

## **Orientações para a Utilização e Produção de Pratos Pré-preparados pelo Sector**

### **Introdução**

Nos últimos anos, a indústria dos pratos pré-preparados tem-se desenvolvido rapidamente a nível nacional, tendo surgido uma variedade de pratos pré-preparados no mercado de Macau. Acredita-se que este fenómeno está intimamente relacionado com vários factores, como o avanço na tecnologia de conservação de alimentos, a facilidade no transporte e na logística, a flexibilidade quanto à possibilidade de separar o horário e o local das etapas de pré-preparação e de cozedura final e o aumento significativo da procura do mercado devido à pandemia da COVID-19 nos últimos anos. Com base na diversidade e conveniência dos pratos pré-preparados, é expectável que cada vez mais sectores locais terão planos de introduzir este tipo de produtos. Com o objectivo de responder à procura do mercado local e impulsionar o desenvolvimento de produtos de elevada qualidade do sector alimentar, o Instituto para os Assuntos Municipais (IAM) elaborou estas orientações, no sentido de advertir os produtores e operadores alimentares locais dos assuntos relativos à segurança alimentar e higiene a observar durante a utilização ou produção de pratos pré-preparados.

### **Objectivo**

A necessidade de elaborar as presentes orientações baseia-se no facto de as culturas alimentares do Interior da China, de Hong Kong e de Macau terem uma raiz comum. Nos últimos anos, a cooperação e o intercâmbio entre os sectores desses três locais têm-se tornado cada vez mais próximos e, graças ao progresso na tecnologia de conservação de alimentos, hoje em dia é possível concretizar a viabilidade de pré-preparação segmentada do processo de produção dos alimentos e realizar o transporte transfronteiriço. Os produtores e operadores locais do sector alimentar desempenham um papel extremamente importante em todo o decurso de processamento e produção dos pratos pré-preparados; ou todas as etapas de selecção, processamento, utilização, embalagem e, transporte que levam, por fim ao consumo dos pratos pré-preparados produzidos fora do território pelos

consumidores de Macau. Neste sentido, as presentes orientações visam alertar o sector alimentar sobre os assuntos a observar durante a utilização ou produção de pratos pré-preparados, apresentando simultaneamente os requisitos de segurança alimentar em diferentes etapas, a fim de reduzir o risco de surtos de doenças de origem alimentar.

## Definições

1. Pratos pré-preparados: também designados por “refeições pré-preparadas”, referem-se às refeições feitas à base de uma ou mais variedades de produtos agrícolas e seus derivados, com ou sem utilização de condimentos entre outros aditivos alimentares, sem conservantes e pré-embaladas após um pré-processamento industrial (como misturar, condimentar, amassar, moldar, saltear, fritar, assar, cozer, cozer a vapor, etc.). Este tipo de refeições pode conter ou não pacotes de temperos, cumpre as exigências de armazenamento, de transporte e de venda indicadas no rótulo e apenas pode ser consumido depois de ser aquecido ou totalmente cozido. Os seguintes quatro tipos de alimentos não são considerados pratos pré-preparados:
  - Refeições confeccionadas em cozinha central;
  - Produtos hortícolas que foram apenas simplesmente lavados, descascados e cortados, sem serem cozinhados;
  - Produtos de massa e arroz congelados, produtos instantâneos, refeições embaladas, pratos de arroz com molho, pão no vapor, produtos de pastelaria, sanduíches chinesas, produtos de padaria, hambúrgueres, sanduíches, pizzas e outros produtos alimentares básicos;
  - Produtos alimentares prontos a consumir sem necessidade de aquecimento ou cozedura e refeições frias de consumo directo como saladas de vegetais (frutas).
2. Cozinha central: refere-se à cozinha centralizada de grande dimensão com serviço de processar produtos alimentares destinados ao fornecimento a grandes empresas do sector de restauração, cadeias de restaurantes, escolas ou hospitais. Em Macau, algumas cozinhas centrais também fornecem refeições a instituições sociais (como lares de idosos, creches) ou instituições colectivas

como escolas. As refeições preparadas por cozinhas centrais não são abrangidas pelo âmbito dos pratos pré-preparados referidos nas presentes orientações.

3. B: B é a sigla de “BUSINESS” em inglês e refere-se ao sector comercial, sendo este o protagonista principal do mercado de pratos pré-preparados. Os principais tipos de empresas que fazem parte deste mercado são empresas dos sectores da agricultura, silvicultura, pecuária e piscatória a montante, empresas tradicionais de produtos alimentares congelados, empresas especializadas em produção de pratos pré-preparados e prestadores de serviços da cadeia de fornecimento de alimentos, bem como empresas do sector de restauração e do sector de venda a retalho que adquirem e utilizam pratos pré-preparados.
4. C: C é a sigla de “CONSUMER” em inglês e refere-se aos consumidores finais dos produtos.

