

# Cuidados a ter na escolha de produtos alusivos ao Ano Novo Chinês



Com a aproximação do Ano Novo Chinês, todas as famílias começam a comprar produtos para celebrar esta festividade, como fritos, sementes de melão, doces e bolos tradicionais. A segurança da comida festiva chama sempre a atenção particular do Governo da RAEM. Como há uma grande procura pela mesma durante o Ano Novo Chinês, a fim de evitar a entrada de produtos alimentares com problemas no mercado de consumo de Macau, que pode causar potenciais riscos de segurança alimentar, todos os anos o CC trabalha com os serviços competentes para realizar a inspeção aleatória aos alimentos alusivos às festividades, de modo a garantir que sejam seguros.

O CC apela aos consumidores para fazer compras em lojas licenciadas e de boa reputação, bem como nas Lojas Certificadas; não comprem alimentos de origem desconhecida. Em relação à compra e conservação, o CC oferece as seguintes dicas:

- No caso de alimentos pré-embalados, verifiquem se estão completas as informações constantes da embalagem, como a composição, o produtor e a data de validade, não comprando alimentos com embalagem danificada;
- O ambiente da loja, o pessoal e os recipientes contendo alimentos devem ser limpos e higiénicos;
- Comprem bolos que estejam conservados no frigorífico;
- Não comprem frutos secos que apresentam humidade e sejam de cor excepcionalmente branca, nem sementes de melão com um brilho anormal;
- Ao comprar carnes curadas, verifiquem se a sua superfície está seca e se tem uma cor natural;
- Evitem comprar alimentos alusivos ao Ano Novo Chinês em quantidade excessiva;
- Prestem atenção à data de validade e conservem os alimentos não consumidos no frigorífico. Os alimentos crus devem separar-se dos cozidos, a fim de evitar a contaminação cruzada por causa de os primeiros libertarem líquido para os segundos;
- Os fritos devem ser conservados num recipiente hermético e ser consumidos o mais rápido possível;
- Os bolos devem ser preservados no frigorífico antes de serem consumidos. Nota-se que, quando nos bolos aparecerem manchas de bolor, o consumo dos mesmos poderá provocar a intoxicação pelas toxinas libertadas pelas hifas do bolor mesmo que seja cortada a parte mofada. Tomem cuidado especial com os bolos caseiros sem conservantes;
- “Pun Choi” tem maior risco de crescer bactérias por conter muitos ingredientes e necessitar de um tempo de preparação relativamente longo. Os consumidores devem comprar um “Pun Choi” em quantidade apropriada conforme o número de pessoas, numa loja com boas condições higiénicas e mais próxima de casa, combinando com a loja a hora de entrega. Para comer, aqueçam-no até que a temperatura central atinja 75°C ou superior, bem como devem consumi-lo o mais rápido possível evitando o aquecimento repetido.