

Orientações Higiénicas para a Preparação Instantânea de Bebidas Prontas-a-servir

Objectivo:

Na medida em que são adicionados manualmente diferentes ingredientes na preparação instantânea de bebidas tipo pronto-a-servir, estas estão naturalmente sujeitas a elevados riscos de contaminação microbiana. Estas orientações servem para lembrar aos fabricantes e vendedores deste tipo de bebidas as boas regras de higiene e segurança alimentar a observar na sua preparação e comercialização.

Âmbito de aplicação:

Unidades de produção e de comercialização de bebidas preparadas no momento de servir, tais como lojas de bebidas ao estilo de Taiwan, lojas de sumos naturais e batidos, estabelecimentos de petiscos e de comida rápida.

Definição:

Bebidas preparadas no momento de servir: são bebidas preparadas nas unidades de produção e de comercialização e prontas para consumo. Podem ser preparadas de antemão, servidas quentes ou frias e levar vários ingredientes extra, conforme o pedido do cliente. Podem ser bebidas quentes ou frias, que, em regra, são servidas num recipiente fechado com tampa, para bebidas frias, ou num recipiente selado numa máquina com filme aderente, no caso de bebidas quentes.

Conteúdo:

1. Aquisição e recepção inteligentes

- Adquirir apenas ingredientes de qualidade, em boas condições de higiene e sempre de fornecedores idóneos;
- No acto da recepção, confirmar se os produtos condizem com a lista do recibo;
- Verificar se os ingredientes estão em boas condições e armazenados à temperatura correcta, sem danos nem contaminações;
- Nunca aceitar ingredientes de origem desconhecida, já danificados ou com o prazo de validade expirado;

- Se necessário, exija ao fornecedor documentos comprovativos, como certificados de higiene, certificados de origem e análise/relatório laboratorial dos produtos;
 - Arquive em segurança todos os recibos e documentos relevantes relacionados com a compra dos produtos, para consulta das autoridades competentes em caso de necessidade.
2. Cuidados a ter na preparação
- Utilizar apenas água e cubos de gelo de fontes seguras;
 - Utilizar dois conjuntos de utensílios diferentes para manusear alimentos prontos-a-servir e alimentos que não são para consumo imediato;
 - Utilizar tenazes limpas e não-transparentes, colheres, etc. para manusear alimentos prontos-a-servir e cubos de gelo para as bebidas. Guardá-las em lugar separado dos alimentos e dos cubos de gelo;
 - Ao lavar frutas e legumes¹, preste atenção a:
 - Antes da lavagem, descarte todas as frutas e legumes já apodrecidos ou estragados;
 - Lave bem as frutas e legumes com água corrente. Para frutas e legumes de casca mais dura (por exemplo, meloa e pepino), esfregue com uma escova de cerdas macias e limpas, com a finalidade de remover a sujidade da casca;
 - No manuseio de frutas e legumes prontos para consumo, lave-os muito bem com água potável numa tigela ou recipiente, que devem ser utilizados exclusivamente para este fim. Após lavar, escorrer muito bem.
 - Cozinhar, completamente, todos os ingredientes ou pelo menos até levantarem fervura;
 - Evitar preparar *cocktails* de bebidas com ingredientes em demasia ou

¹ Se aplicar detergentes ou desinfetantes na preparação de frutas e legumes, utilizar os produtos adequados e seguir sempre as instruções do fornecedor para uma aplicação e dosagem correctas, de forma a evitar que os resíduos químicos possam remanescer neles.

com demasiada antecedência;

- Para arrefecer bebidas ou ingredientes, colocá-los num recipiente maior e raso ou então reparti-los em porções menores, para acelerar o arrefecimento.

3. Armazenagem adequada

1) Ingredientes

- Guardar os ingredientes alimentares, mantidos à temperatura ambiente, em lugar seco e fresco, ao abrigo da luz solar directa;
- Acondicionar, adequadamente, os ingredientes alimentares frescos e perecíveis e guardá-los num frigorífico, com a temperatura de refrigeração abaixo dos 5°C e a temperatura de congelação igual ou abaixo dos -18°C;
- Guardar em separado, em recipientes com tampa, os alimentos prontos-a-servir e os de consumo não-imediato. O ideal é guardá-los em frigoríficos diferentes ou então, se num mesmo frigorífico, arrumar os prontos-a-servir por cima dos para consumo não-imediato;
- Consumir primeiro os ingredientes, cujo prazo expire primeiro, seguindo o princípio “primeiro a entrar, primeiro a sair”. Nunca utilizar ingredientes com o prazo expirado.

2) Bebidas ou ingredientes pré-preparados

- Colocar as bebidas ou ingredientes pré-preparados num recipiente com tampa (indicando a data e a hora do armazenamento), guardá-los a uma temperatura abaixo dos 5°C e comercializar ou consumir segundo o princípio “primeiro a entrar, primeiro a sair”;
- Colocar os alimentos prontos-a-servir e os de consumo não-imediato em locais separados no mesmo frigorífico ou, idealmente, em frigoríficos diferentes.

4. Controlo do tempo

- Como alguns ingredientes alimentares, como bolinhas de tapioca

cozidas (vulgarmente conhecidas como “pérolas”), leite e frutas fatiadas, são alimentos potencialmente perigosos, o tempo que são deixados na zona de temperatura perigosa (entre 5°C e 60°C), no decurso da sua produção e comercialização, deve ser o mais curto possível. Se tal não for possível, deve seguir-se a regra de 2 horas/4 horas²:

- Os que ficarem expostos na zona de temperatura perigosa durante menos de 2 horas devem ser consumidos de imediato ou ser guardados no frigorífico;
- Os que ficarem expostos na zona de temperatura perigosa entre 2 e 4 horas devem ser consumidos de imediato;
- Os que ficarem expostos na zona de temperatura perigosa por mais de 4 horas devem ser descartados.

5. Higiene pessoal

- Lavar sempre bem as mãos antes de manusear alimentos;
- Vestir sempre roupa de trabalho limpa e de cores claras;
- Não usar anéis, braceletes, relógio ou outros acessórios no manuseio de alimentos;
- Não usar verniz ou unhas artificiais no manuseio de alimentos;
- Proteger quaisquer cortes ou feridas abertas com pensos rápidos à prova de água;
- Nunca manusear, ao mesmo tempo, alimentos e dinheiro;
- Nunca provar os alimentos servindo-se dos dedos;
- Em caso de aparecimento de sintomas, como gripe, diarreia, tosse, febre, etc., evitar o manuseio de alimentos.

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

- Todas as superfícies das mesas de trabalho devem ser de material impermeável, fáceis de limpar e estar sempre afastadas do solo;

² Pode consultar-se o GL 001 DSA 2019 – Orientações de Higiene para o Controlo de Tempo e Temperatura para Uma Maior Segurança Alimentar.

- Limpar e desinfetar previamente todos os utensílios e equipamentos que entrem em contacto com os alimentos;
- Verificar, regularmente, e limpar os dispositivos da filtragem e mudar os filtros periodicamente;
- Verificar regularmente a temperatura do frigorífico, certificando-se que os alimentos estão guardados à temperatura correcta;
- Guardar as palhinhas das bebidas em recipiente que as proteja do pó;
- Substituir, de imediato, por novos, os utensílios danificados ou rachados;
- Utilizar sempre caixotes de lixo com tampa, esvaziá-los e desinfectá-los regularmente;
- Nunca permitir a entrada de animais de estimação em locais de preparação de alimentos.

Actualizado em Junho de 2020