



市政署
INSTITUTO PARA OS
ASSUNTOS MUNICIPAIS

安心 享用盆菜

Desfrute de "Pun Choi"
Sem Preocupações



食安專線
Linha aberta sobre Segurança Alimentar Food Safety Hotline

2833 8181

Com a aproximação do Ano Novo Lunar, uma época em que familiares e amigos se reúnem para saborear comidas festivas, alguns restaurantes colocaram recentemente “pun Choi” na sua ementa, pois continua a ser um alimento tradicional muito popular para um jantar de família e de reunião no período do ano novo. No entanto, dada a grande variedade de ingredientes que são usados na confecção do “pun Choi”, se não forem manuseados adequadamente ou não forem bem cozinhados durante o tedioso e demorado processo de preparação, isso pode representar altos riscos para a segurança alimentar. Para desfrutar do “pun Choi” com segurança e sem preocupações, o público deve ter em atenção os seguintes pontos durante a sua compra e consumo.



Como efectuar um pedido de “pun Choi”

- Encomende apenas de lojas confiáveis e com boas condições de higiene;
- O “pun Choi” é considerado um alimento de alto risco, devido à grande variedade de ingredientes alimentares utilizados e ao demorado processo de preparação, e longo tempo de armazenamento. Portanto, é melhor informar a loja sobre o horário de recolha (de preferência 30 minutos a uma hora antes do consumo) ao fazer o pedido para evitar que o “pun Choi” seja preparado com muita antecedência.



Como recolher o “pun Choi”

- Verificar se o “pun Choi” é mantido à temperatura adequada: temperatura de manutenção a quente acima de 60°C e temperatura de manutenção a frio abaixo de 5°C;
- O “pun Choi” deve estar devidamente embalado;
- Perguntar ao fornecedor como lidar com o “pun Choi” e seguir as instruções fornecidas em relação ao seu correcto armazenamento e reaquecimento;
- Reaquecer o “pun Choi” assim que chegar a casa para evitar que ele fique à temperatura ambiente por muito tempo, o que aumenta a possibilidade de proliferação de bactérias.



Antes de comer o “pun Choi”

- Lembre-se de reaquecer completamente “pun Choi” até que sua temperatura interna atinja 75°C ou mais;
- Tenha em conta o tamanho da porção do “pun Choi”, já que uma porção maior exige mais tempo de reaquecimento. E certifique-se de que os ingredientes alimentares no interior sejam totalmente reaquecidos;
- Consumir de imediato o “pun Choi” reaquecido. Nunca deixá-lo à temperatura ambiente por mais de 2 horas. Consumir na totalidade, para evitar novo reaquecimento;
- Se os ingredientes alimentares do “pun Choi” estiverem estragados ou tiverem um cheiro desagradável, não consuma e elimine-os imediatamente.



Aspectos a ter em conta

- Lavar as mãos com frequência e praticar a higiene pessoal;
- Prestar atenção ao controlo de tempo e temperatura na preparação do “pun Choi” e seus ingredientes;
- Colocar sempre os “alimentos cozidos acima dos alimentos crus” no mesmo frigorífico. Colocar os alimentos já prontos e alimentos cozidos nas prateleiras superiores do frigorífico e os alimentos crus nas prateleiras inferiores.



「食品安全資訊」網頁
www.foodsafety.gov.mo



foodsafetymo



食品安全資訊



市政署食品安全資訊