

## Orientações Higiénicas para a Preparação e Venda de Siu-mei (Alimentos Assados) e Lo-mei (Alimentos Refogados em Molho de Soja)

### Objectivo:

Siu-mei (alimentos assados) e lo-mei (alimentos refogados em molho de soja), depois de sujeitos ao calor de cozinha, são muitas vezes expostos para venda à temperatura ambiente. Como são manuseados manualmente, para serem cortados em pedaços para venda, estão sujeitos a elevado risco de contaminação microbiana. Estas orientações servem para relembrar aos operadores do sector alimentar as boas regras de higiene e segurança alimentar que devem ser observadas na preparação e venda de siu-mei e lo-mei.

### Âmbito de aplicação:

Os estabelecimentos de preparação e venda de siu-mei e lo-mei, tanto lojas que servem no próprio local como as que vendem para levar para fora, e bem assim as fabriquetas especializadas.

### Definição:

Siu-mei e lo-mei são petiscos tradicionais chineses preparados com carne processada de gado, galinha e suas miudezas.

Siu-mei: petisco preparado através de assadura a alta temperatura, como pato assado e porco assado.

Lo-mei: petisco em que carne e miudezas são refogadas em molhos de tipo chinês ou, depois de cozinhados, são neles demolhados durante algum tempo, como por exemplo galinha em molho de soja, língua e intestinos de pato com molho.

### Conteúdo:

#### 1. Compra e recepção inteligente

##### 1) Compra

- Adquirir ingredientes (como carne de gado de criação e aves de capoeira) de qualidade, em boas condições de higiene e sempre de fornecedores idóneos. Nunca utilizar carne de origem desconhecida ou que não tenha sido inspeccionada;
- Comprar apenas as quantidades e os ingredientes necessários;
- Para comprar siu-mei ou lo-mei já preparados, fazê-lo apenas em unidades de produção alimentar licenciadas ou lojas idóneas;
- Guardar os registos da compra dos ingredientes, recibos ou

quaisquer documentos relevantes que possam ajudar as autoridades a determinar a origem de um dado produto em caso de necessidade.

## 2) Recepção

- No acto da recepção, conferir se os produtos condizem com a lista do recibo;
- Verificar se os ingredientes estão em boas condições e são armazenados à temperatura correcta, sem danos nem contaminações. Nunca aceitar ingredientes de origem desconhecida, já danificados, fora do prazo de validade ou com sinais de descongelação;
- Se necessário, exigir ao fornecedor documentos comprovativos, como certificados de higiene e certificados de origem dos produtos.

## 2. Cuidados a ter durante a preparação

### 1) Armazenamento

- Carne e outros ingredientes alimentares perecíveis devem ser devidamente embalados e guardados no frigorífico, a temperatura de refrigeração abaixo dos 5°C e a temperatura de congelação abaixo de 18°C negativos. Colocar sempre alimentos cozinhados por cima dos crus ou, se possível, em frigoríficos diferentes;
- Os ingredientes alimentares mantidos à temperatura ambiente (como sal, açúcar e molho de soja) devem guardar-se em lugar seco e fresco e ao abrigo da luz solar directa;
- Molhos de fabrico caseiro devem ser guardados no frigorífico.

### 2) Preparação

- Calcular as quantidades de siu-mei, lo-mei e de molhos necessários e suficientes. Evitar preparar ingredientes em grande quantidade ou com demasiada antecedência. Verificar se os ingredientes se mantêm em boas condições e consumir primeiro os ingredientes cujo prazo expira primeiro;
- Descongelar os ingredientes congelados de forma correcta, colocando-os na gaveta de frios, utilizando o microondas ou sob água corrente. Uma vez descongelados, devem ser consumidos de pronto;
- Miudezas como fígado e intestinos devem ser limpos antes de

serem bem lavados;

- Utilizar sempre conjuntos de utensílios diferentes para alimentos crus e cozinhados;
- Evitar utilizar agentes corantes e nunca corantes industriais;
- Ao utilizar corantes para melhorar o aspecto dos alimentos (p.ex. porco assado e costeleta assada) escolha um de fonte confiável e que seja seguro, utilizando a quantidade mínima para obter o efeito desejado.

### 3) Cozedura

- Preparação de siu-mei
  - Temperatura e controlo de tempo correctos da assadura, com base na quantidade dos ingredientes crus;
  - É preferível usar forno eléctrico ou a gás. No caso de grelhar a carvão, evitar que a gordura da carne pingue sobre as brasas;
  - O siu-mei tem de ser muito bem assado, devendo assegurar-se que o centro da parte mais grossa já não está vermelho, o suco é claro e sem fios de sangue aguado.
- Como cozinhar o lo-mei
  - O lo-mei tem de ser muito bem cozinhado, devendo assegurar-se que o centro da parte mais grossa já não está vermelho, o suco é claro e sem fios de sangue aguado;
  - Durante a cozedura, usar água ou molho de tempero quanto baste para cobrir os ingredientes, numa panela com tampa;
  - Para arrefecer o lo-mei, deve passar de 60°C para 21°C nas primeiras 2 horas e de 21°C para 5°C nas 4 horas seguintes. A seguir, guardar no frigorífico.

### 3. Adequado transporte e exposição para venda

#### 1) Transporte

- Durante o transporte, colocar o siu-mei em recipientes selados para evitar a contaminação;
- Utilizar equipamento de transporte adequado e limpo, com entrega imediata no destino.

## 2) Exposição e venda

- Colocar o siu-mei e o lo-mei em montra limpa, higiénica e bem arrumada;
- Na montra/bancada não devem estar outros alimentos (carne crua) ou artigos (caixa de dinheiro) para se evitar a contaminação cruzada;
- Para comprar e levar, embrulhar o siu-mei e o lo-mei em material próprio e limpo ou utilizar um recipiente próprio para este tipo de comércio;
- Se o siu-mei e o lo-mei estiverem deteriorados ou suspeitos de poluição, não vender.

## 4. Higiene pessoal

- Lavar sempre bem as mãos antes de manusear e vender alimentos e depois de ir à casa de banho;
- Vestir sempre roupa de trabalho limpa e de cores claras, bata ou avental;
- 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;
- Nunca manusear, ao mesmo tempo, alimentos e dinheiro;
- Nunca provar os alimentos servindo-se dos dedos;
- Em caso de aparecimento de sintomas, como corrimento nasal, tosse, diarreia, vómitos, febre, etc., evitar o manuseio de alimentos.

## 5. Condições higiénicas do ambiente de trabalho, utensílios e equipamentos

- Limpar e desinfetar todos os utensílios e equipamentos (p.ex tábua de corte, facas e ganchos) antes e depois de tocar nos alimentos;
- Lavar e substituir com frequência todos os panos de limpeza;
- Todas as superfícies das mesas de trabalho devem ser de material impermeável e os utensílios de fácil limpeza e sempre afastados do solo;
- Substituir, de imediato, por novos, os utensílios danificados ou rachados;
- Utilizar sempre caixotes de lixo com tampa, esvaziá-los e desinfectá-los regularmente;
- Lavar e limpar diariamente os locais onde se prepara, armazena e exhibe



siu-mei e lo-mei;

- Nunca admitir animais de estimação em locais de comercialização de siu-mei e lo-mei.

Maio de 2015