

DICAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR PARA VENDER ALIMENTOS EM EVENTOS

OBJETIVO

Preparar, transportar, expor e vender alimentos com segurança em eventos ocasionais (como festas escolares, feiras de alimentos, festivais, etc.).

- » Alguns alimentos (especialmente aqueles que contêm aves, carnes, peixes, frutos do mar e laticínios) podem conter micróbios nocivos e, se não forem bem cozidos, podem causar doenças nas pessoas.
- » Alimentos mantidos na "zona de perigo de temperatura" (5°C a 60°C) mesmo por um curto período de tempo podem favorecer o crescimento de micróbios nocivos.
- » Mãos sujas, meio ambiente, outros alimentos, utensílios e equipamentos podem contaminar os alimentos.

COMO FAZER CORRETAMENTE

HIGIENE PESSOAL

A segurança alimentar começa com manipuladores de alimentos saudáveis e limpos.

- » Pessoas com sintomas de resfriado ou gripe, ou que tiveram vômito ou diarreia nas últimas 48 horas antes do evento, ou qualquer pessoa com feridas/lesões nas mãos, pescoço ou cabeça, não devem ter contato com alimentos para o evento.
- » Sempre lave e seque bem as mãos antes de tocar nos alimentos, especialmente após ir ao banheiro, manusear lixo ou tocar em animais de estimação, etc. Não se deve usar álcool gel em vez de lavar as mãos.
- » As luvas descartáveis não permanecem limpas, então, se você as estiver usando, troque-as entre as atividades, por exemplo, após manusear alimentos crus e antes de manusear alimentos cozidos. Lave as mãos antes de colocar as luvas e depois de retirá-las.

TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS

Para evitar a propagação e o crescimento de micróbios nocivos, mantenha os alimentos cobertos e mantenha os alimentos frios gelados e os alimentos quentes aquecidos (ou seja, fora da zona de perigo de temperatura).

- » Mantenha alimentos crus e não cozidos separados de alimentos cozidos ou prontos para consumo.
- » Cubra ou embrulhe os alimentos e armazene-os em recipientes limpos e fechados durante o transporte.
- » Transporte alimentos frios em uma caixa térmica com pacotes de gelo. Quando chegar ao seu destino, guarde os alimentos a uma temperatura igual ou inferior a 5°C, em uma geladeira ou caixa térmica fria até o uso.
- » Certifique-se de que a parte do veículo onde os alimentos são transportados esteja limpa e livre de produtos químicos ou equipamentos que possam contaminar os alimentos.

AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS

Certifique-se de que sua carne e frutos do mar sejam provenientes de um açougue, supermercado ou abatedouro registrado.

- » É ilegal vender:
 - Carne de abate próprio ou produtos à base de carne que contenham carne abatida em casa;
 - carne ou produtos à base de carne obtidos de caça recreativa (como veado ou javali capturados na natureza);
 - frutos do mar pescados de forma recreativa.

PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

Preparar os alimentos de forma higiênica ajuda a impedir o crescimento e a propagação de micróbios nocivos.

- » Compre alimentos frescos e prepare-os o mais próximo possível da hora do seu evento.
- » Lave bem as mãos após tocar em alimentos crus e antes de tocar em outros alimentos.
- » Limpe completamente o equipamento e as superfícies antes de preparar os alimentos e entre as atividades.
- » Use utensílios separados (por exemplo, facas) ao preparar alimentos crus e cozidos.
- » Mantenha os alimentos embrulhados ou em recipientes limpos e fechados quando não estiverem sendo preparados ou cozidos.



COZINHE BEM OS ALIMENTOS

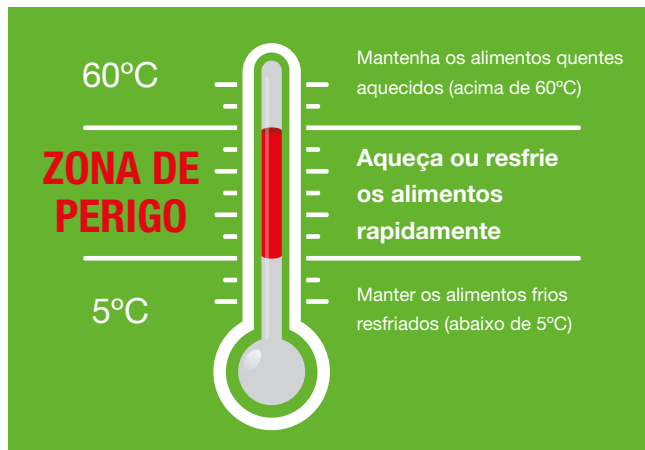
O cozimento adequado elimina micróbios nocivos que podem estar presentes em alimentos com aves, carnes, peixes, frutos do mar e laticínios.

