

Orientações sobre Segurança e Higiene Alimentar para Barracas de Comida Temporárias

Introdução:

Nos últimos anos, têm sido realizadas com frequência diversas feiras *gourmet* de grande escala em Macau e têm sido acrescentadas barracas de comida temporárias a diferentes tipos de eventos e actividades festivas e comemorativas, como a Feira de Véspera do Ano Novo Lunar, a Feira de Natal e Feira de Artesanato do Tap Seac, que enriqueceram os seus conteúdos e atraíram mais residentes e turistas para ali passarem algum tempo. No entanto, devido ao seu carácter temporário, estas barracas têm limitações, em termos de espaço e tamanho, de acesso a energia e abastecimento de água, e também de equipamentos de refrigeração e congelação. Os tipos de comidas à venda são, normalmente, alimentos acabados de cozinhar e alimentos pré-cozinhados reaquecidos, após refrigeração. Como tal, os organizadores deste tipo de eventos e actividades têm de garantir que o local escolhido dispõe de fonte de energia e abastecimento de água estáveis, e de um número adequado de instalações sanitárias e de lavagem de mãos. Além disso, o sector alimentar deve prestar especial atenção ao controlo da temperatura durante a preparação, armazenamento e transporte dos alimentos, e considerar a adopção de medidas preventivas da contaminação cruzada. Por outro lado, os organizadores devem coordenar previamente com os expositores/vendedores de alimentos a atribuição dos seus *stands* ou barracas no local do evento e a disponibilidade dos equipamentos necessários, permitindo aos expositores/vendedores de alimentos preparar, atempadamente, os mantimentos necessários e planear a estratégia de *marketing* para os seus produtos alimentares.

Objectivo:

Para melhorar a segurança e a qualidade dos alimentos recém-cozinhados ou reaquecidos para venda em barracas de comida temporárias disponíveis durante eventos e actividades, estas Orientações são compiladas especificamente para relembrar aos organizadores e expositores/vendedores de alimentos/comidas os requisitos de segurança alimentar e as respectivas precauções a tomar, antes, durante e após a conclusão do evento ou actividade.

Âmbito de aplicação:

1. Entidades organizadoras que usam barracas temporárias de gastronomia, como o Festival de Gastronomia de Macau, o Mercado Nocturno do Pagode do Bazar ou a Feira de Artesanato do Tap Seac, entre outros.
2. O sector alimentar que fornece alimentos acabados de cozinhar, reaquecidos ou pré-cozinhados, para venda em barracas temporárias de comida durante o Festival de Gastronomia de Macau, festividades, celebrações e outros eventos ou actividades (por exemplo, Feira de Artesanato do Tap Seac). Para a venda de alimentos pré-embalados e outros alimentos e ingredientes alimentares não prontos a consumir, consultar o “Guia de Práticas de Higiene para Exposições e Festivais de Gastronomia” para se familiarizar com os cuidados necessários a ter na sua comercialização.

Informações essenciais:**● Entidades organizadoras**

- Seleccionar um local apropriado com base nas condições exigidas para o evento ou actividade, que incluem abastecimento de energia estável, abastecimento de água seguro e higiénico, sistema de iluminação adequado, número adequado de casas de banho e instalações para lavagem das mãos, entre outros pré-requisitos;
- Disponibilizar informação sobre o evento ou actividade, disposição do local e *stands* ou barracas e disponibilidade de instalações e equipamentos no folheto de “Inscrições para Expositores/Vendedores”;
- Recolher informações sobre os tipos de alimentos que os expositores/vendedores de alimentos pretendem vender e respectivos detalhes, para os disponibilizar para consulta pelas autoridades competentes, caso seja necessário, e facilitar o rastreio da origem dos alimentos;
- Antes do evento ou actividade, providenciar a participação dos expositores/vendedores de alimentos na “Palestra sobre Higiene e Segurança Alimentar”;
- Durante o evento ou actividade, realizar a inspecção atempada dos expositores/vendedores de alimentos no local e manter a limpeza nas áreas de venda de alimentos e áreas de alimentação para o público;
- Os *stands* ou barracas devem estar localizados longe de estações de recolha de resíduos, casas de banho e esgotos a céu aberto;

