



Guia de Práticas de Higiene Sushi e Sashimi



Objectivo:

Fornecer algumas recomendações aos trabalhadores de estabelecimentos de comida especializados em culinária japonesa e de estabelecimentos similares sobre como reduzir as probabilidades de contaminação microbológica de sushi e sashimi durante a sua preparação, manuseio e comercialização.



Âmbito de aplicação:

Lojas de comida especializadas na venda de sushi e sashimi e estabelecimentos similares.

Problemas frequentes e práticas recomendadas

1

Compra (recepção de mercadorias)



- Assegure-se de que os ingredientes alimentares (peixe e carne) sejam do tipo “Recomendado para sashimi” e que sejam acompanhados dos certificados sanitários emitidos pelas autoridades competentes do seu local de origem. Conserve os registos de recepção e entrega de mercadorias ou das respectivas facturas.
- Não há sinais de cristais de gelo ou gelo na embalagem externa de produtos alimentares congelados.

2

Armazenagem



- Os ingredientes alimentares estão embalados de forma inadequada e sem rótulos de data; os ingredientes alimentares não são retirados da embalagem de papel antes de serem guardados no frigorífico.
- As temperaturas de armazenamento não cumprem as normas de segurança alimentar e os requisitos de higiene.



- Os ingredientes alimentares que requerem refrigeração ou congelamento devem ser armazenados em frigoríficos específicos ou em compartimentos separados do mesmo frigorífico. Armazenar alimentos refrigerados abaixo de 5°C e alimentos congelados a -18°C ou abaixo e respeitar o princípio de “Primeiro a entrar, primeiro a sair” no armazenamento de alimentos.

3

Preparação



- Prepare sushi e sashimi numa área separada e utilize um conjunto diferente de utensílios para a sua preparação, a fim de evitar a contaminação cruzada.
- Todos os manipuladores de alimentos devem manter uma estrita higiene pessoal e ambiental.

4

Transporte e exposição



- A temperatura interior do expositor de alimentos é muito elevada.
- O sushi/sashimi pré-embalados não está rotulado com informações sobre o seu prazo de validade.



- O sushi e sashimi preparados devem ser mantidos abaixo de 5°C durante o transporte e exposição em montra.
- O sushi/sashimi pré-embalados está claramente rotulado com informações sobre o seu prazo de validade e conselhos sobre a forma de armazenamento.
- O sushi/sashimi exibido ou dispensado para self-service do cliente deve ser protegido de forma adequada.



Conhecimentos científicos

- Os peixes destinados ao consumo cru podem conter parasitas. Congele o peixe a temperaturas de -20°C ou abaixo durante 7 dias ou a -35°C durante cerca de 20 horas antes de o consumir, para eliminar quaisquer parasitas que possam estar presentes.
- Quando o valor de pH do alimento é de ≤ 4.6 (alimentos ácidos) o crescimento da maior parte dos microrganismos patogénicos fica inibido. Por isso o vinagre de arroz é adicionado na preparação do arroz de sushi para o acidificar para um valor de pH de ≤ 4.6 , ajudando assim a reduzir os riscos de segurança alimentar do arroz de sushi armazenado à temperatura ambiente.



Deveres dos proprietários de estabelecimentos

- Garantir que as fontes de abastecimento de bens e alimentos à venda sejam seguras (preparar as quantidades adequadas e garantir que todos os produtos de sushi e sashimi expostos sejam vendidos até ao final de cada dia);
- Conservar os registos de recepção e entrega de mercadorias ou das respectivas facturas para que as autoridades competentes possam rastrear os produtos em caso de necessidade;
- Manter o ambiente da loja sempre limpo e higiénico;
- Certificar-se de que os trabalhadores da loja cumprem as práticas e requisitos de higiene e segurança alimentar;
- Tomar as medidas necessárias para que os trabalhadores frequentem cursos pré-laborais sobre os princípios básicos de segurança e higiene alimentar.

www.foodsafety.gov.mo

 **2833 8181**