- » Cozinhe os alimentos de forma que o centro da parte mais grossa esteja completamente cozido - a carne processada, como bolinhos de carne moída e salsichas, não deve ficar rosada no meio e os sucos devem estar claros. Use um termômetro para garantir que as aves e a carne moída sejam cozidas a pelo menos 75°C.

RESFRIAMENTO E REAQUECIMENTO DE ALIMENTOS

Para evitar o crescimento de micróbios nocivos, resfrie os alimentos quentes rapidamente e reaqueça-os completamente.

- » Coloque os alimentos resfriados na geladeira dentro de duas horas após o preparo.
- » Acelere o resfriamento dividindo os alimentos em porções menores.
- » Reaqueça os alimentos até que estejam bem quentes e acima de 75°C.
- » Mantenha os alimentos quentes aquecidos (acima de 60°C) até a hora de servir.



EXPOSIÇÃO DE ALIMENTOS

Mantenha os alimentos quentes aquecidos e os frios refrigerados (ou seja, fora da zona de perigo de temperatura). Cubra os alimentos e utilize equipamentos separados para alimentos diferentes para evitar o crescimento e a propagação de micróbios nocivos.

- » Cubra os alimentos expostos e armazenados e mantenha-os longe do chão e longe de animais, moscas e insetos.
- » Sirva os clientes usando pegadores pinças ou equipamentos limpos.
- » Use utensílios diferentes (por exemplo, pegadores pinças) ao manusear alimentos crus e alimentos cozidos ou prontos para consumo.
- » Limpe bem os pratos antes de reabastecê-los com alimentos para exibição.
- » Certifique-se de que a pessoa que manuseia o dinheiro não toque em nenhum alimento.
- » No final do dia, descarte qualquer alimento em exibição que não tenha sido vendido.

CONHEÇA SEUS INGREDIENTES

Os clientes com alergias alimentares precisam saber se um ingrediente específico está presente em seu alimento.

- » Saiba os ingredientes que estão no seu alimento, ou com o que podem ter entrado em contato, especialmente os alérgenos mais comuns – amendoim, crustáceos, moluscos, peixe, leite, ovo, glúten, trigo, soja, gergelim, tremoço, sulfitos, amêndoas, castanhas-do-Pará, castanhas de caju, avelãs, macadâmias, nozes-pecã, pinhões, pistaches, nozes e produtos apícolas.
- » Ao vender alimentos em um evento, você precisa informar ao cliente, se solicitado, quais ingredientes estão no alimento que você está vendendo. Você pode verificar isso nos rótulos das embalagens ou com a pessoa que forneceu o alimento.

CONSELHO DISTRITAL DE QUEENSTOWN LAKES

Um agente de saúde ambiental do Conselho Distrital de Queenstown Lakes poderá fornecer orientação sobre as leis de segurança alimentar que possam se aplicar a você quando estiver vendendo alimentos no distrito, bem como quaisquer outras condições para a realização do evento.

DICAS ÚTEIS PARA VENDER ALIMENTOS EM EVENTOS

LEMBRE-SE DE:

- Verificar se os ingredientes (incluindo carne e frutos do mar) foram adquiridos em um açougue, supermercado ou abatedouro registrado (ou seja, não são provenientes de pesca recreativa ou abate doméstico).
- Organizar a coleta e preparo dos alimentos o mais próximo possível do evento.
- Providenciar o transporte seguro dos alimentos para o local do evento.
- Verificar se os ajudantes que preparam e servem comida não estão doentes.
- Designar um responsável pelo caixa que não tocará nos alimentos.
- Certificar-se de que as pessoas que manipulam alimentos saibam realizar suas tarefas com segurança.

TER EQUIPAMENTOS DISPONÍVEIS PARA:

- Manter os alimentos frios resfriados.
- Manter os alimentos quentes aquecidos.
- Armazenar os alimentos de forma que fiquem limpos e protegidos contra contaminação.
- Verificar a temperatura dos alimentos para mantê-los seguros (ou seja, verificar se os alimentos quentes estão acima de 60°C e os alimentos frios estão abaixo de 5°C).
- Servir os clientes com guardanapos ou pratos de uso único.
- Limpar as mãos (e substituir as luvas, se usadas) com frequência durante o evento.

Para mais informações, entre em contato com a Equipe de Saúde Ambiental do Conselho Distrital de Queenstown Lakes: environmentalhealth@qldc.govt.nz

Adapted from 'Food safety tips for selling food at occasional events' brochure by New Zealand Food Safety, Ministry for Primary Industries.

