

Orientações de Higiene para a Venda a Retalho de Carnes Frescas

I. Requisitos de instalações e equipamentos

1. Condicionalismos gerais para a operação (aplicáveis a todos os tipos de géneros alimentícios frescos e vivos vendidos a retalho).

1.1 Ter equipamentos de ventilação:

O estabelecimento deve ter ventilação natural adequada ou estar equipado com equipamentos de ventilação mecânica que forneçam ar fresco suficiente, garantindo assim o bom funcionamento dos equipamentos de ventilação referidos acima.

1.2 Ter equipamentos de iluminação:

- O estabelecimento deve ter luz natural suficiente ou estar equipado com equipamentos de iluminação, por forma a facilitar o tratamento dos géneros alimentícios e a limpeza do estabelecimento pelos funcionários e a facilitar a visualização das informações e da qualidade dos géneros alimentícios pelo público. A luz não deve ser usada para enganar ou alterar a cor natural dos géneros alimentícios;
- Os equipamentos de iluminação devem estar cobertos com materiais inquebráveis, para que, se estes se partirem, se evite que os fragmentos de vidro caiam sobre os géneros alimentícios, utensílios ou equipamentos alimentares;
- Deve-se garantir o bom funcionamento dos equipamentos de iluminação referidos acima.

1.3 Ter equipamentos de defesa contra a infestação de insectos e roedores:

As janelas, as saídas de escoamento e as saídas de ventilação que comunicam directamente com o exterior devem estar equipadas com barreiras que impeçam a entrada e a reprodução de insectos e roedores. Pode-se considerar a instalação de grades metálicas e filtros de protecção contra ratos. Os buracos e fissuras no tecto, nas paredes e no chão devem ser preenchidos com cimento ou placas metálicas. Além disso, é recomendável dispor de instalações eficazes de controlo de pragas e roedores, como lâmpadas anti-mosquitos, e recrutar, periodicamente, profissionais especializados que realizem inspecções de controlo de insectos e roedores.

1.4 Ter equipamentos de recolha de lixo:

- O estabelecimento deve estar equipado com suficientes caixotes de lixo com tampa, feitos de materiais resistentes e impermeáveis. Paralelamente, é necessário utilizar sacos de plástico para recolher e transportar o lixo, de modo a garantir que não ocorra um vazamento ou um derrame de lixo durante o processo de remoção;
- De acordo com o Regulamento Administrativo n.º 28/2004 — Regulamento Geral dos Espaços Públicos, os resíduos produzidos nos estabelecimentos de venda a retalho de géneros alimentícios frescos e vivos são considerados como resíduos comerciais. Esses resíduos devem ser transportados, por conta própria ou através da contratação de uma empresa de limpeza, para a Central de Incineração de Resíduos Sólidos na Taipa, não sendo permitido o descarte de lixo nas instalações públicas de recolha de resíduos.

1.5 No estabelecimento, deve-se utilizar água corrente fornecida pela rede pública de abastecimento de água, cuja qualidade deve estar em conformidade com as disposições relevantes do Regulamento de Águas e de Drenagem de Águas Residuais de Macau, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 46/96/M, para a limpeza de ferramentas, utensílios e géneros alimentícios, entre outros.

1.6 Ter um sistema de esgotos munidos de ralos e sifões, para evitar a entrada de resíduos sólidos e gordura:

- O estabelecimento deve estar equipado com lava-loiças, consoante as exigências do funcionamento. Todos os equipamentos de esgotos devem estar munidos de ralos e equipados adequadamente com sifões hidráulicos e devem ser ligados à rede pública de esgotos;
- Em caso da instalação de canalizações de esgotos, deve-se evitar que as canalizações expostas fiquem próximas ou acima de áreas de tratamento de géneros alimentícios, bem como das suas áreas de armazenamento e manipulação. Caso contrário, as canalizações devem ter dispositivos de protecção para evitar o vazamento de água e a contaminação de géneros alimentícios;
- Caso o estabelecimento se dedique ao tratamento de carnes e pescado, sugere-se a instalação de câmaras/caixas retentoras de gorduras debaixo dos lava-loiças, a fim de evitar que a gordura flua directamente para a rede pública de esgotos.

