

Segmento Des - Higiene alimentar essencial para fritura de peixe

A Seafish e a National Federation of Fish Friers possuem conjuntos de formação à distância que abrangem as competências necessárias para a fritura de peixe e as competências de atendimento ao cliente. Cada um destes conjuntos possui uma secção sobre os princípios de higiene alimentar para os responsáveis pela fritura de peixe.

Este programa de aprendizagem aberto sobre higiene abrange materiais semelhantes de forma mais detalhada, e este segmento do módulo apresenta um resumo dos principais problemas enfrentados pelos responsáveis pela fritura de peixe.

OBJETIVOS DESTE SEGMENTO

No final deste segmento, será capaz de:

Indicar as principais temperaturas importantes para a manutenção da segurança alimentar num estabelecimento do tipo "fish and chips";

Descrever os elementos principais num plano de limpeza eficaz de um estabelecimento do tipo "fish and chips";

Explicar os procedimentos de armazenamento e manuseamento adequados e necessários para manter a segurança alimentar num estabelecimento do tipo "fish and chips";

Indicar os principais perigos à segurança alimentar e as medidas adequadas para controlar os mesmos;

Compreender a importância de:

- Gestão de óleo e prevenção de contaminação;
- Alergénios e outros contaminantes.

Se um tópico tiver sido abrangido de forma suficientemente pormenorizada anteriormente neste módulo, NÃO iremos abordá-lo neste segmento.

PRINCIPAIS TEMPERATURAS

Temperaturas de armazenamento

Alimentos não cozinhados

Peixe	congelado descongelado	-18 °C 0 °C a 4 °C
Carne Carne envolvida em massa	por exemplo, salsicha	0 °C a 5 °C
	por exemplo, empadas	5 °C a 8 °C
Aves	congeladas descongeladas	-18 °C 0 °C a 4 °C

A temperatura ideal para armazenar empadas não cozinhadas é de 5 °C. No entanto, não deve guardá-las durante demasiado tempo, pois estas irão deteriorar-se, mesmo quando refrigeradas, e uma empada com bolor pode destruir a sua reputação. As temperaturas de armazenamento inferiores a 8 °C são recomendações.

Laticínios

Manteiga	Refrigerada Congelada	0 °C a 4 °C -18 °C
Queijo Leite Margarina		0 °C a 4 °C

Farinha		5 °C a 10 °C
Águas minerais		2 °C a 3 °C
Alimentos cozinhados em exposição		Acima de 63 °C

Os alimentos quentes devem, em primeiro lugar, ser arrefecidos o mais rapidamente possível, mas não durante um período superior a 1 hora e meia, antes de serem colocados no frigorífico a cerca de 4 °C.

Quaisquer alimentos fora do prazo de validade devem ser eliminados.

Aquecimento e reaquecimento

As empadas quentes devem ser servidas quentes, ou seja, a uma temperatura superior a 63 °C. Além disso, devem inicialmente ser aquecidas o mais rapidamente possível, a 75 °C. Se as empadas cozinhadas tiverem atingido uma temperatura inferior a 63 °C, não deve reaquecê-las.

As empadas de carne cozinhadas fornecidas pelo fabricante podem ser reaquecidas, mas a temperatura interna deve ser superior a 82 °C*, sendo depois possível mantê-las a 63 °C até serem servidas.

* obrigatório na Escócia; aconselhado em todos os outros locais do Reino Unido.

LIMPEZA EFICAZ

Para garantir que todas as áreas das instalações são limpas nos intervalos adequados, deve criar-se um programa de limpeza escrito, definindo o item a limpar, a frequência, os métodos e os produtos químicos a utilizar. O programa deve ser afixado nas instalações e devem ser fornecidas cópias às pessoas responsáveis pela limpeza.

Uma pessoa nomeada deve ter a responsabilidade de verificar se o programa está a ser cumprido e se a limpeza está a ser realizada de acordo com os padrões esperados.

Ter em atenção o seguinte no que respeita à frequência mínima de limpeza:

- **Pisos** diariamente, devendo estar limpos no final do dia de trabalho.
- **Superfícies de trabalho** após cada utilização.
- **Equipamento, utensílios** após cada utilização.
- **Prateleiras, armários** esvaziados e limpos semanalmente.
- **Maquinaria** após cada utilização diária e entre diferentes produtos.
- **Paredes e tetos** tão frequentemente quanto necessário; algumas áreas podem necessitar de limpeza diária.
- **Instalações sanitárias** diariamente ou mais frequentemente se necessário.
- **Superfícies de contacto com alimentos** e pegas de frigoríficos devem ser desinfetadas regularmente para evitar a propagação de bactérias, talvez após cada turno.

Se a limpeza do equipamento, utensílios, louça, etc. for realizada manualmente, uma unidade de lavatório duplo deve ser utilizada para a lavagem e enxaguamento, utilizando detergente e um agente desinfetante.

Se não for utilizado desinfetante, a temperatura da água de enxaguamento final deve ser superior a 82 °C.

A água quente destrói a maioria das bactérias, mas tem um efeito muito reduzido ou nulo nos esporos. A água quente da torneira (cerca de 45 °C) não é suficientemente quente para destruir a maioria dos agentes patogénicos, mas água a 82 °C é. A maioria das máquinas de lavar louça comerciais aquece a louça limpa até esta temperatura para destruir os agentes patogénicos e ajudar no processo de secagem. 82 °C durante 2 minutos é uma boa regra geral.

ARMAZENAMENTO

Se armazenar alimentos na área de preparação, tem de garantir que estão protegidos de pragas. Assim sendo, a farinha deve ser armazenada num recipiente de aço inoxidável e a tampa deve ajustar-se na perfeição.

