

Orientações de Higiene para o Manuseio e Fornecimento de Ingredientes Alimentares para *Hot Pot*

Objectivo:

Os ingredientes alimentares para *hot pot* apresentam-se numa grande variedade e a maior parte é servida crua aos clientes, para estes os cozinharem no “pote quente”. Assim sendo, o manuseio inadequado destes ingredientes aumenta consideravelmente o risco de contaminação microbiana. Estas orientações servem para relembrar aos fabricantes e fornecedores as boas regras de higiene e segurança alimentar a observar no manuseio e fornecimento deste tipo de produto.

Âmbito de aplicação:

Estabelecimentos envolvidos no manuseio e fornecimento de ingredientes alimentares consumidos em *hot pot*.

Conteúdo:

1. Compra e recepção inteligente

1) Compra

- Comprar apenas as quantidades e os ingredientes alimentares necessários;
- Adquirir os ingredientes (como produtos do mar, carne e vegetais) de qualidade, em boas condições de higiene e sempre de fornecedores idóneos. Nunca comprar ingredientes de origem desconhecida ou que não tenham sido inspeccionados;
- Arquivar os registos de compra e venda de géneros, recibos ou quaisquer documentos relevantes que possam ajudar as autoridades competentes a determinar a origem de um dado produto em caso de necessidade.

2) Recepção

- No acto da recepção, conferir os produtos com a lista do recibo;
- Verificar se os ingredientes estão em boas condições e são armazenados à temperatura correcta e se a embalagem está intacta. Os alimentos refrigerados devem ser mantidos abaixo dos 5°C e os

alimentos congelados a 18°C negativos ou abaixo, em estado de congelação total e sem sinais de recongelação (p.ex., grande quantidade de cristais de gelo no exterior das embalagens);

- Nunca aceitar ingredientes de origem desconhecida, fora do prazo de validade ou deteriorados (p.ex., marisco de concha com a concha partida e emanando mau cheiro);
- No acto da recepção de produtos marinhos, verificar se os recipientes e a água utilizados para os manter vivos estão limpos e em boas condições de higiene; (Para detalhes, ver “Orientações de Higiene para Tanques de Peixe e para a Água de Tanques”);
- Se necessário, exigir ao fornecedor documentos comprovativos, como certificados de higiene, certificados de origem dos produtos e relatórios de análise laboratorial.

2. **Armazenamento adequado**

- Os ingredientes alimentares mantidos à temperatura ambiente devem guardar-se em lugar seco e fresco, ao abrigo da luz solar directa e sempre afastados do solo;
- Os ingredientes alimentares frescos e perecíveis devem ser devidamente embalados e ser mantidos no frigorífico (a temperatura de refrigeração abaixo dos 5°C e a temperatura de congelação igual ou inferior a 18°C negativos);
- Sempre que possível, utilizar frigoríficos diferentes para armazenar alimentos crus e alimentos cozinhados ou alimentos prontos a comer. Os diferentes tipos de ingredientes frescos (como produtos marinhos, carne de porco e legumes) devem ser armazenados separadamente;
- No caso de ser necessário armazenar alimentos crus e cozinhados ou prontos a comer no mesmo frigorífico, devem embalar-se os alimentos adequadamente antes de os guardar. Colocar sempre os alimentos cozinhados ou prontos a comer na parte superior do frigorífico e os crus na inferior, a fim de evitar o gotejamento do suco de alimentos crus sobre os cozinhados;

- Produtos alimentares e molhos, uma vez abertos e não consumidos integralmente, devem ser selados ou acondicionados em recipiente próprio e ser guardados em condições adequadas, para serem consumidos quanto antes;
- Consumir primeiro os ingredientes cujo prazo de validade expira primeiro, seguindo o princípio “Primeiro a Entrar, Primeiro a Sair”.

3. **Preparação cuidadosa**

1) Pré-preparação

- Calcular antecipadamente as quantidades de ingredientes alimentares necessários. Evitar preparar ingredientes em grande quantidade ou com demasiada antecedência, para evitar desperdício ou armazenagem prolongada;
- Nunca utilizar ingredientes alimentares fora do prazo de validade ou com aspecto bolorento ou estragado;
- Descongelar correctamente os ingredientes alimentares (descongelação na secção de refrigeração do frigorífico ou descongelação com água corrente). No caso de descongelar com microondas, levar ao fogo logo a seguir;
- Alimentos descongelados devem ser consumidos prontamente. (Para detalhes, ver “Orientações para a Descongelação de Alimentos”).