1.7 Paredes e pavimentos da área para a venda a retalho e processamento de géneros alimentícios frescos e vivos:

- A concepção e a construção das paredes e dos pavimentos devem ser feitas de forma a facilitar a limpeza e a evitar a infestação de insectos e roedores. As paredes e os pavimentos devem ser revestidos de materiais duros, impermeáveis, anti-corrosivos, nas quais seja difícil acumular-se sujidade e fáceis de lavar e desinfectar eficazmente;
- Para facilitar a limpeza e o escoamento de água, sugere-se a instalação de pavimentos planos e inclinados nos espaços de trabalho do estabelecimento.

1.8 Separação das áreas de venda a retalho:

- No caso de estabelecimento de venda a retalho e, ao mesmo tempo, de vegetais, carnes e pescado, deve-se dispor de um espaço autónomo manifestamente separado ou com compartimentos para diferentes categorias de géneros alimentícios nas áreas de venda a retalho;
- No caso do estabelecimento exercer cumulativamente actividades alheias à venda a retalho de géneros alimentícios frescos e vivos (como actividades de *takeaway*, venda de medicamentos, venda de plantas ornamentais, etc.), é necessário dispor de um espaço autónomo e separado para actividades alimentares. Em princípio, cada área de venda a retalho de géneros alimentícios frescos e vivos deve ser separada da área para outras actividades e deve haver uma separação clara para outras actividades não relacionadas com géneros alimentícios.

1.9 Bancadas para manuseamento de géneros alimentícios frescos e vivos:

As bancadas para manuseamento de géneros alimentícios frescos e vivos devem ser feitas de materiais lisos, impermeáveis, resistentes ao choque, imputrescíveis e laváveis. Além disso, é necessário garantir que as bancadas estejam em boas condições, sejam lisas, sem rachaduras ou fendas, devendo-se também realizar, oportunamente, uma limpeza e desinfecção eficaz das bancadas, antes e depois da utilização, de modo a manter uma superfície limpa e higiénica.

1.10 Utensílios e recipientes de géneros alimentícios:

O estabelecimento deve ter utensílios e recipientes suficientes e adequados à conservação, exposição e manuseamento de géneros alimentícios, sendo os mesmos feitos de materiais de fácil lavagem, impermeáveis, duradouros e impu-

trascíveis. Além disso, é necessário realizar, oportunamente, uma limpeza e desinfecção eficaz dos utensílios e recipientes de géneros alimentícios, antes e depois da utilização, de modo a manter a sua superfície limpa e higiénica.

- 1.11 Caso o estabelecimento esteja equipado com instalações sanitárias, estas devem ser isoladas apropriadamente das áreas de venda a retalho ou de transformação, sendo também proibido manipular ou colocar nas instalações sanitárias qualquer género alimentício, utensílio ou equipamento. Além disso, é necessário assegurar que as instalações sanitárias estejam limpas e higiénicas e que as portas funcionem bem e se mantenham permanentemente fechadas.
- 1.12 A exposição e a venda de géneros alimentícios frescos e vivos devem ser efectuadas dentro do estabelecimento, sendo proibidas a exposição, a conservação, venda e manuseamento destes em qualquer lugar fora do estabelecimento, como espaços públicos, passagens públicas ou arcadas. Além disso, dentro do estabelecimento, é necessário haver um acesso com distância adequada, reservado para os clientes que pretendam fazer compras de pé.
- 1.13 O estabelecimento deve indicar claramente os preços de géneros alimentícios frescos e vivos vendidos a retalho por unidade de medida do Sistema Internacional de Unidade, ou seja, no sistema métrico decimal, como “quilograma” (kg) e “grama” (g).
- 1.14 É proibido alterar o estado original dos géneros alimentícios frescos e vivos para prolongar o seu prazo de validade. Exemplo 1: Para efeitos de conservação, exibição e venda, o comerciante alterou o estado de uma cabeça de salmão refrigerada, com um prazo de validade mais curto, para congelado, prolongando assim o seu prazo de consumo. Exemplo 2: Para efeitos de conservação, exibição e venda, o comerciante colocou indevidamente um frango refrigerado no congelador, alterando o seu estado para congelado, prolongando assim o seu prazo de consumo.
- 1.15 O estabelecimento deve adquirir produtos alimentares a fornecedores de boa reputação. As carnes de gado frescas devem ser adquiridas directamente ao Matadouro de Macau em nome do estabelecimento, e é necessário guardar os recibos de compra dos últimos três meses. Ao mesmo tempo, as carnes frescas só

podem ser vendidas ao consumidor final, sendo proibida a revenda ou venda parcial a terceiros.

