Orientações Higiénicas para o Manuseio de Frutas Pré-cortadas

Objectivo:

Estas Orientações visam lembrar o comércio de alimentos sobre práticas de higiene e segurança alimentar a serem observadas no decurso do manuseio, venda e distribuição de frutas pré-cortadas, a fim de reduzir o risco de contaminação microbiana devido ao tratamento inadequado durante as várias fases de processamento.

Âmbito de aplicação:

Estabelecimentos ou unidades envolvidas no manuseio, venda e distribuição de frutas pré-cortadas e na comercialização de produtos de frutas pré-cortados, que incluem lojas que oferecem serviços de *take-away*, *eat-in* e *buffet*, e estabelecimentos envolvidos na produção e na formação de corte de frutas para venda.

Definição:

Fruta pré-cortada: refere-se a fruta fresca que foi descascada, cortada em gomos ou em fatias.

Conteúdo:

1. Compra e recepção inteligentes:
   1) Ao comprar
      - Tenha em atenção as diversas propriedades dos diferentes tipos de fruta, a quantidade a ser utilizada e a sua condição de armazenamento antes de tomar a decisão final sobre a quantidade a adquir. Também é aconselhável perguntar ao seu fornecedor sobre condições específicas (por exemplo, temperatura de armazenamento da fruta e outros detalhes específicos);
      - Compre apenas de fornecedores de boa reputação e nunca compre frutas de origem desconhecida ou que não tenham sido sujeitas a inspecção sanitária obrigatória;
      - Arquivar sempre os registos de compra e venda de géneros, recibos ou quaisquer outros documentos relevantes que possam ajudar as

autoridades competentes a determinar a origem de um dado produto, em caso de necessidade.

2) Na recepção de produtos
   - Verifique se a fruta é de boa qualidade (por exemplo, sem estar pisada ou com outros danos óbvios);
   - Não aceite frutas de origem desconhecida, já com bolor, cheiro desagradável ou estragadas;
   - Se necessário, exigir ao fornecedor documentos comprovativos, como certificados de higiene, certificados de origem dos produtos e relatórios de análise laboratorial.

2. <u>Armazenamento adequado</u>
   - As frutas a manter à temperatura ambiente devem guardar-se em lugar seco e fresco e sempre ao abrigo da luz solar directa;
   - Armazene frutas e outros alimentos separadamente, ou use dois frigoríficos diferentes para armazenar as frutas e os alimentos crus (p.ex., carne crua) separadamente;
   - Se necessário, mantenha as frutas mais susceptíveis a ficarem pisadas na sua embalagem de origem (rede protectora), caixa de plástico ou caixa de cartão, para as proteger de possíveis danos causados por pancadas ou pressão durante o carregamento, descarregamento, armazenamento e manuseamento;
   - Utilizar ou consumir primeiro o estoque mais antigo, seguindo sempre o princípio “Primeiro a entrar, primeiro a sair”.

3. <u>Manuseio cuidadoso</u>
   1) Lave e limpe os frutos*
      - Antes de lavar a fruta, descarte qualquer peça estragada e podre do restante lote;
      - Lavar bem as frutas numa pia ou recipiente, os quais devem ser utilizados exclusivamente para este fim;
      - Limpe e lave bem os frutos com água corrente. Para frutas com

textura (casca) mais firme (p.ex., melão hami), esfregue a sua superfície com uma escova de frutas limpa para remover qualquer sujidade. Essa escova não deve ser usada para limpar outros produtos alimentares que não sejam frutas;

- Após a lavagem inicial, é aconselhável lavar novamente, com água potável, as frutas que podem ser consumidas com casca.

2) Manuseamento das frutas

- Manusear as frutas em áreas designadas para esse fim, ou espaços de trabalho na zona de manuseio de alimentos e em ambiente com temperatura controlada. Se o espaço de trabalho precisar de ser compartilhado, deve haver um plano de trabalho, como cronograma de utilização, fluxo de manipulação de alimentos e cronograma de limpeza e desinfecção, de forma a reduzir o risco de contaminação cruzada;
- Utilize apenas equipamentos, aparelhos e utensílios de uso exclusivo no manuseio de frutas pré-cortadas, incluindo um conjunto separado de tábuas e facas, e manipule sempre separadamente frutas e alimentos crus (p.ex., carne crua);
- Nunca toque com as mãos na fruta descascada ou cortada directamente;
- Prepare apenas a quantidade de fruta necessária para o dia ou o suficiente para durar o período de serviço. Evite preparar frutas em excesso ou com muita antecedência, evitando assim um armazenamento prolongado ou o desperdício de alimentos;
- Encurtar tanto quanto possível o tempo de manipulação. Envolver pronta e adequadamente as frutas descascadas ou cortadas e colocá-las sob armazenamento a frio a menos de 5ºC, evitando deixá-las à temperatura ambiente por mais de 2 horas;
- Frutas pré-cortadas preparadas para o dia devem ser usadas ou consumidas no próprio dia e nunca passar para o dia seguinte.

