



Relatório do teste sobre o estado higiénico de comidas pré-cozinhadas prontas a aquecer

Estão disponíveis em lojas de conveniência e supermercados diversas comidas pré-cozinhadas prontas a aquecer conservadas a baixa temperatura/ refrigeradas, que podem ser consumidas logo após o aquecimento no microondas. Estas comidas fáceis dispensam os procedimentos de lavagem, confecção e temperamento, sendo, portanto, bem convenientes para os trabalhadores recuperarem energia no tempo pós-laboral, assim como para as famílias sem hábitos de cozinhar prepararem refeição em poucos minutos. Dado ao curto prazo de conservação dessas comidas pré-cozinhadas prontas a aquecer, qualquer irregularidade nos passos de confecção, transporte e conservação pode causar o excesso do teor de bactérias. Aliás, se as comidas não forem bem aquecidas, os consumidores podem sofrer problemas de segurança alimentar.

Visto isto, o CC cooperou com o Departamento de Segurança Alimentar (DSA) do Instituto para os Assuntos Municipais (IAM) para realizar um teste a comidas pré-cozinhadas prontas a aquecer postas à venda em Macau. Segundo os resultados, não se verifica nenhuma anormalidade nos termos do teor de bactérias existentes em todas as amostras, estando assim em conformidade com os critérios da respectiva orientação.

Dados das amostras

Foram amostradas 10 comidas pré-cozinhadas prontas a aquecer, incluindo arroz, espetada de carne, perna de frango, sopa em tigela e esparguete. Todas as amostras foram adquiridas

aleatoriamente em lojas de conveniência pelos trabalhadores do CC e do DSA a título de consumidores. Segundo a declaração nos rótulos, as amostras têm origem no Interior da China e na RAEHK.

Itens e resultados do teste

O presente teste foi realizado às amostras nos termos dos critérios de avaliação definidos pelas orientações de Macau GL 009 DSA 2015 (Orientações sobre Critérios Microbiológicos para Alimentos Prontos a Comer), que se referem aos microorganismos patogénicos, incluindo a salmonela, o estafilococo áureo, o *clostridium perfringens* e o *bacillus cereus*.

Itens do teste

De acordo com a página electrónica “Informação sobre Segurança Alimentar”, seguem-se as informações dos respectivos microorganismos patogénicos:

Salmonela

A salmonela é um dos mais comuns agentes causadores de doenças transmitidas por alimentos. Esta bactéria está amplamente presente em animais selvagens e domésticos, sobretudo em animais de produção alimentar (como aves, suínos e bovinos), nas suas vísceras e produtos derivados. O início dos sintomas de salmonelose ocorre entre 6 a 72 horas (em regra, 12 a 36 horas)

após a infecção e a doença pode durar de 2 a 7 dias. Os sintomas são relativamente leves, e incluem febre aguda, dor abdominal, diarreia, náuseas e, por vezes, vómitos. Na maioria dos casos, os doentes são capazes de recuperar sem tratamento específico. No entanto, em alguns casos, particularmente em crianças pequenas e idosos, a desidratação que lhe está associada pode agravar o quadro clínico e constituir risco de vida.

Conforme as respectivas orientações, em 25g/ml de cada amostra, não se pode detectar a existência de salmonela. Segundo os resultados, não se verifica nenhuma existência de salmonela em todas as amostras.

Estafilococo áureo

O estafilococo áureo é uma bactéria que habita normalmente a cavidade nasal, a faringe, a laringe, o cabelo e a pele dos seres humanos, não causando qualquer incómodo. Os estafilococos áureos surgem em grande número no caso de lesões inflamadas ou feridas com supuração. A bactéria prolifera em temperaturas entre os 7°C e os 48°C e, em regra, é destruída através do normal processo de cozedura. No entanto, se os alimentos contaminados pela bactéria não forem guardados à temperatura adequada, as bactérias multiplicar-se-ão em grande número e produzirão toxinas, que são bastante resistentes ao calor e como tal, poderão sobreviver ao calor da cozedura, causando intoxicações alimentares.