1.16 É proibida a criação de animais de estimação no estabelecimento.

1.17 O estabelecimento deve cumprir as disposições da “Lei de Segurança Alimentar”, os critérios de segurança alimentar e as orientações relevantes, sendo proibida a adição aos géneros alimentícios de qualquer substância prejudicial à saúde humana, independentemente de qualquer propósito ou motivo.

2. Além dos condicionalismos gerais da operação, os estabelecimentos que vendem carne fresca devem ter as seguintes instalações e equipamentos:

2.1 Equipamentos de refrigeração

Deve-se instalar no estabelecimento um número suficiente de equipamentos de refrigeração a uma temperatura entre os 0°C e os 4°C, para conservar, exhibir e vender carnes, devendo os géneros alimentícios de diferentes categorias ser separados de forma adequada por compartimentos, a fim de evitar uma contaminação cruzada. Os equipamentos de refrigeração devem ter um termómetro que indique a temperatura correcta. Com vista a facilitar a gestão diária do comerciante, pode-se considerar a instalação de um termómetro com “indicação digital”. É necessário proceder à manutenção periódica de todos os equipamentos, de modo a garantir o bom funcionamento dos equipamentos de refrigeração.

2.2 Espaços autónomos de trabalho

- Deve-se efectuar a manuseamento ou corte de carnes num espaço autónomo de trabalho com controlo de temperatura, sendo recomendável manter a temperatura do espaço de trabalho igual ou inferior a 18°C;
- No caso de manuseamento de carnes de diferentes espécies (como suíno e bovino), sugere-se dispor de espaço de trabalho especial para cada espécie no estabelecimento. Se houver apenas um espaço autónomo de trabalho, é necessário efectuar a manuseamento ou corte de carnes de diferentes espécies em diferentes horários, devendo realizar-se uma limpeza e desinfeção eficaz, antes e depois da manuseamento, de carnes de diferentes espécies, a fim de evitar a contaminação cruzada;

- Deve-se efectuar separadamente a manuseamento ou corte de carnes de diferentes espécies (como carnes frescas, refrigeradas e descongeladas), sendo permitido apenas manipular carnes no mesmo estado, ao mesmo tempo e no mesmo espaço de trabalho. É necessário realizar uma limpeza e desinfecção eficaz, antes e depois da manuseamento, de carnes em diferentes estados, por forma a evitar a contaminação cruzada;
- No espaço de trabalho, é proibido manusear ou cortar carnes e vísceras frescas ao mesmo tempo, sendo necessário realizar uma limpeza e desinfecção eficaz, antes e depois da manuseamento, para evitar a contaminação cruzada;
- Se o estabelecimento dispuser de mais de um espaço autónomo de trabalho, é permitido efectuar a manuseamento ou corte de mais de uma espécie de carne ao mesmo tempo, desde que cada espaço autónomo de trabalho independente cumpra os requisitos referidos acima;
- Se for necessário instalar janelas em espaços autónomos de trabalho para facilitar a recepção ou entrega de géneros alimentícios, as janelas devem ser fixadas e revestidas de materiais duros, impermeáveis, anti-derrapantes, imputrescíveis, em que seja difícil acumular sujidade e que sejam fácil e eficazmente laváveis e desinfectáveis, devendo estar niveladas e não ter rachaduras;
- Os espaços de trabalho devem dispor de equipamentos ou instalações para evitar eficazmente o derramamento de águas residuais para fora das áreas de venda a retalho.

2.3 Facas e tábuas de cortar

- Para o manuseio ou corte de carnes frescas e vísceras de diferentes tipos e espécies animais, devem ser utilizados utensílios, facas, tábuas de cortar e outros equipamentos específicos. Para prevenir contaminação cruzada, é recomendável a utilização de cores diferentes para uma melhor identificação e diferenciação desses instrumentos. Os estabelecimentos devem também dispor de facas e tábuas de cortar específicas para carnes e ossos, uma vez que acções inadequadas podem causar danos à tábua de cortar, propiciando a retenção de resíduos e a criação de bactérias;
- Todas as facas e tábuas de cortar devem ser mantidas limpas, devendo realizar-se uma limpeza e desinfecção eficaz, antes e depois da utilização, a fim de evitar a contaminação cruzada.