#### **Âmbito de aplicação:**

1. As presentes orientações aplicam-se a estabelecimentos de processamento de produtos alimentares ou vários tipos de estabelecimentos de restauração de Macau que utilizam produtos alimentares pré-preparados (não produzidos pelos fabricantes de produtos alimentares locais), incluindo os estabelecimentos com serviço de *takeaway* ou de refeição no local (B com B);
2. As presentes orientações também se aplicam aos estabelecimentos de processamento de produtos alimentares ou vários tipos de estabelecimentos de restauração de Macau que produzem e embalam pratos pré-preparados em Macau e que os fornecem ao mercado retalhista local (B com C).

#### **Conteúdo**

1. **Requisitos de concepção e organização das instalações e equipamentos no estabelecimento**
  - A estrutura, a concepção e a disposição das instalações para a produção e a comercialização de géneros alimentícios devem providenciar condições

suficientes para práticas seguras e boas de higiene alimentar. As instalações e os equipamentos de produção e processamento devem ser organizados e dispostos de forma adequada para evitar a contaminação cruzada. Por exemplo, a área de manuseamento de alimentos prontos a consumir deve ser separada da de alimentos crus.

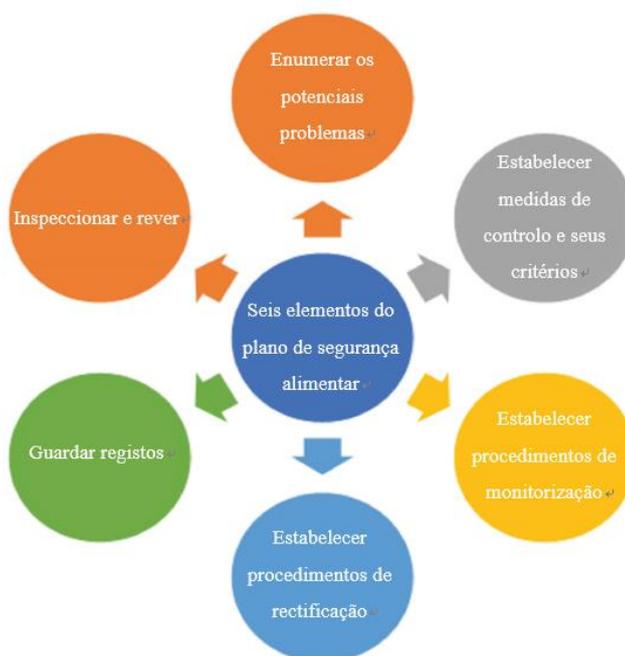
- Os equipamentos relevantes devem ser sujeitos à reparação e manutenção regular, de modo a manter o seu bom funcionamento, como os equipamentos de congelação, refrigeração, aquecimento e de isolamento térmico, bem como os indicadores de temperatura desses equipamentos, etc., todos devem ser inspeccionados e calibrados regularmente, a fim de garantir o seu funcionamento normal.
- Outras instalações, como as instalações de lavagem das mãos, de ventilação, de filtração de fumos oleosos e de protecção contra insectos e roedores, também devem cumprir os requisitos de segurança alimentar. Para mais informações sobre esta matéria, é favor consultar o conteúdo do Capítulo 2 das “Instruções Técnicas de Higiene Alimentar” (2.ª edição, Dezembro de 2019).

## 2. Criação de um plano de segurança alimentar

### ● Introdução do plano de segurança alimentar:

Veja o diagrama à direita respeitante aos seis elementos do plano de segurança alimentar. O objectivo deste plano é identificar e controlar problemas (perigos) que possam surgir durante o processo de produção de

produtos alimentares, a fim de garantir a segurança alimentar. Estes potenciais problemas podem surgir possivelmente durante o processo de aquisição,



recepção, armazenamento, preparação, confeção, embalagem, transporte ou exibição dos alimentos. O sector alimentar deve implementar o referido plano de segurança, com vista a elevar continuamente o nível de controlo da qualidade durante o processo de produção.

