, manter as ostras em equipamentos com insulação térmica ou refrigerados. Utilizar veículos limpos e entregar as ostras o mais prontamente possível;
- Relembre os clientes sobre aspectos importantes a serem observados no consumo de ostras, como deverem ser consumidas prontamente.

6. Mantenha uma boa higiene pessoal

- Lave sempre bem as mãos antes de manusear alimentos e após utilizar os lavabos e sempre que tocar em lixo;
- Use casaco de cor clara, roupa de trabalho, avental e cubra a cabeça (p. ex., com chapéu ou rede de cabelo). Caso as roupas de trabalho fiquem sujas durante o manuseio de alimentos, devem ser substituídas de imediato por roupas limpas;
- Use luvas descartáveis e máscara. Substitua-as quando estiverem danificadas, entrem em contacto com objectos sujos ou tenham sido usadas por longo período;
- Não use braceletes, anéis, relógio ou outros acessórios, nem verniz ou capas de unhas artificiais;
- Proteja com pensos à prova de água (p. ex., pensos adesivos coloridos) quaisquer cortes ou feridas abertas;
- Evite manusear alimentos em caso de doença ou indisposição, como corrimento nasal, diarreia, vómitos e febre.

7. Assegurar as condições higiénicas do ambiente de trabalho, dos utensílios e dos equipamentos

- Depois de abrir um lote de ostras, substitua, limpe, lave e desinfecte de

imediatamente os utensílios utilizados, para evitar a contaminação cruzada;

- Mantenha todas as áreas para exibição de ostras sempre limpas e em boas condições de higiene;
- Limpe e desinfete sempre muito bem todos os utensílios e equipamentos que entrem em contacto com os alimentos, antes e depois da sua utilização;
- Substitua de imediato quaisquer utensílios danificados ou rachados;
- Todas as superfícies das mesas de trabalho devem ser de material impermeável, de fácil limpeza e ser mantidas sempre afastadas do solo;
- Lave e desinfete cuidadosamente as tábuas de corte antes e depois da sua utilização. Descarte tábuas de corte em más condições (p. ex., arranhões e cortes na superfície tornam difícil a sua limpeza eficaz);
- Utilize sempre caixotes de lixo com tampa, devendo despejá-los e desinfetá-los regularmente;
- Descongele regularmente todos os congeladores;
- Nunca permitir a criação de animais de estimação em locais de preparação de alimentos.

8. Responsabilidades das entidades de produção e comercialização de géneros alimentares

- Designe apenas manipuladores de alimentos adequadamente treinados para lidar com ostras;
- Assegure-se de que esses manipuladores têm conhecimentos suficientes sobre as práticas de higiene no manuseio das ostras;
- Preste sempre atenção aos alertas e anúncios de segurança alimentar emitidos pelo Departamento de Segurança Alimentar do IAM. Ao receber um aviso para interromper a venda ou um aviso de recolha do Departamento, a entidade em causa terá de remover de imediato as ostras suspeitas de contaminação dos pontos de compra e venda, ou suspender o fornecimento aos consumidores, e cooperar com o Departamento na sua recolha.

Atualizado em Janeiro de 2022