II. Compra e manuseio de carnes frescas

1. Compra de carnes frescas

- As carnes frescas (como carne de porco ou carne bovina) devem ser adquiridas ao Matadouro de Macau, sendo necessário guardar os recibos de compra dos últimos três meses. Ao mesmo tempo, as carnes frescas só podem ser vendidas ao consumidor final, sendo proibida a revenda ou venda parcial a terceiros.

2. Manuseio de carnes frescas

- Após a conclusão da recepção, as carnes frescas devem ser transportadas o mais rápido possível para um espaço autónomo de trabalho com controlo de temperatura, para a realização da primeira fase de desmanche das carcaças, devendo estas, em seguida, ser acondicionadas em tabuleiros, ser embaladas com película aderente, ser marcadas e ser temporariamente armazenadas em equipamentos de refrigeração a uma temperatura entre os 0°C e os 4°C, aguardando processamento posterior. É proibido deixar grandes quantidades de carcaças nas bancadas. Além disso, deve-se efectuar separadamente o corte, a embalagem e a rotulagem de diferentes lotes de carnes frescas consoante as exigências, ou efectuar-se o corte, a embalagem e a venda de acordo com os requisitos dos consumidores;
- Caso o estabelecimento se dedique ao tratamento de carnes e vísceras frescas, é necessário seguir os princípios de higiene de “primeiro as carnes, depois as vísceras”. É necessário concluir o corte e a embalagem de todas as carnes ao mesmo tempo, antes do tratamento das vísceras.

3. Observações relativas à venda a retalho de carnes frescas

- Na venda de carnes frescas a retalho, deve-se indicar claramente o estado das carnes nos rótulos dos géneros alimentícios, sendo recomendável usarem-se rótulos de cores diferentes e colocar as carnes em áreas de exposição diferentes, para facilitar a identificação e a selecção por parte do público. As carnes frescas devem ser explicitamente assinaladas com a data do seu abate, sendo que o prazo de consumo não deve exceder os dois a três dias em boas condições de armazenamento. É aconselhável colocar à venda as vísceras de carne fresca apenas no dia do seu abate;
- As carnes frescas não vendidas no próprio dia do seu abate devem ser devidamente assinaladas e conservadas no equipamento de refrigeração a uma temperatura entre os 0°C e os 4°C.

Além disso, deve-se indicar claramente nos rótulos dos géneros alimentícios a “data de abate” (e não a data de corte), devendo o prazo de consumo ser correspondentemente reduzido, com vista a garantir os direitos dos consumidores e a segurança alimentar. Por exemplo, as carnes frescas de porco abatidas a 1 de Fevereiro de 2024, mas não cortadas e vendidas no próprio dia, devem ser devidamente assinaladas e conservadas no frigorífico; a 2 de Fevereiro, faz-se o corte e a embalagem das carnes, devendo ser indicado nos rótulos dos géneros alimentícios “data do abate: 1/2/2024” e “prazo de consumo: 2/2/2024” (é desta forma que se garante o prazo de consumo de dois dias).

4. Precauções no transporte de carnes frescas

- O transporte de carnes frescas deve ser feito num veículo com controlo de temperatura e equipado com medidores de temperatura que permitam a monitorização das mudanças de temperatura no interior do veículo e garantam que esta cumpre os requisitos de higiene;
- Durante todo o processo de transporte, as carnes devem ser devidamente armazenadas em “caixas de aço inoxidável com tampa”, enquanto as vísceras devem ser acondicionadas e transportadas para o local de corte de carnes frescas do estabelecimento dentro de caixas plásticas independentes com tampa;
- Os veículos e recipientes não devem ser utilizados para armazenar e transportar simultaneamente carnes congeladas e não congeladas, ou outros géneros alimentícios. Devem ser totalmente limpos e desinfectados antes e depois de cada utilização, de modo a evitar contaminação cruzada;
- É expressamente proibido entregar e cortar carnes e trocar caixas fora do estabelecimento, dentro do veículo de transporte, na rua e em outros locais inapropriados.