- Após a conclusão do evento ou actividade, fornecer instruções adequadas aos expositores/vendedores sobre o descarte de resíduos e os trabalhos de limpeza necessários.
- **Expositores/vendedores de alimentos**
 - Os expositores/vendedores deverão consultar previamente o organizador sobre os detalhes do evento ou actividade, a atribuição dos *stands* ou das barracas e a disponibilidade dos equipamentos necessários, permitindo-lhes preparar os mantimentos necessários e planear a estratégia de *marketing* dos seus produtos alimentares atempadamente;
 - Conservar registos de compra e venda de alimentos, e respectivas facturas, para os disponibilizar para consulta pelas autoridades competentes, caso seja necessário e facilitar o rastreio da origem dos alimentos;
 - Acondicionar adequadamente os alimentos pré-processados e mantê-los em caixas de armazenamento de alimentos ou recipientes de alimentos limpos e com tampa antes de os transportar. Para os alimentos que necessitem de ser mantidos quentes ou refrigerados, devem ser utilizados veículos equipados com dispositivos de controlo de temperatura para o seu transporte;
 - Os alimentos expostos devem ser adequadamente protegidos. Para alimentos prontos a consumir, certificar-se de que “os alimentos quentes devem ser mantidos quentes e os alimentos frios devem ser mantidos frios” enquanto estiverem expostos;
 - Manter a higiene pessoal e manter o *stand* ou a barraca sempre limpos para evitar a contaminação cruzada;
 - No final de cada dia de evento ou actividade, dispor adequadamente dos restos de ingredientes alimentares e alimentos, limpar e desinfetar minuciosamente os utensílios e equipamentos utilizados, bem como a área interior e em redor do *stand* ou da barraca, e descartar os resíduos de acordo com as instruções do organizador.

Conteúdos:

◆ Entidades organizadoras

I. Antes do evento ou actividade

1. Deve seleccionar um local apropriado com base nas condições exigidas para o evento ou actividade, que deve incluir, mas não se limitar, ao seguinte: fornecimento de energia estável, abastecimento de água seguro e higiénico,

- sistema de iluminação adequado, número adequado de casas de banho e instalações para lavagem das mãos, e outros pré-requisitos;
2. Deve fornecer aos expositores/vendedores de alimentos equipamento adequado para a manipulação de alimentos e aparelhos eléctricos necessários, tais como congeladores e vitrinas térmicas para a conservação dos alimentos, bem como abastecimento de água segura e higiénica;
 3. Deve fornecer informação sobre o evento ou actividade, disposição do local e *stands* ou barracas (preferencialmente com a sua planta de disposição) e disponibilidade de instalações e equipamentos no folheto de “Inscrições para Expositores/Vendedores”. A informação deve incluir, mas não se limitar a: local e data do evento ou actividade, data e hora de montagem e desmontagem dos *stands* ou barracas, *hardware* e equipamento (por exemplo, tamanho dos *stands* ou das barracas, número de mesas e cadeiras, sistema de iluminação, equipamentos de refrigeração e congelação e recipientes para o lixo), fornecimento de energia e água, casas de banho e instalações para lavagem das mãos e instruções para a gestão de resíduos;
 4. Deve seleccionar expositores/vendedores de boa reputação e assegurar que os produtos alimentares que fornecem são higiénicos, seguros para consumo humano e cumprem as leis e regulamentos relevantes em vigor em Macau;
 5. Deve registar as informações detalhadas de contacto dos expositores/vendedores e recolher informações sobre o plano de *marketing* dos seus produtos alimentares, que deve incluir, mas não se limitar a: tipos de produtos alimentares à venda, nomes dos produtos alimentares, número de colaboradores, método de produção de alimentos no local, método de armazenamento de alimentos no local, informações sobre os fornecedores de produtos alimentares pré-cozinhados ou pré-processados e os seus métodos de entrega (por exemplo, utilização de recipientes térmicos para alimentos e prazo de entrega dos alimentos). A disponibilidade de informação facilita que as autoridades competentes possam fazer avaliações dos expositores/vendedores, caso seja necessário, e facilitam o rastreio da origem dos alimentos;



6. Deve providenciar para que os expositores/vendedores de alimentos participem na “Palestra sobre Higiene e Segurança Alimentar”¹ relevante para aumentar a sua consciencialização sobre a segurança alimentar.

II. Durante o evento ou actividade

1. Deve realizar uma inspecção atempada dos expositores/vendedores de alimentos no local, prestar-lhes assistência imediata e relembrar-lhes que devem armazenar os seus produtos alimentares da forma correcta. Para alimentos prontos a consumir, certificar-se de que “os alimentos quentes devem ser mantidos quentes e os alimentos frios devem ser mantidos frios” durante o período de exposição, e que os alimentos refrigerados e congelados são armazenados adequadamente em equipamentos de refrigeração e congelação em bom estado de funcionamento e com controlo de temperatura;
2. Deve manter a limpeza do local (incluindo casas de banho e áreas de recolha de lixo) e realizar a limpeza e desinfecção regulares das áreas de venda de alimentos e das zonas de alimentação do público.