2) Manuseio de ingredientes alimentares

- Utilizar dois conjuntos de utensílios diferentes (p.ex., pauzinhos, facas e tábuas de corte) para manusear alimentos crus, alimentos cozinhados e alimentos prontos a comer, a fim de se evitar a contaminação cruzada;
- Remover as vísceras de produtos marinhos, como moluscos bivalves, camarões e caranguejos, lavar e escorrer com água potável. Para os moluscos bivalves, submergir em salmoura para soltar a areia dentro da concha;
- As carnes e entranhas devem ser cortadas em pedaços pequenos ou fatias finas para poderem ser cozinhadas mais facilmente;

- Lavagem de legumes*
 - Antes da lavagem, deve descartar os legumes já apodrecidos e tirar dos legumes as folhas não adequadas para consumo;
 - Para lavar bem os legumes e frutas, deve usar água canalizada corrente. Ao lavar os legumes com textura relativamente dura (como pepino), pode usar uma escova limpa e exclusiva para lavar a sujidade na sua superfície;
 - O consumo de legumes que não necessitam de cozedura (como coentros, alho, pimento), deve obedecer aos seguintes critérios:
 - Devem ser lavados num tanque ou recipiente exclusivo;
 - Depois deste procedimento, os legumes devem ser lavados mais uma vez com água adequada para beber.

* Caso seja necessário usar detergente ou desinfetante para tratar legumes, deve usar produtos adequados para legumes e seguir rigorosamente as instruções de quantidade designados pelo fornecedor para evitar os resíduos químicos.

4. **Exposição e venda**

1) Exposição

- O peixe fresco, descongelado ou processado, carne e outros alimentos perecíveis devem ser exibidos em montra abaixo de 5°C e ser consumidos quanto antes;
- Frigoríficos e congeladores para armazenamento de ingredientes alimentares utilizados para *hot pot* não devem ser utilizados para guardar outros produtos alimentares (p.ex., ingredientes não lavados ou por preparar) a fim de se evitar a contaminação cruzada;
- Os diferentes tipos de ingredientes alimentares frescos devem ser exibidos separadamente. Os alimentos frescos e prontos a comer (incluindo molhos, *sashimi* e pratos frios chineses) devem também ser armazenados separadamente, para reduzir as probabilidades de contaminação cruzada;

- Fornecer tenazes, pratos, colheres e outros talheres, limpos e em número suficiente para os clientes seleccionarem os alimentos e molhos.

2) Fornecimento

- Não colocar demasiados ingredientes na mesa. Se necessário, fornecer um carrinho de comida, para colocar temporariamente os diferentes ingredientes alimentares, a fim de se evitar a contaminação cruzada;
- Fornecer pauzinhos suficientes (p.ex., dois pares de pauzinhos de estilo diferente) e coadores de *hot pot* para os clientes poderem manusear separadamente alimentos crus e prontos a comer;
- Não fornecer molhos preparados com ovos frescos não pasteurizados;
- Limpar e substituir com frequência os pratinhos de molho e suas colheres;
- Esvaziar e descartar o molho antes de lavar os pratinhos de molho. Limpar, lavar e desinfetar bem antes de voltar a encher com molhos novos;
- Interromper de imediato o fornecimento de ingredientes alimentares deteriorados ou suspeitos de contaminação.

5. Higiene pessoal

- 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;
- Nunca manusear ao mesmo tempo alimentos e dinheiro;
- 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;
- Proteger com pensos à prova de água quaisquer cortes ou feridas abertas;

- Evitar manusear alimentos em caso de doença ou indisposição, como corrimento nasal, diarreia, vómitos e febre.

6. **Condições de higiene do ambiente de trabalho, utensílios e equipamentos**

- Limpar e desinfetar todos os utensílios e equipamentos que entrem em contacto com os alimentos, antes e depois da sua utilização;
- Substituir de imediato quaisquer utensílios danificados ou rachados;
- Todas as superfícies das mesas de trabalho devem ser de material impermeável e os utensílios de fácil limpeza e manter-se sempre afastados do solo;
- Lavar e desinfetar cuidadosamente as tábuas de corte antes e depois da sua utilização. Descartar tábuas de corte em más condições (por ex., arranhões e cortes na superfície tornam difícil 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.

** Como a maior parte dos restaurantes e estabelecimentos de comida em Macau que servem hotpot também servem sashimi, pratos frios chineses e outros pratos, o manuseio e preparação desses pratos pelos ditos estabelecimentos deve respeitar os respectivos requisitos de higiene, a fim de reduzir os riscos para a segurança alimentar. (Para mais informações, queira visitar a página electrónica “Orientações e Guias para o Sector” da “Rede de Informação sobre Segurança Alimentar”).*