

Observações na Preparação e Venda de Alimentos Festivos do Ano Novo Lunar

Introdução:

O Ano Novo Lunar é um festival importante na China. Os cidadãos farão compras de produtos festivos com antecedência para se prepararem para a sua chegada e comprarão uma variedade de produtos alimentares festivos para celebrar o festival. Para garantir a segurança alimentar, o Instituto para os Assuntos Municipais compilou orientações sobre “Observações na preparação e venda de alimentos festivos do Ano Novo Lunar”.

Objectivo:

Estas orientações servem para relembrar ao sector alimentar as boas práticas de higiene e segurança alimentar a observar na compra, armazenamento, preparação e venda de alimentos festivos durante o Ano Novo Lunar.

Âmbito de aplicação:

Produtores/fabricantes, fornecedores e retalhistas de alimentos festivos no Ano Novo Lunar (incluindo frutas cristalizadas e doces chineses, bolos de arroz glutinosos e bolos de nabo chineses).

Conteúdo:

Pontos importantes:

- Adquirir os ingredientes (p. ex., farinha de arroz glutinoso, nabos e óleo de cozinha) e alimentos festivos do Ano Novo Lunar a fornecedores respeitáveis e com boas condições de higiene;
- Os ingredientes e os alimentos festivos do Ano Novo Lunar não embalados devem ser mantidos em recipientes com tampa para a sua protecção adequada e armazenados no frigorífico, quando necessário. Os alimentos crus e cozinhados devem ser armazenados separadamente em prateleiras diferentes do frigorífico, seguindo o princípio de “alimentos cozinhados por cima dos alimentos crus”;
- Verificar os diferentes tipos de ingredientes alimentares. Não usar e descartar

os ingredientes estragados, com bolor ou cheiro desagradável;

- Não adicionar aditivos não alimentares, pois é proibido por lei, nem abusar ou usar indevidamente os aditivos alimentares;
- Os alimentos festivos do Ano Novo Lunar devem ser adequadamente protegidos e expostos em equipamentos de exposição de alimentos apropriados. Não os colocar junto com alimentos crus ou outros apetrechos e mantê-los sempre afastados do chão;
- Observar sempre uma boa higiene pessoal. Antes da preparação de alimentos festivos do Ano Novo Lunar, lavar sempre bem as mãos com água corrente e sabão.

1. Compra

- Adquirir os ingredientes (p. ex., farinha de arroz glutinoso, nabos e óleo de cozinha) e alimentos festivos do Ano Novo Lunar de fornecedores respeitáveis e com boas condições de higiene;
- Quando receber os ingredientes e alimentos festivos do Ano Novo Lunar, verificar se estão armazenados à temperatura adequada e em boas condições, isentos de contaminação ou danos;
- Nunca aceitar ingredientes e alimentos festivos do Ano Novo Lunar de fraca qualidade ou com o prazo de validade expirado;
- Guardar as facturas de produtos alimentares entregues e registos de vendas para facilitar o rastreio da sua origem, caso seja necessário;
- Mantenha-se em contacto com os fornecedores. Em caso de necessidade, solicitar aos fornecedores que apresentem documentos relevantes, como informações dos produtores/fabricantes de alimentos, certificados sanitários de exportação aprovados pelas autoridades competentes e relatórios de laboratório, entre outros.



2. Armazenamento

- Os ingredientes e os alimentos festivos do Ano Novo Lunar devem ser armazenados adequadamente, em condições e temperaturas adequadas, adoptando o princípio de “primeiro a entrar, primeiro a sair”;
- Colocar os ingredientes e os alimentos festivos do Ano Novo Lunar que possam ser deixados à temperatura ambiente num ambiente bem ventilado e seco, ao abrigo da luz solar directa;
- Guardar no frigorífico os ingredientes e os alimentos festivos do Ano Novo Lunar que tenham de ser mantidos a baixas temperaturas. Os alimentos crus e cozinhados devem ser armazenados separadamente em prateleiras diferentes do frigorífico, seguindo o princípio de “alimentos cozinhados por cima dos alimentos crus”. A temperatura de refrigeração é inferior a 5°C e a temperatura de congelação é de -18°C ou menos;
- Os ingredientes e os alimentos não embalados festivos do Ano Novo Lunar devem ser mantidos em recipientes com tampa para a sua protecção adequada;
- Verificar regularmente o sistema e os dispositivos de controlo de pragas e melhorá-los conforme necessário, para evitar riscos para a segurança alimentar causados pelas pragas.



3. Preparação

- Verificar os diferentes tipos de ingredientes alimentares. Não usar e descartar os ingredientes estragados, com bolor ou cheiro desagradável;
- Bolos chineses cozidos a vapor devem ser cozinhados a uma temperatura de 75°C ou superior;
- No arrefecimento de bolos cozidos a vapor, prestar atenção ao seguinte:
 - Adotar os métodos de arrefecimento rápido, para diminuir o tempo necessário para o arrefecimento;
 - Reduzir a temperatura dos bolos cozidos a vapor de 60°C para 21°C nas primeiras duas horas ou menos; depois reduzir a temperatura de 21°C para menos de 5°C nas quatro horas seguintes ou menos.
- Tomar cuidado ao utilizar recipientes de plástico para armazenar alimentos. É necessário escolher o material plástico adequado e respeitar rigorosamente a tolerância máxima de temperatura indicada e as condições de utilização do material. Não utilizar recipientes de plástico para cozedura directa;
- Não adicionar aditivos não alimentares, pois é proibido por lei, nem abusar ou usar indevidamente os aditivos alimentares;
- A utilização de aditivos alimentares deve estar em conformidade com o Regulamento Administrativo n.º 5/2024 “Normas relativas à Utilização de Aditivos Alimentares em Géneros Alimentícios”, e quando sejam adicionados aos alimentos, devem ser limitados à dose mínima possível e necessária para a obtenção do efeito desejado. Os aditivos alimentares devem ser de qualidade alimentar e seguros para consumo humano, provenientes de uma fonte fiável e claramente rotulados como “de qualidade alimentar” ou “aditivo alimentar” nas suas embalagens.

4. Venda

- Para as embalagens e recipientes alimentares, é necessário escolher o material apropriado de contacto com os alimentos, com base nas propriedades, temperatura e utilização dos alimentos;
- Os alimentos festivos do Ano Novo Lunar devem ser adequadamente protegidos e expostos em equipamentos de exposição apropriados. Não

os colocar junto com alimentos crus ou outros apetrechos e mantê-los sempre afastados do solo;

- Ter em atenção a temperatura de armazenamento dos bolos cozidos a vapor. Mantê-los refrigerados a uma temperatura inferior a 5°C ou a uma temperatura de retenção superior a 60°C para evitar que se estraguem;
- Os locais de venda de alimentos e os veículos para o seu transporte devem ser mantidos sempre limpos e em boas condições de higiene.



5. Higiene pessoal

- Mantenha sempre uma boa higiene pessoal e lave bem as mãos com água corrente e sabão antes de preparar a comida de Ano Novo Lunar;
- Não use anéis, braceletes, relógio ou outros acessórios, nem verniz nas unhas ou unhas postiças;
- Evite manusear alimentos em caso de dores de garganta, diarreia, vômito ou indisposição;
- Cubra feridas na pele ou nas mãos com pensos à prova de água antes de manusear alimentos;
- Não manuseie alimentos e mexa em dinheiro ao mesmo tempo.