III. Após a conclusão do evento ou actividade

1. No final de cada dia de evento ou actividade, verificar se as instalações e equipamentos (incluindo abastecimento de energia e água e sistema de iluminação) do local estão a funcionar correctamente. Agir o mais rapidamente possível quando se detectar que qualquer instalação ou equipamento necessite de ser reparado ou sujeito a manutenção;
2. Deve limpar o local e fornecer aos expositores/vendedores instruções adequadas sobre a eliminação de resíduos.

◆ Expositores/vendedores

I. Antes do evento ou actividade

1. Os expositores/vendedores deverão consultar previamente o organizador sobre os detalhes do evento ou actividade, a atribuição dos *stands* ou das barracas e a disponibilidade dos equipamentos necessários (por exemplo, abastecimento de energia e água, e equipamentos de refrigeração e

¹ O Departamento de Segurança Alimentar do IAM realiza regularmente palestras sobre segurança alimentar para ajudar o sector alimentar a melhorar os seus padrões de segurança e higiene alimentar. Para informações mais detalhadas, é favor visitar o *website* de Informação de Segurança Alimentar (<http://www.foodsafety.gov.mo>).

congelação), permitindo-lhes planear atempadamente a estratégia de *marketing* para os seus produtos alimentares. Devem prestar especial atenção ao seguinte: tipos de produtos alimentares à venda, quantidades estimadas de vendas, se os produtos alimentares serão preparados na hora ou pré-cozidos, método de armazenamento de alimentos no local, informações de contacto dos fornecedores de produtos alimentares pré-cozinhados ou pré-processados e os seus métodos de entrega (por exemplo, utilização de recipientes térmicos para alimentos e prazo de entrega dos alimentos) e volume estimado de vendas diárias;

2. Proporcionar aos colaboradores formação sobre higiene alimentar, higiene pessoal e higiene ambiental;
3. Comprar ingredientes alimentares de fornecedores conceituados, certificar-se de que os produtos alimentares à venda cumprem as leis e regulamentos relevantes em vigor em Macau, e conservar os registos de compra e venda de alimentos, e respectivas facturas, para os disponibilizar para consulta pelas autoridades competentes, caso seja necessário, e facilitar o rastreio da origem dos alimentos;
4. Os alimentos pré-fabricados, como pão, bolos e sopas doces chinesas, devem ser devidamente embalados e armazenados separadamente por tipo de alimento em caixas de armazenamento de alimentos/recipientes de alimentos limpos e com tampa, antes de serem transportados para evitar a sua exposição à contaminação durante o transporte;



5. Para o transporte de ingredientes alimentares e alimentos pré-fabricados, armazenar separadamente por tipo de alimento. Utilizar equipamento térmico, de refrigeração ou congelação para o seu armazenamento, com base no tipo de alimento. Utilizar um veículo de transporte limpo para os entregar no destino o mais rapidamente possível²;

² Consultar GL 012 DSA 2015 “Orientações de Higiene no Transporte de Alimentos”.



6. Para garantir que os equipamentos de refrigeração ou congelação funcionam normalmente para uma conservação eficaz dos alimentos durante o evento ou actividade, os expositores/vendedores deverão chegar ao local com a devida antecedência para os ligar à fonte de alimentação, e possibilitar que atinjam a temperatura operacional ideal.

