

Orientações Higiénicas para a Produção e o Fornecimento de Gelados

Objectivo:

Os gelados devem ser armazenados a baixa temperatura após a produção. Procedimentos impróprios durante o armazenamento ou o manuseio subsequente, como a mistura de ingredientes contaminados durante o fornecimento de gelados, podem aumentar o risco de consumo do produto final. Estas Orientações visam lembrar o sector sobre práticas de higiene e segurança alimentares a serem observadas no decurso da produção e do fornecimento de gelados.

Âmbito de aplicação:

Estabelecimentos de restauração que produzem e fornecem gelados, incluindo gelatarias, confeitarias e outros estabelecimentos que fornecem comidas no local e serviços de entrega ao domicílio.

Definição:

Gelado: produto lácteo coalhado obtido através da mistura de leite, natas, ingredientes sólidos lácteos que não sejam gorduras, açúcar, emulsionantes e estabilizadores, após pasteurizado e congelado. Além disso, também se podem adicionar frutas, chocolates, rebuçados e xaropes aos gelados, para os tornar mais saborosos.

Conteúdo:

1. Compras criteriosas e recepção correcta dos produtos

1) Compra

- Planificar, antes da compra, a quantidade a utilizar;
- Adquirir ingredientes apenas de fornecedores idóneos. Nunca comprar ingredientes (p.ex., leite, pasta para gelados e gelados) que não foram inspeccionados ou dos quais se desconhece a origem;
- Arquivar os registos da 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

- Verificar se os ingredientes estão em boas condições e são armazenados à temperatura correcta, e se a embalagem está intacta e

dentro do prazo de validade. Conferir se os produtos recebidos condizem com a lista do recibo;

- Nunca aceitar ingredientes de origem desconhecida, deteriorados ou fora do prazo de validade;
- Após a recepção, guardar de imediato os ingredientes (p. ex., pasta para gelados e gelados em barra) em unidade de frio a baixa temperatura (a temperatura de refrigeração abaixo dos 5°C e a temperatura de congelação abaixo de 18°C negativos);
- Os outros ingredientes, mantidos à temperatura ambiente, devem guardar-se em lugar seco e fresco e ao abrigo da luz solar directa;
- Guardar em separado, em recipientes com tampa, os alimentos prontos-a-servir e os de consumo não imediato. O ideal é guardá-los, separadamente, em dois frigoríficos diferentes;
- As embalagens de utilização única e outros utensílios devem ser mantidos em recipientes com tampa ou em sacos de plástico bem vedados, para se evitar a exposição a contaminantes;
- Se necessário, exigir ao fornecedor documentos comprovativos, como certificados de higiene, certificados de origem dos produtos e relatórios de análise laboratorial.

2. Preparação cuidadosa

1) Preparação

- Evitar preparar alimentos em doses excessivas e com demasiada antecência;
- Lave minuciosamente todos os ingredientes. As frutas devem ser cuidadosamente lavadas ¹ e descascadas (se aplicável) em água potável, antes de serem utilizadas;
- Utilizar dois conjuntos de utensílios diferentes para manusear alimentos prontos-a-servir e alimentos que não são para consumo imediato;
- Adotar uma política de “primeiro a entrar, primeiro a sair”, consumir primeiro os ingredientes cujo prazo expira primeiro;
- Recomenda-se escolher máquinas de gelados com função de

¹ Podem ser tomadas como referência as “Orientações Higiénicas para o Manuseio de Frutas Pré-cortadas”.

pasteurização² e utilizar os equipamentos seguindo as instruções do fabricante/fornecedor. Antes do início do processo da condensação, a mistura de gelado deve ser efectivamente pasteurizada nas máquinas de gelados. Deve-se monitorizar e registar a temperatura e a duração da pasteurização;

- Se não se realizar o tratamento térmico no produto final ou se se adicionarem ingredientes só após a pasteurização, deve-se escolher ingredientes (como calda de gelado, produto em pó para gelado, creme de ovo, sumos de fruta, etc.) que tenham sido termicamente tratados (por exemplo, pasteurizados) e utilizar água adequada para consumo directo, para preparar a mistura de gelado;
- A qualidade e a estabilidade do gelado produzido devem ser garantidas:
 - No fabrico de gelados, as células de ar devem ser diminutas e distribuídas uniformemente, para obter uma cremosidade estável;
 - Para produzir gelados em barra (duros), o gelado semi-sólido, (devidamente acondicionado em caixas ou cones) deve ser sujeito a um rápido endurecimento, a cerca de 34°C negativos, para se evitar a formação de grandes cristais de gelo que poderiam afectar a qualidade do produto final;
- Quer o gelado mole quer o duro têm de ser guardados a baixas temperaturas (o mole a 5°C negativos e o duro a 18°C negativos ou abaixo);
- Encurtar o mais possível o tempo de preparação, tanto para gelados a consumir no local como para sobremesas com gelado de comprar e levar. O gelado só deve ser adicionado à sobremesa logo antes de servir ou embalar para levar;
- Verificar regularmente a temperatura do frigorífico e da máquina de vender gelados, para assegurar o seu normal funcionamento, à

² A pasteurização é uma forma de desinfecção bacteriana térmica relativamente mais branda, que é normalmente realizada a temperaturas inferiores a 100°C. O efeito da pasteurização pode ser alcançado por várias combinações diferentes de temperatura e tempo. A pasteurização pode matar ou inactivar as bactérias patogénicas que podem estar presentes no leite, incluindo a *Escherichia coli* e a salmonela.

temperatura correcta;

- Se forem detectadas anomalias nos ingredientes, tais como deterioração ou bolor, estes não devem ser utilizados e devem ser eliminados imediatamente.

3. Exposição e venda correctas

1) Exposição

- Os gelados para venda devem ser armazenados em equipamentos de congelação bem mantidos, limpos e higiénicos;
- Utilizar sempre utensílios e recipientes desinfectados e de material durável (p. ex., de aço inox ou materiais não translúcidos) para conservar o gelado nas instalações;
- Nunca misturar gelados recém-abertos ou recém-preparados com sobras de gelado;
- Não guardar gelados para venda junto de outros itens alimentares (em especial crus) para evitar contaminação cruzada.

2) Venda

- Embalar os gelados em materiais ou embalagens limpas e higiénicas, fornecendo ao cliente utensílios limpos (p.ex., colheres próprias) para o seu consumo;
- No caso de dar a provar gelados, oferecer uma porção diminuta, em colher descartável;
- Nunca reutilizar utensílios descartáveis;
- Limpar, desinfectar e substituir regularmente as colheres especiais de servir gelados;
- Já os gelados que se tenham dissolvido ou que apresentem sinais de dissolução não devem ser novamente congelados;
- Nunca vender gelados suspeitos de contaminação ou deterioração.

4. Higiene pessoal

- Lavar sempre bem as mãos antes de manusear e vender alimentos e após utilizar os lavabos;
- Usar luvas e utensílios desinfectados para manusear os ingredientes alimentares;
- 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, incluindo corrimento nasal, diarreia, vómitos e febre.

5. Condições higiénicas 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;
- 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;
- Substituir de imediato quaisquer utensílios danificados ou rachados;
- Utilizar sempre caixotes de lixo com tampa e despejá-los e desinfectá-los regularmente;
- Retirar e limpar regularmente as sobras da máquina de vender gelados;
- Descongelar regularmente todas as unidades de frio;
- Contactar o representante para a inspeção, manutenção e reparação regulares da máquina de vender gelados;
- É proibida a presença de animais nas instalações.