* *Se utilizar agentes de limpeza ou desinfectantes no processamento de frutas, utilize apenas os produtos destinados para esse fim e siga sempre as instruções e*

dosagens prescritas pelos seus fornecedores para evitar a presença de resíduos químicos nas frutas.

4. Exposição, venda e distribuição

1) Frutas pré-embaladas e pré-cortadas

- Use material de embalagem limpo, higiénico e apropriado para embrulhar firmemente as frutas pré-cortadas ou colocá-las em recipientes com tampa antes de as colocar em exposição refrigerada, sempre abaixo de 5ºC. Se utilizar materiais macios, como sacos de plástico para comida, evite empilhar as frutas pré-cortadas em sacos durante a exposição;
- Verifique o estado das frutas pré-cortadas pré-embaladas em horários fixos diários. Nunca venda frutas pré-cortadas deterioradas, estragadas ou suspeitas de estar contaminadas;
- Toda a área de exposição deve ser mantida limpa e higiénica. Qualquer suco de frutos derramado e à vista deve ser limpo de imediato e o(s) local(is) manchado(s) devem ser desinfectados quanto antes para evitar a proliferação de bactérias.

2) Pratos de frutas

- Evite que a casca e a polpa de frutas do tipo melão pré-cortadas entrem em contacto ou simplesmente deite fora a casca;
- Organize os frutos no prato de frutas por tipos e escoe o excesso de sumo. Sirva imediatamente após a preparação; caso contrário, cubra-o adequadamente com filme plástico para armazenamento refrigerado, se não for consumido na hora;
- Fornecer utensílios de mesa limpos para os clientes poderem pegar nos pedaços de fruta do prato e comê-los.

3) Frutas pré-cortadas servidas em auto-serviço

- Proteger de forma adequada as frutas pré-cortadas em exposição (p. ex. utilizar uma tampa plástica transparente) para evitar a exposição a agentes contaminantes;

- Coloque apenas uma quantidade moderada de frutas pré-cortadas em exposição e evite adicionar uma nova quantidade de frutas pré-cortadas ao estoque já em exposição;
- Apresentar as frutas pré-cortadas a uma temperatura adequada (inferior a 5ºC) e evitar a exposição à temperatura ambiente por mais de 2 horas;
- Fornecer aos clientes o número suficiente de tenazes ou conchas para se servirem, e substituí-las por limpas quando necessário;
- Descartar as sobras de fruta no final da apresentação.

4) Transporte de frutas pré-cortadas

- Proteger adequadamente as frutas pré-cortadas (p. ex. utilizar recipiente com tampa) da exposição à contaminação e colisão ou esmagamento durante o transporte;
- Se necessário, guardar as frutas pré-cortadas embaladas e outros alimentos em caixas próprias para alimentos limpas ou em recipientes com tampa;
- Durante o transporte, manter as frutas pré-cortadas em equipamentos com insulação térmica ou refrigerados. Utilizar veículos limpos e entregar as frutas no destino o mais prontamente possível.

5. <u>Manter sempre uma boa higiene pessoal</u>

- Lavar sempre bem as mãos antes de manusear alimentos e após utilizar os lavabos e sempre que tocar no lixo;
- Se necessário, usar luvas descartáveis, que devem ser substituídas após entrar em contacto com materiais impuros ou se forem usadas por mais de 30 minutos;
- Usar sempre uma bata ou roupa de trabalho ou avental limpo e de cores claras;
- Não usar braceletes, anéis, relógio ou outros acessórios, nem verniz ou capas de unhas artificiais;

- Cobrir devidamente qualquer ferida exposta com curativos à prova de água;
- Evitar manusear alimentos em caso de doença ou indisposição, como corrimento nasal, diarreia, vómitos e febre.

6. <u>Assegurar condições higiénicas do ambiente de trabalho, utensílios e equipamentos</u>
   - Limpar e desinfectar sempre muito bem todos os utensílios e equipamentos que entrem em contacto com os alimentos, antes e depois da sua utilização;
   - Todas as superfícies das mesas de trabalho devem ser de material impermeável e os utensílios de fácil limpeza e mantê-los sempre afastados do solo;
   - Lavar e desinfectar cuidadosamente as tábuas de corte antes e após o uso. Descartar tábuas de corte em más condições (p. ex., com arranhões e cortes na superfície, que dificultam a sua limpeza eficaz);
   - Utilizar sempre caixotes de lixo com tampa e despejá-los e desinfectá-los regularmente;
   - Descongelar e limpar regularmente todas as unidades de frio;
   - Nunca admitir animais de estimação em locais de preparação de alimentos.