II. Durante o evento ou actividade

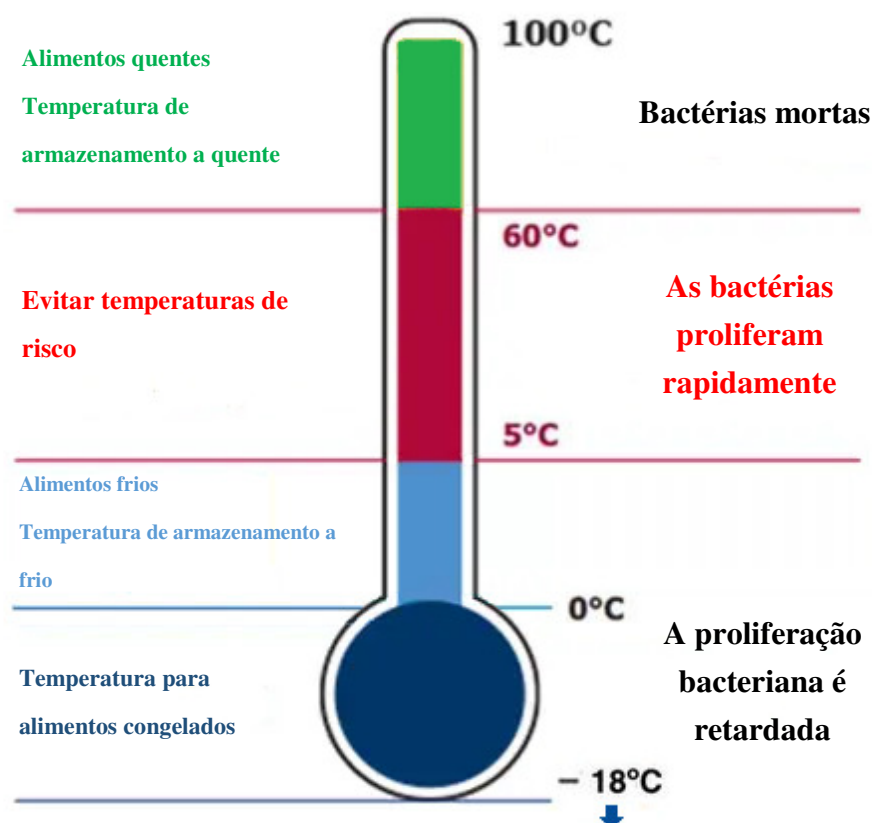
1. Preparação, exposição e venda adequadas³

- Deve utilizar água potável para preparar alimentos e fazer cubos de gelo⁴. Caso não exista dispensador de água para os *stands* ou as barracas, os expositores/vendedores deverão disponibilizar quantidades suficientes de água potável engarrafada para efeitos de confecção de alimentos e limpeza;
- Guardar os cubos de gelo num balde de gelo limpo e colocar as pás de gelo num recipiente limpo separado;
- Os ingredientes alimentares que necessitam de cozedura devem ser bem cozinhados;
- Os alimentos cozinhados, refrigerados, e os alimentos cozinhados, completamente descongelados, devem ser aquecidos a uma temperatura interior de 75°C ou superior durante pelo menos 15 segundos o mais cedo possível;
- Para alimentos prontos a consumir, certificar-se de que “os alimentos quentes devem ser mantidos quentes e os alimentos frios devem ser mantidos frios” durante a exposição. Reduzir o mais possível o período em

³ Consultar GL 006 DSA 2024 “Orientações de Higiene para Produção e Fornecimento de Alimentos Prontos a Comer”.

⁴ Consultar GL 004 DSA 2014 “Orientações Higiénicas para a Preparação e Manuseamento de Gelo Alimentar”.

que os alimentos são deixados na zona de perigo de temperatura (5°C a 60°C). Quando for inevitável, seguir sempre a “regra das duas horas/quatro horas”⁵;



- Os produtos alimentares disponíveis para selecção e compra pelos clientes devem ser devidamente protegidos ou mantidos em recipientes/expositores à prova de pó e de insectos, bem como ser armazenados separadamente dos produtos alimentares semiacabados, matérias-primas alimentares e outros objectos, e afastados do solo;

⁵ Consultar GL 001 DSA 2019 “Orientações de Higiene para o Controlo de Tempo e Temperatura para Uma Maior Segurança Alimentar”.



- Rotular como “amostras” os produtos alimentares apenas para fins de exposição, para informação dos clientes;
- Em situações em que a disponibilidade dos equipamentos de refrigeração ou congelação é limitada, evitar o armazenamento de produtos/ingredientes alimentares em excesso no seu interior, para evitar afectar o seu funcionamento e desempenho normais. É preferível reabastecer os produtos alimentares por partes, de acordo com as necessidades reais;
- Se o *stand* ou a barraca estiver situado/a numa área mal iluminada, em especial durante a noite, a sua área de preparação de alimentos deverá ser dotada de iluminação adequada.

