

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 lembrar 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 desinfectação 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 (<https://www.iam.gov.mo/foodsafety/p/default>).

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 “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

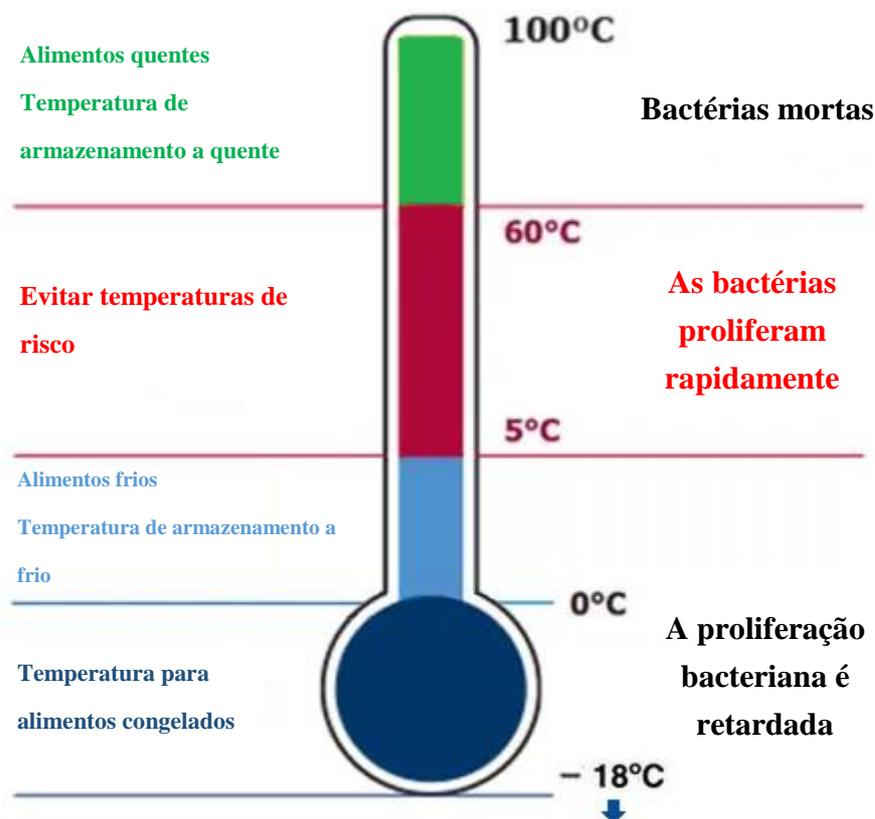
1. Preparação, exposição e venda adequadas³

- 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 “Orientações de Higiene para Produção e Fornecimento de Alimentos Prontos a Comer”.

⁴ Consultar “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 “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 “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 desinfetantes para as mãos à base de álcool e toalhetes desinfetantes. 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 desinfetante 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;
- Manter o *stand* ou a barraca, os utensílios e os equipamentos de cozinha

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

⁸ Consultar “Orientações para o Uso de Luvas Descartáveis”.

⁹ Consultar “Orientações de Higiene para a Prevenção de Contaminação Cruzada”.

¹⁰ Consultar “Orientações para a Utilização de Talheres Descartáveis”.

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.



The screenshot shows the top part of the Food Safety website. It features a logo with the text 'Alimentar-se com segurança e prazer' and '政府、業界、市民齊盡心'. Below the logo, there is a navigation menu with three items: 'Página electrónica "Informação sobre Segurança Alimentar"', 'Orientações para o Sector', and 'Sensibilização e Formação para a Segurança Alimentar'. Each item has a corresponding URL listed below it.

Informações de referência

- **Página electrónica “Informação sobre Segurança Alimentar”**
<https://www.iam.gov.mo/foodsafety/p/index>
- **Orientações para o Sector**
<https://www.iam.gov.mo/foodsafety/p/tradeguidelines/listwithtab>
- **Sensibilização e Formação para a Segurança Alimentar**
<https://www.iam.gov.mo/foodsafety/p/tradeedutaining/table>