- **Criação de um arquivo completo:** As oficinas/cozinhas de produção ou utilização de pratos pré-preparados devem possuir um arquivo dos Procedimentos Operativos Normalizados (SOP) para efeitos de consulta posterior. O arquivo deve incluir listas de matérias-primas, processo de produção, controlo de índice de qualidade, métodos de embalagem e de armazenamento e rastreio, entre outros dados.
- **Formação contínua do pessoal:** Os produtores e operadores do sector alimentar têm a responsabilidade de organizar regularmente formações para o pessoal de manuseamento de alimentos. O pessoal responsável pelo manuseamento de pratos pré-preparados deve estar inteiramente a par do plano de segurança alimentar em vigor e de outros requisitos de higiene e segurança alimentar não mencionados nas presentes orientações (Para mais informações, visite a secção “Orientações para o Sector”, na página temática da Informação sobre Segurança Alimentar do IAM).
- **Criação de um sistema de gestão de rastreio e recolha:** O sector alimentar deve manter um registo completo das opiniões/reclamações verbais ou por escrito dos consumidores, e tratá-las de forma adequada. Além disso, também deve acompanhar de perto as informações e notas de imprensa publicadas pelo IAM relativas à segurança alimentar, prestando, caso necessário, assistências no trabalho de rastreio e recolha dos respectivos produtos alimentares.

### 3. Aquisição e recepção de ingredientes alimentares

- Os ingredientes alimentares (como carne, produtos aquáticos, vegetais ou condimentos, etc.) devem ser adquiridos a fornecedores idóneos, devendo ser assegurada a sua qualidade e as suas boas condições de higiene. Os produtos alimentares sujeitos a inspeção sanitária e quarentena, como carnes e mariscos, devem ser importados legalmente para Macau. Para mais informações sobre a importação de produtos alimentares, consulte as

“Orientações de Higiene para Bens Alimentares Importados”.

- Aquando da recepção dos ingredientes alimentares, é necessário examinar cuidadosamente se o seu aspecto físico se encontra em boas condições, de modo a garantir que cumprem os requisitos de segurança alimentar.

#### **4. Armazenamento e utilização de aditivos/ingredientes alimentares**

- Durante o fabrico de pratos pré-preparados, deve-se usar prudentemente os aditivos alimentares e cumprir rigorosamente os requisitos dos critérios em vigor de Macau. No entanto, para manter a frescura dos produtos, é proibida a utilização de conservantes adicionais, devendo a mesma ser assegurada através da adopção das técnicas de esterilização a altas temperaturas ou de congelação, a fim de garantir a segurança e higiene alimentar.
- O armazenamento de aditivos/ingredientes alimentares deve obedecer ao princípio de “utilizar o produto com mais tempo de armazenamento”, de modo a evitar que o prazo de validade dos produtos alimentares expire.
- A água utilizada para lavagem e confecção deve ser água canalizada ou água potável filtrada através de sistema de purificação e desinfecção.

#### **5. Requisitos na etapa de produção e processamento**

- Os produtos alimentares congelados devem ser descongelados utilizando métodos adequados, a fim de reduzir a possibilidade de sobrevivência de bactérias. Para mais informações, consulte as “Orientações para a Descongelação de Alimentos” do IAM.
- Os utensílios e recipientes para o processamento de alimentos crus e cozidos devem ser utilizados separadamente e com a devida identificação.
- Os alimentos devem estar totalmente cozinhados e arrefecidos rapidamente após o aquecimento, a fim de prevenir ao máximo que a proliferação de microrganismos patogénicos atinja níveis de risco. Para mais informações, consulte as “Orientações para o Arrefecimento e o Reaquecimento de Alimentos” do IAM.
- Em relação a outras observações sobre a higiene no manuseamento e processamento de produtos alimentares, é favor consultar o Capítulo 3 das “Instruções Técnicas de Higiene Alimentar” (2.<sup>a</sup> edição, Dezembro de 2019).

## 6. Requisitos de rotulagem e embalagem dos produtos

- Em caso de reembalagem e distribuição dos pratos pré-preparados, a sua embalagem deve ter um rótulo alimentar onde conste informações como as do fabricante, dos principais ingredientes e aditivos alimentares utilizados, lote de produção, formas de conservação e prazo de validade.
- A fim de assegurar que os consumidores façam a utilização correcta dos produtos, devem ser indicadas explicitamente na embalagem os métodos de descongelação e os métodos detalhados de consumo, incluindo o tempo de aquecimento e a forma de confecção, devendo, em particular, ser indicadas informações sobre se o produto pode ser aquecido dentro dos materiais da própria embalagem.
- A escolha do material para a embalagem interna e o recipiente dos pratos pré-preparados deve atender às características dos produtos alimentares. Por exemplo, os alimentos com alto teor de gordura e acidez não devem ser embalados com materiais que libertem plastificantes com facilidade. Por outras palavras, todos os materiais em contacto com os alimentos devem estar em conformidade com os critérios de segurança alimentar do país de origem do produto. Se o produto for proveniente do Interior da China, deve cumprir as normas respeitantes do país, nomeadamente as GB 9683, GB/T 28117, GB/T 28118, entre outras.
- As embalagens internas e externas dos pratos pré-preparados devem estar intactas, seladas, sem danos, não se devendo partir facilmente.