2. Manter a higiene pessoal⁶

- Antes de manusear os alimentos, retirar o relógio, anéis e outros acessórios das mãos e dedos para evitar a contaminação dos alimentos;
- Sempre que possível, cobrir o cabelo com touca ou rede de cabelo e manter o cabelo comprido apanhado;
- Utilizar sempre máscara facial, de forma correcta, no manuseamento de alimentos (principalmente alimentos prontos a consumir) para evitar a contaminação dos alimentos e utensílios alimentares pela saliva e gotículas respiratórias dos manuseadores;
- Nunca manusear ao mesmo tempo alimentos e dinheiro;
- Lavar bem as mãos antes de manusear alimentos e depois de utilizar a casa

⁶ Consultar GL 004 DSA 2019 “Orientações de Higiene Pessoal para Manuseadores de Alimentos”.

de banho ou manusear o lixo⁷;

- Utilizar luvas descartáveis, conforme necessário. Substituir as luvas descartáveis que tenham entrado em contacto com objectos sujos ou que tenham sido utilizadas durante mais de 30 minutos⁸;
- Se não existirem instalações para lavagem das mãos no *stand* ou na barraca, pode usar-se álcool como substituto temporário para fins de limpeza das mãos. Os expositores/vendedores deverão trazer quantidades adequadas de desinfectantes para as mãos à base de álcool e toalhetes desinfectantes. No entanto, como o álcool não consegue eliminar eficazmente certos vírus que podem causar gastroenterite aguda, a lavagem adequada das mãos não pode ser substituída pela utilização de um desinfectante para as mãos à base de álcool.

3. Atenção à higiene dos utensílios e equipamentos e da zona envolvente

- Todos os utensílios e equipamentos que entrem em contacto com os alimentos devem ser cuidadosamente limpos e higienizados ou desinfetados antes da sua utilização;
- Para a preparação de alimentos no local, utilizar um conjunto diferente de utensílios (por exemplo, facas, tábuas de corte e pinças para grelhar) para manusear separadamente alimentos crus e alimentos prontos a consumir, a fim de evitar a contaminação cruzada⁹;
- Os recipientes utilizados para acondicionar os alimentos devem ser feitos com materiais adequados às propriedades e temperatura dos alimentos e às suas finalidades culinárias;
- É preferível fornecer aos clientes talheres descartáveis, que devem ser previamente armazenados em áreas ou recipientes de à prova de poeira e insectos até que sejam retirados para utilização, para evitar a sua exposição à contaminação¹⁰;

⁷ Consultar GL 002 DSA 2015 “Orientações sobre a Lavagem das Mãos pelo Pessoal que Manuseia Alimentos”.

⁸ Consultar GL 002 DSA 2021 “Orientações para o Uso de Luvas Descartáveis”.

⁹ Consultar GL 004 DSA 2024 “Orientações de Higiene para a Prevenção de Contaminação Cruzada”.

¹⁰ Consultar GL 006 DSA 2017 “Orientações para a Utilização de Talheres Descartáveis”.

- Manter o *stand* ou a barraca, os utensílios e os equipamentos de cozinha sempre limpos;
- Utilizar contentores de lixo com tampa e colocar todos os restos de alimentos e materiais de embalagem de alimentos nos contentores de lixo, que devem ser colocados a uma distância adequada das áreas de manipulação e exposição de alimentos. Esvaziar periodicamente os contentores de lixo.

III. Após a conclusão do evento ou actividade

1. No final de cada dia de evento ou actividade, eliminar os ingredientes alimentares perecíveis, os produtos alimentares não selados e os alimentos que não tenham sido mantidos rigorosamente às temperaturas adequadas, para evitar que sejam utilizados por engano no dia seguinte. Armazenar os restos de ingredientes alimentares e produtos alimentares por tipo em caixas/recipientes limpos, com tampa, e guardá-los em equipamentos adequados (frigorífico e congelador) conforme necessário, para a sua conservação;
2. Todos os utensílios e equipamentos que entrem em contacto com os alimentos devem ser cuidadosamente limpos, higienizados ou desinfectados após a sua utilização e posteriormente guardados em local apropriado para os manter limpos. Todas as bancadas e o piso do *stand* ou da barraca deverão ser minuciosamente limpos e desinfectados, bem como esvaziados os contentores do lixo;
3. Eliminar todo o tipo de resíduos (por exemplo, materiais de embalagem, resíduos de cozinha, águas residuais e óleo alimentar usado) de acordo com as instruções do organizador do evento ou actividade.



Informações de referência

- **Página electrónica “Informação sobre Segurança Alimentar”**

<https://www.foodsafety.gov.mo/p/index>

- **Orientações para o Sector**

<https://www.foodsafety.gov.mo/p/tradeguidelines/listwithtab>

- **Sensibilização e Formação para a Segurança Alimentar**

<https://www.foodsafety.gov.mo/p/tradeedutrainng/table>

Novembro de 2024