

Orientações para a Utilização de Talheres Descartáveis

Objectivo:

O sector da restauração e de *takeaway* geralmente usa talheres descartáveis por ser mais convenientes para os clientes. No entanto, se o material descartável for de baixa qualidade ou manuseado de forma imprópria, pode libertar produtos químicos no contacto directo com alimentos, o que constitui um risco para a segurança alimentar. Estas orientações destinam-se a informar o sector alimentar a pôr em prática acções de higiene e segurança alimentar durante a selecção e uso de talheres descartáveis.

Âmbito de aplicação:

Estabelecimentos de produção e comercialização de alimentos, incluindo refeitórios, lojas de comprar para levar (*takeaway*) e supermercados.

Definição:

Talheres descartáveis: referem-se a utensílios alimentares descartáveis após uma única utilização, que se apresentam numa grande variedade, incluindo recipientes de comida, tigelas, pratos, copos, sacos, pauzinhos, colheres, garfos, facas, palhinhas, espetos de bambu e agitadores de café. Os principais tipos de material utilizado na sua produção são plástico, papel, folha de alumínio (mais conhecida como folha de estanho) e bambu.

Conteúdo:

1. Compra e recepção responsável
 - 1) Antes de compra
 - Procure conhecer a constituição dos produtos alimentares (p. ex., ácidos, ou com alto teor de gordura), a temperatura dos alimentos e o uso pretendido para os diferentes talheres descartáveis (incluindo o limite de tempo de contacto com os alimentos). A seguir, com base nas suas características, seleccione os talheres descartáveis apropriados (consultar Anexos I e II);

- Aspectos a ter em consideração em relação à temperatura dos alimentos:
 - Para alimentos (p. ex., alimentos fritos e muito fritos, canjas quentes) cuja temperatura de contacto exceda os 100°C escolher talheres descartáveis com materiais resistentes ao calor, como o polipropileno (PP);
 - Para alimentos cuja temperatura de contacto exceda os 120°C, escolher talheres descartáveis com materiais altamente resistentes ao calor, como a folha de alumínio;
 - Uma vez que a tampa dos recipientes (p. ex., tampa de plástico de copo de papel) também pode entrar em contacto com alimentos quentes, verificar se o limite de resistência ao calor da tampa suporta a temperatura de alimentos ou bebidas destinados a serem colocados no recipiente.
 - Escolha recipientes descartáveis que possam efectivamente proteger os alimentos da contaminação.
- 2) Ao comprar
- Adquirir talheres descartáveis sempre de fornecedores idóneos;
 - Escolher talheres descartáveis (p. ex. papel de plástico de grau alimentar) que sejam adequados ao contacto com alimentos;
 - Ler atentamente as instruções de utilização na embalagem de talheres descartáveis para entender as suas propriedades e formas de utilização (p. ex., se são impermeáveis, resistente ao óleo, resistentes ao calor e à prova de ácido);
 - Nunca adquirir talheres descartáveis de origem desconhecida ou sem instruções claras (p. ex., suas características e formas de utilização).
- 3) Na recepção
- Verificar se a superfície de talheres descartáveis está limpa, intacta, sem danos, cheiros indesejáveis ou sinais de contaminação. Aspectos a ter em conta quanto aos materiais:

- Plástico: superfície plana, textura uniforme e bordas suaves. Em talheres descartáveis coloridos, sem sinais de mudança ou desvanecimento de cor;
 - Papel: superfície plana, cor uniforme e sem variações óbvias, no mesmo lote. Em talheres descartáveis coloridos, sem sinais de mudança ou desvanecimento de cor;
 - Folha de alumínio: superfície lisa, brilhante, sem qualquer sinal de escurecimento da típica cor branca-prateada;
 - Bambu: superfície lisa, em regra de cor natural. Área de contacto dos espetos com alimentos sem farpas ou sinais de mofo ou de terem sido roídos por traças.
- Nunca aceitar talheres descartáveis fora do prazo de validade.

2. Armazenamento correcto

- Manter em lugar fresco, seco e bem ventilado e evitar a exposição directa à luz solar;
- Manter em locais não susceptíveis a contaminação (p. ex., afastados do chão e longe de produtos químicos);
- Embrulhar adequadamente os talheres descartáveis já abertos mas que não sejam usados de imediato, para evitar que a superfície de contacto com os alimentos fique exposta ao ar livre;
- Guardá-los seguindo sempre o princípio “Primeiro a entrar, primeiro a sair”.

3. Utilização correcta

1) Antes de usar

- Verificar se os talheres descartáveis estão em boas condições. Descartar de imediato qualquer artigo danificado ou contaminado;
- Usar recipientes de tamanho apropriado para conter os alimentos, a fim de evitar derrames ou exposição à contaminação;
- Nunca usar talheres descartáveis fora do prazo de validade.

2) Durante o seu uso

- Observar higiene pessoal e ambiental para evitar a contaminação

dos alimentos;

- Evitar colocar comida em recipientes descartáveis demasiado cedo, a fim de reduzir o seu tempo de contacto com os recipientes;
- Deixar que os alimentos recém-submetidos a tratamento térmico esfriem antes de os colocar em recipientes. Para alimentos fritos e muito fritos preparados a alta temperatura, forrar o recipiente com folha de alumínio (ou papel de cozedura) resistentes ao calor, para evitar que liberte substâncias químicas pelo contacto directo com alimentos a alta temperatura;
- Se houver deformação, descoloração ou derramamento de produtos alimentares de recipientes descartáveis após o contacto, deixar de usar de imediato os produtos afectados e descartar os alimentos neles guardados ou que com eles tiveram contacto. Optar por outros talheres descartáveis mais adequados;
- Reaquecimento por microondas
 - Ao usar microondas para reaquecimento de alimentos de *takeaway*, assegurar-se que o material dos seus recipientes, p. ex. polipropileno (PP), é apropriado para o reaquecimento em microondas;
 - Operar o reaquecimento de acordo com as instruções fornecidas pelo aparelho microondas (p. ex., remover a tampa dos recipientes para evitar excesso de concentração de calor);
 - Recipientes descartáveis destinados a microondas só podem ser usados uma única vez. Nunca os reutilizar para reaquecimento por microondas.
- Nunca usar talheres descartáveis repetidamente;
- Em caso de dúvida sobre a segurança dos talheres descartáveis, não os utilize.