## 7. Requisitos de armazenamento e transporte

- As condições de temperatura ambiental (incluindo temperatura normal, refrigeração ou congelação) para o armazenamento e transporte dos pratos pré-preparados devem ser determinadas com base nas características dos produtos relevantes, a fim de garantir a segurança e higiene alimentar.
- Para as precauções de higiene no transporte de alimentos, é favor consultar as “Orientações de Higiene no Transporte de Alimentos” do IAM.

## 8. Requisitos de rastreio

- Os produtores alimentares devem criar um sistema de rastreio das informações para os seus produtos, a fim de permitir um rastreio eficaz de cada etapa, como o processo de produção, armazenamento, venda e descarte.
- Com vista a facilitar o trabalho de rastreio em caso de incidentes alimentares, se o sector alimentar utilizar pratos pré-preparados produzidos fora de Macau, este deve manter registos completos e detalhados das informações dos produtos, nomeadamente os registos da recepção do produto, os relatórios de análise do produto, as informações do rótulo da embalagem externa (como local/origem de produção, data de produção, prazo de validade, lista de ingredientes, etc.), as condições de transporte/armazenamento, a data e a quantidade de matérias-primas utilizadas na produção, etc.

## 9. Indicadores de segurança

- Os ingredientes, os aditivos alimentares e os produtos finais devem cumprir rigorosamente todos os critérios de segurança alimentar em vigor de Macau, incluindo os critérios relativos aos aditivos alimentares e substâncias proibidas de usar nos géneros alimentícios, etc.

## Documentos de leitura adicionais

### 1. Critérios de Segurança Alimentar

- ◆ Lei n.º 5/2013 - Lei de segurança alimentar
- ◆ Regulamento Administrativo n.º 3/2016 - Alteração ao Regulamento Administrativo n.º 6/2014 (Lista de substâncias proibidas de usar nos géneros alimentícios)
- ◆ Regulamento Administrativo n.º 5/2024 - Normas relativas à utilização de aditivos alimentares em géneros alimentícios

### 2. Orientações de Higiene Alimentar

- ◆ Orientações de Higiene para Bens Alimentares Importados
- ◆ Orientações para Guardar, em Segurança, Registos de Transacções Alimentares
- ◆ Orientações de Higiene no Transporte de Alimentos
- ◆ Orientações para a Descongelação de Alimentos

- ◆ Orientações para o Arrefecimento e o Reaquecimento de Alimentos
- ◆ Orientações para a Classificação dos Géneros Alimentícios relativas aos Aditivos Alimentares
- ◆ Instruções Técnicas de Higiene Alimentar (2.<sup>a</sup> Edição, Dezembro de 2019)

### Referências:

1. “Aviso sobre o reforço da supervisão da segurança alimentar de pratos pré-preparados e a promoção do desenvolvimento de alta qualidade da indústria” (Governo Popular Central da China) (18 de Março de 2024).  
[https://www.gov.cn/zhengce/zhengceku/202403/content\\_6940808.htm](https://www.gov.cn/zhengce/zhengceku/202403/content_6940808.htm)
2. Resposta da Administração Estatal de Regulação do Mercado às perguntas de jornalistas sobre o “Aviso sobre o reforço da supervisão da segurança alimentar de pratos pré-preparados e a promoção do desenvolvimento de alta qualidade da indústria” (*Xinhuanet.com*) (25 de março de 2024).  
<http://www.xinhuanet.com/20240325/114222eacaca49219158a729e12cc32d/c.html>
3. Normas de Associações “Pratos pré-preparados — Requisitos gerais de qualidade e segurança” (T/GDIFST 006.2-2022) (Lançadas pelo *Guang Dong Institute of Food Science and Technology* no dia de 30 de Agosto de 2022 e implementadas no dia de 20 de Outubro de 2022).  
<http://www.gdifst.org/ArticleShow.aspx?id=5e1c1af6-c811-45b7-951a-963a04d4a24a>
4. “Sistema de Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (HACCP)” (Centro de Segurança Alimentar de Hong Kong) (16 de Agosto de 2017).  
[https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme\\_haccp/popup\\_fspbooklet2002.html](https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_haccp/popup_fspbooklet2002.html)