Não deve armazenar batatas na área de preparação. Estas devem ser armazenadas sem estarem em contacto com o chão, em paletes, numa área especial. Certifique-se de que as batatas estão bem afastadas das paredes e, obviamente, a divisão deve estar absolutamente limpa.

Não pode haver acumulação de lixo em nenhum local no interior do estabelecimento, exceto num caixote com a tampa ajustada na perfeição.

Armazene os produtos químicos de limpeza longe dos alimentos e das matérias-primas, para evitar a contaminação cruzada ou residual.

Guarde as matérias-primas nas embalagens originais e se for necessário transferi-las para outros recipientes, certifique-se de que estão devidamente etiquetadas com informação suficiente para permitir uma rastreabilidade completa.

Mantenha quaisquer alergénios conhecidos (por exemplo, farinha com glúten) separados de tudo o que possa sofrer contaminação (por exemplo, farinha sem glúten).

Armazene o peixe refrigerado no frigorífico para peixe. Se, no final do dia, tiver sobras de filetes de peixe e estas ainda forem de boa qualidade, são perfeitamente seguras se forem mantidas refrigeradas até ao dia seguinte, desde que sejam utilizadas em primeiro lugar.

GESTÃO DE ÓLEO E ALERGÉNIOS

Decidimos agrupar os alergénios e a gestão de óleo. Um dos motivos para tal foi o facto de o meio de fritura ser uma possível forma de o alergénio ser transferido de um produto para outro.

Por lei, os restaurantes e estabelecimentos de comida para levar têm de informar os clientes se qualquer um dos 14 principais alergénios alimentares estiver presente nos alimentos que servem.

Os 14 alergénios que têm de ser comunicados são:

- Aipo, cereais com glúten, ovos, leite;
- Peixe, crustáceos, moluscos;
- Tremoço, mostarda, frutos secos, amendoim, sementes de sésamo, soja e dióxido de enxofre (por vezes, denominado "sulfitos").

Os ovos podem estar presentes na maionese utilizada para fazer molho tártaro caseiro, representando um risco de alergia e, possivelmente, um risco

de segurança alimentar se um fraco controlo da temperatura resultar na multiplicação de bactérias.

Por este motivo, o molho tártaro caseiro deve ser considerado um **produto de elevado cuidado ou elevado risco**.

O glúten presente na farinha é outro alergénio conhecido e muitos estabelecimentos do tipo "fish and chips" tentaram contornar esta questão com "dias sem glúten" e equipamento de fritura sem glúten.

Uma vez que o glúten presente na farinha/polme comum pode facilmente contaminar o óleo e tudo o que for frito com o mesmo, deve ser utilizado óleo novo ou não contaminado para "fish and chips" sem glúten.

Uma vez que a contaminação por glúten não pode ser peneirada nem, de qualquer outra forma, retirada, evite a contaminação cruzada do óleo utilizado.

Alguns estabelecimentos vendem sempre produtos sem glúten. Estes possuem frigideiras que só são utilizadas para fritar peixe em polme sem glúten, assim como pinças, peneiras, etc. separadas para evitar a contaminação cruzada.

A gestão de óleo é importante nas operações de fritura. Se as temperaturas do óleo forem demasiado elevadas ou a fritura demorar muito tempo, o peixe pode ter níveis mais elevados de um produto químico chamado acrilamida, assim como uma aparência mais escura. É preferível ter níveis mais baixos de acrilamida.

Uma fraca gestão do óleo e, sobretudo, uma fraca peneiração/filtragem pode levar à acumulação de carbono e deterioração do óleo. Isto é um desperdício de óleo embora não seja um risco de segurança alimentar.

Com uma boa gestão de óleo, as frigideiras raramente necessitam de uma limpeza profunda. No entanto, mesmo nos estabelecimentos do tipo "fish and chips" com os melhores métodos de gestão, ocasionalmente é necessário efetuar uma limpeza profunda. O possível risco para a segurança alimentar resultante de uma limpeza profunda é o facto de poderem ficar resíduos de produtos químicos de limpeza na frigideira, podendo contaminar o óleo novo.

Para obter mais informações sobre gestão de óleo, leia o guia online disponível a partir do website da Seafood Academy ou inscreva-se numa formação NFFF sobre fritura de peixe.

OUTROS PERIGOS PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR

Os estabelecimentos do tipo "fish and chips" são suscetíveis a todos os perigos para a segurança alimentar comuns mencionados anteriormente neste módulo, assim como aos perigos associados ao fornecimento de alimentos quentes a clientes. Seguem-se alguns exemplos.

- Puré de ervilhas, molho de caril e caldo de carne mantidos quentes em banho-maria. Estarão estes alimentos suficientemente quentes para evitar o desenvolvimento de bactérias e a produção de toxinas? Todas as partes devem atingir os 75 °C durante o tempo de cozedura e devem permanecer acima dos 63 °C enquanto são mantidos quentes. Não utilize produtos não vendidos no dia seguinte.
 - Na Escócia, estes alimentos cozinhados têm de ser aquecidos a uma temperatura mínima de 82 °C durante o tempo de cozedura.
- Espinhas do filete de peixe. É difícil acreditar, mas as espinhas são consideradas um contaminante físico, sobretudo se ficarem alojadas na garganta de uma pessoa.
- As batatas verdes contêm uma toxina chamada solanina. Armazene as batatas afastadas da luz solar e elimine as verdes.
- Substituição de peixe. Estritamente falando, este não é um problema de segurança alimentar. No entanto, é algo que pode levar a uma acusação por parte das Normas Comerciais.

A temperatura de armazenamento mínima de produtos alimentares cozinhados não deve ser inferior a 63 °C entre o tempo de cozedura e a venda.