*** O Instituto para os Assuntos Municipais relembra o sector alimentar e o público em geral que devem proteger o planeta e poupar os seus recursos! ***

Evite tanto quanto possível usar talheres descartáveis e sacos plásticos;
Incentive os clientes a trazerem os seus próprios talheres e sacos de compras amigos do ambiente.

Dezembro de 2017

Anexo I - Tipos de Materiais e Características dos Talheres Descartáveis

Tipo de material (tipo de talheres)	Imagem de referência	Características
<p>Plásticos (tigela, prato, copo, recipiente, saco, faca, garfo, colher, palhinha, películas de plástico para embrulhar alimentos)</p>		<ul style="list-style-type: none"> ● Faixa de temperatura operacional: -60°C ~ 120°C; ● É o material mais utilizado para talheres descartáveis. Cada tipo de plástico tem as suas propriedades específicas; (consultar Anexo II) ● Alguns talheres de plástico descartáveis podem ser usados para reaquecimento por microondas.
<p>Papel (tigela, prato, copos, papel de cozimento)</p>		<ul style="list-style-type: none"> ● Em geral, a faixa de temperatura operacional de talheres descartáveis de papel é de -10°C ~ 100°C; ● A temperatura de resistência ao calor do papel de cozedura atinge os 200°C; ● Alguns talheres descartáveis de papel podem ser usados para reaquecimento por microondas.
<p>Alumínio (bandeja e papel de alumínio)</p>		<ul style="list-style-type: none"> ● Pode ser aquecido em pouco tempo, com uma temperatura resistente ao calor que atinge os 200°C; ● Em regra, é usado em grelhas de forno, na cozedura a vapor e assados em carvão vegetal; ● Considerando que os alimentos ácidos são corrosivos para as folhas de alumínio, não as usar para manipular alimentos ácidos (p. ex., alimentos em conserva, geleia de frutas, marinadas ácidas, limão, etc.).
<p>Bambu (pauzinhos, espetos de bambu)</p>		<ul style="list-style-type: none"> ● Uma vez que as fibras dos talheres descartáveis de bambu absorvem os sucos dos alimentos, não os deixar embebidos em líquidos durante muito tempo (p. ex., bolas de peixe fritas cozidas em caldo por muito tempo).

Nota: Como as propriedades de cada tipo de talheres descartáveis variam de acordo com a fórmula e o processo de produção dos fabricantes, as propriedades especificadas no Anexo são apenas para referência. Consultar as informações no rótulo dos produtos embalados, caso a caso.

Anexo II - Tipos e Características dos Talheres Plásticos Descartáveis

Código ¹	Tipos de plástico	Características ²	Exemplo de aplicação em talheres descartáveis
	Politereftalato de etileno (PET)	<ul style="list-style-type: none"> Baixa resistência ao calor; temperatura resistente ao calor: 80°C; Resistente a ácidos e álcalis, a óleos e ao álcool. 	Não muito utilizado; em regra, apenas para tampas de recipientes descartáveis.
	Poliétileno de alta densidade (PEAD)	<ul style="list-style-type: none"> Temperatura de resistência ao calor: 90°C ~ 110°C; Boa resistência aos ácidos, álcalis e óleos. 	Sacos de plástico, sacos com zíper (fecho de correr) para alimentos e películas de plástico para embrulhar alimentos.
	Poliétileno de baixa densidade (PEBD)	<ul style="list-style-type: none"> Baixa resistência ao calor; Temperatura de resistência ao calor: 70°C ~ 90°C; Baixa resistência a ácidos, álcalis, óleos e álcool. 	Sacos de plástico, sacos com zíper (fecho de correr) para alimentos e películas de plástico para embrulhar alimentos.
	Polipropileno (PP)	<ul style="list-style-type: none"> Temperatura resistente ao calor: 90°C ~ 140°C; Resistente a ácidos e álcalis, a óleos e ao álcool; Pode ser usado em reaquecimento por microondas. 	Material muito utilizado para descartáveis, sobretudo recipientes, copos e palhinhas.
	Poliestireno (PS), mais conhecido como plástico rígido	<ul style="list-style-type: none"> Temperatura de resistência ao calor: 70°C ~ 90°C; Resistência a ácidos e álcalis, mas não a óleos e álcool. 	Recipientes e respectivas tampas, copos, garfos e colheres.
	Poliestireno expandido (EPS), mais conhecido como espuma de poliestireno		É o material mais utilizado para recipientes descartáveis.

Notas:

1. A cada tipo de plástico é atribuído um número de código de identificação, que está encerrado num símbolo de forma triangular, com setas que circulam no sentido horário. O número de código serve



食品安全廳
Departamento de Segurança Alimentar

- para identificar o tipo de material plástico e facilita a reciclagem de plásticos.*
- 2. Como as propriedades de cada tipo de plástico variam de acordo com a fórmula e o processo de produção, as propriedades especificadas no Anexo são apenas para referência. Consultar as informações no rótulo dos produtos de plástico embalados, caso a caso.*