

Orientações Higiénicas para a Venda a Retalho de Frangos Frescos

A fim de atender à procura dos residentes e do sector relevante de Macau por frangos frescos, após a negociação com as entidades competentes do Interior da China, o Governo da RAEM introduz o produto fresco, cujo processo de produção cumpre as normas de segurança alimentar e preserva a frescura do alimento, de modo a alcançar o objectivo de os frangos frescos serem postos à venda no próprio dia do abate.

Objectivo:

As Orientações destinam-se a recordar aos produtores e exploradores de frangos frescos os requisitos de higiene e segurança alimentar que devem ser observados durante o transporte, o armazenamento, a exposição e a venda de frangos frescos, de forma a reduzir o risco de doenças de origem alimentar para o público.

Âmbito de aplicação:

Os fornecedores e vendedores a retalho de frangos frescos, incluindo as lojas, supermercados ou bancas e tendas nos mercados municipais, inscritos como estabelecimentos de venda a retalho de produtos alimentícios frescos e vivos.

Definição:

O termo “frangos frescos” refere-se aos frangos cuja temperatura da parte mais espessa da carcaça reduz-se num instante para 10°C a 15°C após o abate e cuja temperatura dessa parte se mantém entre 10°C e 15°C durante o subsequente processo de processamento, armazenamento e transporte, com um prazo de validade não superior a 24 horas.

Conteúdo:

1. Recepção dos alimentos

- Considerando que o prazo de validade dos frangos frescos é de apenas 24 horas, o sector deve realizar uma avaliação prévia, de forma a adquirir uma quantidade adequada de frangos frescos, conforme a própria necessidade;

- Deve comprar frangos frescos a fornecedores reputados, mantendo uma boa comunicação;
- Os frangos frescos devem ser transportados em veículos especiais com controlo de temperatura, equipados com dispositivo de registo de temperatura;
- Deve-se guardar registos de importação e exportação ou recibos relevantes, para facilitar a localização da origem dos alimentos pelas entidades competentes, quando necessário.

2. Conservação, exposição e venda adequadas

- Os frangos frescos devem ser conservados e expostos num equipamento de refrigeração a uma temperatura entre 0°C e 4°C;
- Devem ser utilizados equipamentos de refrigeração separados para a exposição de frangos frescos, a serem assinalados de forma visível, como o uso dos painéis de grandes dimensões ou de rótulos de diferentes cores, para facilitar a identificação por parte do público e torná-los mais visíveis, evitando eventuais confusões;
- A embalagem original dos frangos frescos deve ser conservada para a venda a retalho, sem serem alteradas ou cobertas quaisquer informações aí constantes;
- Os comerciantes e vendedores das bancas nos mercados devem ter em conta que o prazo de validade dos frangos frescos não deve exceder 24 horas. Os frangos que não consigam ser vendidos dentro desse prazo devem ser retirados das prateleiras. Para os casos de frangos em promoção devido à excedência do prazo de validade, devem-se colocar etiquetas visíveis que lembrem aos clientes que o consumo deve ser realizado o mais rápido possível.