Orientações de Higiene para Produção e Venda de Bolinhos de Arroz Glutinoso

Objectivo:

O zongzi (bolinho de arroz glutinoso) é um alimento tradicional chinês feito de uma variedade de ingredientes, cujo processo de preparação é bastante complicado. Se for manuseado indevidamente durante a sua preparação e venda, aumentará o risco da sua exposição à contaminação microbiana. Além disso, registaram-se casos em que foram adicionadas substâncias proibidas ao zongzi por operadores pouco escrupulosos do ramo alimentar. Estas orientações pretendem relembrar ao comércio alimentar as questões de higiene e segurança alimentares a serem observadas na produção e venda de zongzi, a fim de garantir que este alimento seja seguro para o consumo humano.

Âmbito de aplicação:

Locais de produção e de venda de zongzi (bolinho de arroz glutinoso), incluindo lojas que fornecem alimentos takeaway e servem refeições no local.

Conteúdo:

1. Compra e recepção inteligente
   1) Compra
      - Comprar apenas as quantidades e os ingredientes alimentares necessários;
      - Adquirir os ingredientes (como carne e gema de ovo salgado) 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 fazer investigações e a detectar 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 alimentares 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 ou abaixo, em estado de congelamento total e sem sinais de recongelamento (p. ex., grande quantidade de cristais de gelo no exterior das embalagens);
- Nunca aceitar ingredientes alimentares de origem desconhecida, fora do prazo de validade, deteriorados ou com orifícios de lagartas;
- Se necessário, exigir ao fornecedor documentos comprovativos, como certificados de higiene e relatórios de análise laboratorial.

2. <u>Armazenamento adequado</u>

- 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 que são susceptíveis de ser facilmente corrompidos devem ser devidamente embrulhados e mantidos no frigorífico (a temperatura de refrigeração abaixo dos 5°C e a temperatura de congelação igual ou inferior a -18°C);
- Na medida do possível, utilizar frigoríficos diferentes para armazenar alimentos crus e alimentos cozinhados ou alimentos prontos a comer. Os diferentes tipos de ingredientes frescos (como carne de porco, ovos e legumes) devem ser armazenados separadamente;
- No caso de ser necessário armazenar alimentos crus e cozinhados ou prontos a comer no mesmo frigorífico, devem embrulhar-se os alimentos adequadamente antes de os guardar. Colocar sempre os alimentos cozinhados ou prontos a comer por cima dos crus, a fim de evitar o gotejamento do suco de alimentos crus;
- Produtos alimentares e molhos, uma vez abertos e não consumidos integralmente, devem ser selados ou acondicionados em recipiente

próprio e guardados em condições adequadas, para serem consumidos o quanto antes;

- Consumir primeiro os ingredientes cujo prazo expire 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 com o prazo expirado ou com aspecto bolorento ou estragado;
- Não mergulhar as folhas usadas para embalar zongzi em solução à qual hajam sido adicionados aditivos não alimentares (p. ex., sulfato de cobre industrial e cloreto de cobre industrial), para dar uma cor verde brilhante à superfície dos invólucros de folhas;
- Lavar e limpar bem as folhas antes de usá-las para embalar o zongzi.

2) Durante a preparação

- Utilizar dois conjuntos de utensílios diferentes (p. ex., pauzinhos, facas e tábua de corte) para manusear alimentos crus, alimentos cozinhados e alimentos prontos a comer, a fim de se evitar a contaminação cruzada;
- Envolver todos os ingredientes (incluindo arroz glutinoso) nas folhas do zongzi, de forma adequada e firme, para evitar que os ingredientes sejam expostos ao exterior depois de cozidos;
- Garantir que o zongzi fique bem cozido;
- Observar os seguintes passos no arrefecimento de zongzi já cozido:
  - Adoptar o método de arrefecimento rápido, para diminuir o tempo de arrefecimento;
  - A temperatura do zongzi deve passar de 60ºC para 21ºC nas primeiras 2 horas ou menos de 2 horas e de 21ºC para uma

temperatura inferior a 5ºC nas 4 horas seguintes ou menos de 4 horas.

- Para consumo, o zongzi deve ser reaquecido até que a sua temperatura interna atinja, pelo menos, 75ºC ou superior, durante 15 segundos.

3) Utilização correcta de aditivos alimentares

- Ao utilizar aditivos alimentares, escolher os de fonte confiável e que sejam seguros para o consumo humano, utilizando a quantidade mínima para obter o efeito desejado. As embalagens contendo aditivos alimentares devem conter a indicação "de tipo alimentar" ou "aditivo alimentar";
- Nunca adicionar aditivos não alimentares (o que é ilegal) ou usar em demasia aditivos alimentares;
- Nunca adicionar ácido bórico e bórax aos alimentos, pois eles são altamente tóxicos para a saúde humana; Actualmente, em muitos países do mundo e regiões, incluindo a China Continental e Macau[1], é proibido o uso de bórax e do ácido bórico nos géneros alimentares.

4. <u>Exposição e fornecimento</u>

- Manter o zongzi não pré-embalado num recipiente limpo, para o proteger adequadamente de contaminação;
- Expor o zongzi sempre abaixo de 5ºC ou acima de 60ºC.

5. <u>Controlo do tempo</u>

- Na medida em que os bolinhos de arroz glutinoso já cozinhados são alimentos potencialmente perigosos, o tempo que são deixados na zona de temperatura perigosa (entre 5ºC e 60ºC), no decurso da sua produção e comercialização, deve ser o mais curto possível. Se tal não for

[1] De acordo com o Regulamento Administrativo n.º 3/2016, que alterou o Regulamento Administrativo n.º 6/2014 (Lista de substâncias proibidas de usar nos géneros alimentícios), é proibido adicionar bórax ou ácido bórico durante a produção e comercialização de géneros alimentares em Macau.

possível, deve seguir-se a regra de 2 horas/4 horas[2]:

- Os que ficarem expostos na zona de temperatura perigosa durante menos de 2 horas devem ser consumidos de imediato ou ser guardados no frigorífico;
- Os que ficarem expostos na zona de temperatura perigosa entre 2 e 4 horas devem ser consumidos de imediato;
- Os que ficarem expostos na zona de temperatura perigosa por mais de 4 horas devem ser descartados.

6. 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 limpos 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.

7. Condições higiénicas do ambiente de trabalho, utensílios e equipamentos

- Limpar e desinfectar sempre muito bem 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;

[2] Pode consultar-se o "Orientações de Higiene para o Controlo de Tempo e Temperatura" para Uma Maior Segurança Alimentar.

- Todas as superfícies das mesas de trabalho devem ser de material impermeável, de fácil limpeza e mantidas sempre afastadas do solo;
- Lavar e desinfectar cuidadosamente as tábuas de corte antes e depois da sua utilização. Descartar tábuas de corte em más condições (p. ex., com arranhões e cortes na superfície, que tornem difícil a sua limpeza eficaz);
- Utilizar sempre caixotes de lixo com tampa e despejá-los e desinfectá-los regularmente;
- Descongelar regularmente todas as unidades de frio;
- Nunca admitir animais de estimação em locais de preparação de alimentos.