

Orientações de Higiene para Confeção e Fornecimento de Refeições Mistas Acondicionadas em Recipientes Plásticos

Introdução:

As refeições mistas em recipientes plásticos (vulgarmente designadas por refeições mistas) são uma comida *fast food* tipicamente chinesa, previamente confeccionada e preparada em grandes variedades e quantidades pelos estabelecimentos de *takeaway*, cantinas e outros tipos de espaços idênticos, para ser fornecida durante as horas de almoço ou jantar. Normalmente, estas refeições são conservadas em equipamentos de conservação a quente e a sua composição varia dependendo da escolha dos consumidores. Como os estabelecimentos de comida, de acordo com o procedimento habitual, preparam e fornecem uma grande quantidade e diversidade de comida para este tipo de refeições, qualquer descuido no tratamento dos ingredientes alimentares durante este processo, como, por exemplo, a confeção da comida com demasiada antecedência ou a exposição prolongada da comida a um intervalo de temperaturas de risco, pode aumentar a probabilidade de contaminação por microrganismos, colocando em causa a segurança alimentar.

Objectivo:

Estas orientações servem para alertar o sector sobre os cuidados no âmbito de higiene e segurança alimentar que devem ser observados durante a confeção e o fornecimento de refeições desta natureza, a fim de salvaguardar a segurança dos alimentos.

Âmbito de aplicação:

Aplicáveis a estabelecimentos comerciais que produzam refeições mistas acondicionadas em recipientes plásticos.

Conteúdo:

1. Cuidados a observar durante a preparação
 - Planear previamente a quantidade necessária dos ingredientes alimentares e o tempo necessário para a sua confeção, de forma a evitar situações de

desperdício ou armazenamento por tempo excessivo, derivadas da preparação em quantidade excessiva ou com demasiada antecedência;

- Tratar de forma separada os alimentos crus, cozidos e prontos a consumir, usando diferentes utensílios e equipamentos. Em condições menos favoráveis, em que os alimentos crus e cozidos são tratados com o mesmo equipamento, este deve ser alvo de limpeza e desinfecção profundas antes e depois da utilização, com vista a prevenir contaminações cruzadas;
- Seguir procedimentos correctos de descongelação e congelação dos ingredientes alimentares (tratamento em temperaturas altas imediatamente após a descongelação via armazenamento na secção de refrigeração do frigorífico ou microondas ou descongelação através do contacto com a água corrente da torneira). Uma vez descongelados, os alimentos devem ser usados com a maior brevidade possível¹;
- Assegurar que os alimentos estejam totalmente cozidos²;
- Arrefecer rapidamente³ os alimentos cozidos que não serão usados no próprio dia, tendo em conta os seguintes aspectos:
 - Devem ser adoptados métodos que garantam o rápido arrefecimento, de modo a encurtar o tempo de arrefecimento natural;
 - Os alimentos cozidos devem ser acondicionados em pequenas porções ou em recipientes pouco profundos;
 - Nas 2 primeiras horas ou num intervalo ainda mais curto, a temperatura dos alimentos cozidos deve ser reduzida de 60°C para 21°C. Nas 4 horas posteriores ou num intervalo ainda mais curto, essa temperatura deve ser reduzida de 21°C para abaixo de 5°C.
- Depois de arrefecidos, os alimentos cozidos devem ser devidamente embrulhados ou acondicionados em recipientes fechados, e conservados no frigorífico, de acordo com o princípio “cozido em cima e cru em baixo”, de forma a evitar contaminações cruzadas;
- Em caso de necessidade de reaquecer os alimentos, a temperatura no núcleo dos alimentos deve atingir rapidamente os 75°C ou superior e ser mantida durante 15 segundos;

¹ Consulte o documento GL 003 DSA 2016, “Orientações para a Descongelação de Alimentos”.

² Para os produtos alimentares sujeitos a cozedura ao serem processados, deve haver, durante o processamento, uma temperatura central e tempo de duração suficientes para cozinhá-los completamente.

³ Consulte o documento GL 001 DSA 2017, “Orientações para o Arrefecimento e o Reaquecimento de Alimentos”.

- Os alimentos cozidos apenas podem ser reaquecidos uma vez. Se, depois do reaquecimento, os alimentos não forem totalmente consumidos, a parte remanescente deve ser descartada.

2. Exposição correcta

- As variedades da comida expostas devem ter porções adequadas, de acordo com a quantidade concreta de venda;
- A área de exposição deve estar resguardada com uma cobertura transparente, para proteger a comida;
- A comida deve ser conservada termicamente a temperaturas superiores a 60°C;
- O aparelho de conservação térmica deve ser ligado com antecedência (ex. dispositivo de banho-maria), para que a temperatura de conservação térmica seja superior a 60°C ainda antes da exposição da comida;
- Antes de ligar o dispositivo de banho-maria, uma quantidade suficiente de água deve ser colocada conforme exigido pelo manual de instruções, para garantir o funcionamento normal;
- Os recipientes onde se expõe a comida devem ser adequadamente dispostos de acordo com o formato do aparelho de conservação térmica (ex. dispositivo de banho-maria), sem nunca elevar a posição dos recipientes, por forma a garantir que todas as variedades da comida estejam a temperaturas de conservação ideais;
- É aconselhável o uso de termómetro de alimentos⁴ para monitorizar e registar regularmente a temperatura do processo de conservação térmica;
- Nunca se deve utilizar dispositivos de banho-maria para reaquecer alimentos;
- Nunca se deve misturar as variedades da comida já expostas durante algum tempo com as variedades recém-confeccionadas.

3. Acondicionamento apropriado

- Os alimentos cozidos devem ser rapidamente acondicionados ou embrulhados com materiais ou recipientes adequados e higienizados⁵;

⁴ Consulte o documento GL 002 DSA 2017, “Orientações para a Utilização do Termómetro de Alimentos”.

⁵ Consulte o documento GL 006 DSA 2017, “Orientações para a Utilização de Talheres Descartáveis”.

- Os comerciantes devem alertar os clientes para que consumam as refeições com a maior brevidade possível.

4. Limpeza e manutenção

- Antes e depois da utilização, os utensílios, equipamentos e instalações (como termómetros, cobertura de protecção transparente, dispositivo de banho-maria e câmaras térmicas, etc.) devem ser limpos e desinfectados;
- Devem ser realizadas inspecções, manutenções e reparações regulares dos equipamentos.

5. Controlo de tempo

- Como os alimentos cozidos são produtos com potenciais riscos, durante todo o processo de produção e venda, o tempo da sua conservação num intervalo de temperaturas considerado de risco (5°C a 60°C) deve ser encurtado na medida do possível. Caso as condições assim não o permitam, a sua conservação deve respeitar a regra de 2/4 horas⁶:
 - Se foram conservados a um intervalo de temperaturas considerado de risco durante um período inferior a 2 horas, os alimentos devem ser armazenados no frigorífico ou consumidos imediatamente;
 - Se foram conservados a um intervalo de temperaturas considerado de risco durante um período entre 2 a 4 horas, os alimentos devem ser consumidos imediatamente;
 - Se foram conservados a um intervalo de temperaturas considerado de risco durante um período superior a 4 horas, os alimentos devem ser descartados.

Setembro de 2022

⁶ Consulte o documento GL 001 DSA 2019, “Orientações de Higiene para o Controlo de Tempo e Temperatura para Uma Maior Segurança Alimentar”.