

Compre Carne sem Preocupações



A carne é rica em proteínas e é um nutriente essencial para o corpo humano. Na selecção de carne como ingrediente alimentar, os consumidores podem optar por carne de porco, carne de vaca, frango e carne de carneiro, sendo a carne de porco a preferida dos residentes de Macau. Além da carne de porco fresca, também está disponível no mercado carne de porco refrigerada e congelada.

Carne de porco fresca

Também é conhecida como "carne de porco ainda quente". Após o abate, os cortes de porco não são submetidos a nenhum tratamento de resfriamento. Portanto, a textura da carne de porco é mais macia e menos elástica, pois a temperatura da carcaça ainda é elevada. Todo o processamento, do abate à venda, ocorre à temperatura ambiente. No entanto, a carne de porco é um alimento perecível que é muito propenso a crescimento bacteriano quando exposto a temperatura ambiente elevada, o que representa riscos para a segurança alimentar dos consumidores. Recomenda-se reduzir o tempo de permanência da carne de porco à temperatura ambiente e o seu consumo imediato.

Carne de porco refrigerada

Após o abate, os cortes de porco são resfriados até temperaturas entre 0°C e 4°C, que são mantidas durante todo o processamento, transporte e venda subsequentes. A refrigeração a baixa temperatura retarda o crescimento microbiano e reduz o risco de deterioração dos alimentos.

Carne de porco congelada

Depois do abate, os cortes de carne de porco são sujeitos ao congelamento a -28°C numa câmara fria e são depois colocados em armazenamento frio a -18°C ou menos, sendo colocados à venda nessas condições (-18°C). Durante o processo de congelamento, a água na carne de porco aumenta a sua massa e forma cristais de gelo, causando danos aos seus tecidos. Por isso é necessário descongelar a carne de porco de forma correcta* (p. ex., utilizando o compartimento de frio do frigorífico) antes de a cozinhar.

*Visite a página electrónica da "Informação sobre Segurança Alimentar" ou descarregue a aplicação para telemóveis da "Informação sobre Segurança Alimentar" (App) para ficar a conhecer as formas correctas de descongelar alimentos.

Ao comprar carne o público deve observar o seguinte



Comprar sempre em lojas licenciadas e respeitáveis e com boas condições de higiene;



Comprar carne de origem legal. Não transportar carne e seus produtos de um país para outro para evitar violar os regulamentos sobre inspeção sanitária de alimentos do país;



As carnes frescas e refrigeradas devem ser exibidas em compartimento refrigerado entre 0°C a 4°C. A carne deve ser elástica, de cor brilhante e sem sinais de gotejamento ou perda de líquidos;



A carne congelada deve ser exibida no congelador a -18°C ou abaixo. A carne deve ter textura sólida, sem sinais de amolecimento ou acumulação de geada na embalagem;



Evitar comprar carne com aparência estranha ou cheiro desagradável;



Verificar se a embalagem está intacta, sem danos, claramente rotulada e marcada com o respectivo prazo de validade;



Durante as compras, garantir que se coloca sempre os alimentos crus separados dos outros produtos alimentares para evitar a contaminação cruzada;



Carregar os alimentos congelados e refrigerados imediatamente antes do pagamento na caixa, para os manter a baixa temperatura, tanto quanto possível;



Após a compra, armazenar a carne adequadamente no frigorífico, de acordo com as instruções da embalagem e consumi-la dentro do prazo de validade.




「食品安全資訊」網頁
www.foodsafety.gov.mo




 [foodsafetymo](https://www.instagram.com/foodsafetymo)



 食品安全資訊



 市政署食品安全資訊