

Orientações Higiénicas para a Preparação e Venda de “Poon Choi” (Bacias de Comida Típica)

Objectivo:

“Poon Choi” é um prato chinês tipo ensopado, com uma grande variedade de ingredientes, servidos numa bacia grande. Como a sua preparação requer cozeduras variadas e múltiplas e um longo tempo de confecção, há um maior risco de contaminação bacterial, se não se tomarem as devidas precauções. Estas orientações servem para lembrar fabricantes e vendedores as boas regras de higiene e segurança alimentar que devem ser observadas na preparação e venda deste tipo de produto alimentar.

Âmbito de aplicação:

As unidades de produção e venda de “Poon Choi”, incluindo estabelecimentos que vendem para levar (take-away) e que servem no próprio local, e as fábricas de alimentos especializadas nesta iguaria.

Definição:

Poon Choi: é constituído por uma grande variedade de ingredientes, incluindo marisco, carnes, vegetais e cogumelos secos. Os diversos ingredientes podem ser fritos na frigideira, fritos no wok, refogados ou estufados, antes de serem dispostos em camadas numa bacia grande, para servir. Tradicionalmente, o “Poon Choi” era servido numa bacia de madeira, mas hoje utilizam-se mais bacias metálicas ou de louça, pois são mais convenientes para o aquecimento.

Conteúdo:

1. Compras criteriosas e recepção correcta dos produtos

1) Compra

- Comprar apenas as quantidades e ingredientes necessários;
- Adquirir ingredientes (como marisco, carne e géneros secos) de qualidade, em boas condições de higiene e sempre de fornecedores idóneos;
- Guardar os registos da compra de géneros, 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, com o prazo de validade expirado 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 observar durante a preparação

1) Armazenamento

- Embrulhar os ingredientes adequadamente ou colocá-los em recipientes com tampa, para evitar contaminação;
- Carne, marisco e outros ingredientes alimentares perecíveis devem ser guardados no frigorífico, a temperatura de refrigeração abaixo dos 5°C e a temperatura de congelação abaixo de -18°C. Colocar sempre alimentos cozinhados por cima dos crus ou, se possível, em frigoríficos diferentes;
- Os ingredientes alimentares mantidos à temperatura ambiente (como sal, molho de soja e ingredientes secos) devem guardar-se em lugar seco e fresco e ao abrigo da luz solar directa.

2) Preparação

- Calcular as quantidades de carne, marisco e produtos secos necessários e suficientes;
- Reservar número suficiente de recipientes insulados e equipamento de refrigeração, bem como utensílios distintos para alimentos crus e cozinhados;
- Verificar se os ingredientes se mantêm em boas condições. Consumir primeiro os ingredientes cujo prazo expira primeiro e ajustar a sequência de manuseamento com base no respectivo tempo de preparação;
- Lavar e limpar muito bem todos os ingredientes. No caso de cogumelos e camarões secos, demolhar depois de limpar;
- Depois de cortados, os ingredientes devem ser processados de

imediatos;

- O descongelamento de ingredientes deve fazer-se na zona de frio do frigorífico ou sob água corrente. No caso de descongelar com microondas, aplicar calor logo a seguir. Descongelados devem ser consumidos de pronto.

3) Cozedura

- Durante a cozedura, usar água, caldo ou molhos de tempero quanto baste para cobrirem os ingredientes, numa panela com tampa;
- Ingredientes como frango e marisco devem ser muito bem cozidos, até a parte interior da carne ficar branca e os sucos transparentes;
- Para evitar contaminação cruzada, prestar atenção especial aos ingredientes que requeiram corte (p. ex. frango escalfado e pato assado);
- O “Poon Choi” que requeira arrefecimento, para guardar no frigorífico, deve passar de 60°C para 21°C nas primeiras 2 horas e de 21°C para 5°C nas 4 horas seguintes.

3. Adequado transporte e modo de servir

1) Transporte

- Colocar o “Poon Choi” em recipientes limpos e com tampa e guardá-los em equipamento insulado ou refrigerado durante o transporte;
- Utilizar equipamento de transporte limpo, com entrega imediata;

2) Vendas e modo de servir

- O “Poon Choi” deve estar bem protegido e ser mantido a uma temperatura superior a 60°C em insulação, ou abaixo de 5°C em refrigeração;
- Fornecer aos convivas do “Poon Choi”, para se servirem da bacia grande, colheres e pauzinhos limpos e desinfetados;
- O “Poon Choi” tem de ser devidamente reaquecido, até a sua temperatura interior atingir 75°C ou mais durante 15 segundos;
- Para “comprar e levar”, lembrar ao cliente o modo adequado de levar, guardar e reaquecer o “Poon Choi”;
- Nunca vender “Poon Choi” estragado ou suspeito de contaminação.

4. Controlo do tempo

- Como os alimentos cozinhados (camarões cozidos, cogumelos cozidos e carne de porco assada) são alimentos potencialmente perigosos, o tempo que são deixados na zona de temperatura perigosa (entre 5°C e 60°C), no decurso da sua produção e comercialização, deve ser o mais curto possível;
- Os procedimentos para colocar os vários produtos alimentares cozidos, camada por camada, em uma bacia grande na preparação da bacia de comida típica “Poon Choi” irão inevitavelmente expô-los à zona de temperatura perigosa por um período de tempo. Portanto, é importante praticar o controlo do tempo seguindo a regra de 2 horas/4 horas¹:
 - 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.

5. Higiene pessoal

- Lavar sempre bem as mãos antes de manusear alimentos e após utilizar o WC;
- Usar sempre roupa limpa e de cores claras, bata, touca ou avental;
- Não usar braceletes, anéis, relógio ou outros acessórios, nem verniz e capas de unhas artificiais;
- Proteger com pensos à prova de água quaisquer cortes ou feridas abertas;
- Se necessário, usar luvas descartáveis, que devem ser substituídas após entrarem em contacto com materiais impuros ou se forem usadas por mais de 30 minutos;
- Use sempre utensílios limpos e desinfectados para manusear ingredientes alimentares;
- Nunca manusear ao mesmo tempo alimentos e dinheiro;

¹ Pode consultar-se o GL 001 DSA 2019 – Orientações de Higiene para o Controlo de Tempo e Temperatura para Uma Maior Segurança Alimentar.

- Evitar manusear alimentos em caso de doença ou indisposição, como corrimento nasal, tosse, diarreia, vômitos, febre, etc. ou expectoração.
6. Condições higiénicas do ambiente de trabalho, utensílios e equipamentos
- Limpar e desinfetar previamente todos os utensílios e equipamentos que entrem em contacto com os alimentos;
 - As áreas onde os ingredientes cozinhados são dispostos na bacia devem estar bem limpas e ser afastadas da zona de manuseio de géneros frescos e crus;
 - Todas as superfícies das mesas de trabalho devem ser de material impermeável, fáceis de limpar e estar sempre afastadas do solo;
 - Substituir de imediato por novos quaisquer utensílios danificados ou rachados;
 - Utilizar sempre caixotes de lixo com tampa e despejá-los e desinfectá-los regularmente;
 - Lavar e limpar diariamente os locais onde se prepara e guarda o “Poon Choi”;
 - Nunca admitir animais de estimação em locais de preparação de alimentos.

Actualizado em Junho de 2020