

Orientações Higiénicas para a Preparação de Pratos Frios Chineses

Objectivo:

Os pratos frios chineses são em regra preparados com antecedência e refrigerados durante algum tempo antes de serem servidos, não necessitando de reaquecimento, o que aumenta os riscos de contaminação microbiana. Estas orientações servem para relembrar aos fabricantes as boas regras de higiene e segurança alimentar que devem ser observadas na preparação deste tipo de produto alimentar.

Âmbito de aplicação:

Os estabelecimentos de preparação e venda de pratos frios chineses, incluindo lojas que vendem para levar (*take-away*) e que servem no próprio local, e bem assim as fabriquetas especializadas.

Definição:

Pratos frios chineses: podem ser preparados de muitas formas diferentes, incluindo cozedura, pratos unicamente com ingredientes crus ou com uma combinação de ingredientes crus e cozinhados. São em regra preparados com antecedência e não necessitam de reaquecimento para serem consumidos. As especialidades mais conhecidas são galinha em vinho de arroz, orelhas de porco, pé de porco, pepino marinado, e galinha desfiada com tiras de feijão-mungo.

Conteúdo:

1. Compra e recepção inteligentes

1) Compra

- Comprar apenas as quantidades de ingredientes alimentares necessárias;
- Adquirir ingredientes alimentares de qualidade, em boas condições de higiene e sempre de fornecedores idóneos;
- Guardar os registos da compra de géneros, recibos ou quaisquer documentos relevantes que possam ajudar as autoridades a determinar a origem de um dado produto em caso de necessidade.

2) Recepção

- Conferir se os produtos condizem com a lista do recibo;
- Verificar se os ingredientes estão em boas condições e são armazenados à temperatura correcta, sem danos nem contaminações. Nunca aceitar ingredientes de origem desconhecida, já danificados, fora do prazo de validade ou com sinais de descongelação;
- Se necessário, exigir ao fornecedor documentos comprovativos, como certificados de higiene e certificados de origem dos produtos.

2. Armazenagem apropriada

- Manter os diferentes ingredientes em recipientes separados e com tampa;
- Os ingredientes alimentares mantidos à temperatura ambiente devem guardar-se em lugar seco e fresco e ao abrigo da luz solar directa;
- Os ingredientes alimentares frescos ou perecíveis devem ser devidamente acondicionados e guardados no frigorífico, a temperatura de refrigeração abaixo dos 5°C e a temperatura de congelação igual ou abaixo de 18°C negativos;
- Colocar sempre alimentos cozinhados por cima dos crus ou, se possível, em frigoríficos diferentes;
- Separar os alimentos por tipos, como vegetais, carne e produtos marinhos, e arrumá-los em diferentes locais do frigorífico;
- Seguir a regra do “primeiro a entrar, primeiro a sair”, consumindo os alimentos que foram comprados há mais tempo e aqueles com prazo de validade mais curto.

3. Cuidados a ter durante a preparação

- Calcular antecipadamente as quantidades de ingredientes necessárias. Evitar preparar ingredientes em grande quantidade ou com demasiada antecedência, para evitar desperdício ou armazenagem prolongada;
- Nunca utilizar ingredientes fora do prazo de validade ou que mostrem sinais de bolor ou deterioração;

- Utilizar água potável para lavar alimentos prontos-a-comer e que não requeiram cozedura e também para o arrefecimento de alimentos cozinhados e prontos-a-comer;
- Utilizar sempre conjuntos de utensílios diferentes para manusear alimentos crus e alimentos cozinhados ou prontos-a-comer;
- Todos os ingredientes a cozinhar devem sê-lo de forma completa;
- Ao utilizar corantes alimentares, utilizar o mínimo possível para obter o efeito desejado;
- Para arrefecer alimentos, deve passar de 60°C para 21°C nas primeiras 2 horas e de 21°C para 5°C nas 4 horas seguintes. Para acelerar o processo de arrefecimento, colocar os alimentos em grandes pratos rasos e dividi-los em porções mais pequenas;
- Após o arrefecimento, os alimentos devem bem protegidos e refrigerados de imediato.

4. Exposição e venda

- Os pratos frios chineses já confeccionados devem ser vendidos ou consumidos quanto antes;
- Devem ser guardados em ambiente frio. Verifique a temperatura do frigorífico ou da montra frigorífica onde estão expostos;
- Utilizar utensílios limpos e desinfectados (p. ex., tenazes e conchas) para misturar, preparar ou pegar em pratos frios chineses;
- Utilizar materiais de acondicionamento limpos e apropriados ou recipientes para embalar pratos frios chineses para vender e levar;
- No caso dos pratos frios chineses se estragarem ou parecerem contaminados, não os colocar à venda.

5. Higiene pessoal

- Lavar sempre bem as mãos antes de manusear e vender alimentos e depois de utilizar a casa de banho;
- Se for necessário usar luvas descartáveis, as luvas devem ser substituídas

a cada 30 minutos ou após manusear sujidades;

- Usar sempre utensílios limpos e desinfectados para processar ingredientes alimentares;
- Nunca manusear, ao mesmo tempo, alimentos e dinheiro;
- Vestir sempre roupa de trabalho limpa e de cores claras;
- Não usar pulseiras, anéis, relógio ou outros acessórios, nem verniz ou unhas postiças;
- Proteger com pensos à prova de água quaisquer cortes ou feridas abertas;
- Em caso de aparecimento de sintomas, como corrimento nasal, tosse, diarreia, vómitos e febre, evitar o manuseio de alimentos.

6. **Condições higiénicas do ambiente de trabalho, utensílios e equipamentos**

- Todos os utensílios e equipamentos que entrem em contacto com os alimentos têm de ser muito bem lavados e desinfectados antes e depois da sua utilização;
- Lavar e substituir com frequência todos os panos de limpeza de tábuas de corte e talheres;
- Lavar e desinfectar cuidadosamente as tábuas de corte antes e depois da sua utilização. Descartar tábuas de corte em más condições (por ex., arranhões e cortes na superfície tornam difícil a sua limpeza eficaz);
- Todas as superfícies das mesas de trabalho devem ser de material impermeável e os utensílios de fácil limpeza e manter-se sempre afastados do solo;
- Substituir, de imediato, por novos, os utensílios danificados ou rachados;
- Utilizar sempre caixotes de lixo com tampa, esvaziá-los e desinfectá-los regularmente;
- Descongelar e limpar regularmente o congelador;
- Nunca criar animais de estimação em estabelecimentos de exploração.

Actualizado em Maio de 2017