Conforme as respectivas orientações, por g/ml de cada amostra, não se pode detectar mais de 10.000 unidades formadoras de colónias (UFC) do estafilococo áureo, sendo aprovadas todas as amostras de acordo o resultado.

Clostridium perfringens

Clostridium perfringens existe naturalmente no ambiente e é comumente encontrado no trato intestinal de seres humanos e animais. É provável que ocorra também em vegetais expostos à sujidade e às fezes. A infecção transmitida por alimentos com *clostridium perfringens* é geralmente associada a alimentos incompletamente cozinhados e alimentos cozidos resfriados por um longo período ou guardados a temperatura incorrecta. O consumo de alimentos contaminados com *clostridium perfringens* pode desenvolver sintomas como febre, vómito, dor abdominal e diarreia.

Conforme as respectivas orientações, por g/ml de cada

amostra, não se pode detectar mais de 10.000 UFC do *clostridium perfringens*, sendo aprovadas todas as amostras de acordo o resultado.

Bacillus cereus

Bacillus cereus vive normalmente nos ambientes naturais, incluindo no solo, na poeira, no ar e nos esgotos. Pode multiplicar-se tanto na presença como na ausência de oxigénio e ocorre com frequência em arroz cozinhado, vegetais, carne e produtos fermentados de soja. A falta de higiene na preparação de alimentos e o seu incorrecto acondicionamento favorecem a multiplicação da bactéria. A temperatura ideal para a proliferação do *bacillus cereus* situa-se entre 30°C e 37°C. A bactéria forma esporos que são resistentes ao calor e sobrevivem à temperatura da cozedura. Por isso, o controlo da temperatura no acondicionamento de alimentos é fundamental para prevenir intoxicações alimentares causadas por esta bactéria.

Conforme as respectivas orientações, por g/ml de cada amostra, não se pode detectar mais de 100.000 UFC de *bacillus cereus*, sendo aprovadas todas as amostras de acordo o resultado.

Seguem-se alguns conselhos higiénicos do DSA sobre a escolha, a compra e o consumo de comidas pré-cozinhadas prontas a aquecer:

- Comprem-nas junto duma loja de boa reputação;
- Tomem atenção ao prazo de validade, ao estado de embalagem e às condições de conservação das comidas, não comprem nem consumam as comidas pré-cozinhadas, cujo consumo pressupõe aquecimento, fora do prazo de validade, com embalagem danificada ou mal refrigeradas;
- Antes de consumo, aqueçam as comidas conforme as indicações da embalagem respeitantes à temperatura e duração, assim como as comem o mais breve possível;
- Em caso de dúvida sobre o estado higiénico e a qualidade das comidas, não as comprem nem consumam;
- Devem manter uma alimentação equilibrada, tomem atenção às informações constantes da embalagem quando fazem compras, tais como os ingredientes e a rotulagem nutricional, e consumam uma quantidade adequada.



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10

即熱預製食品檢測樣本資料及檢測結果

Dados das amostras de comidas pré-cozinhadas prontas a aquecer e resultado do teste

樣本基本資料 Dados básicos das amostras							檢測結果 ^[3] Resultado do teste ⁽³⁾
編號 ^[1] N.º ⁽¹⁾	商標 Marca	名稱 Designação	規格 Especificação	標籤聲稱產地 Origem declarada no rótulo	零售價 ^[2] (澳門元) Preço de retalho ⁽²⁾ (Pataca)		
1	7 SELECT	黑椒雞腩 CHICKEN LEG WITH BLACK PEPPER Perna de frango com pimenta preta	210g	內地 Interior da China	23.00	✓	
2	7 SELECT	南洋咖喱雞肉串 NANYANG CURRY CHICKEN SKEWER Espetada de frango com caril de Nanyang	80g	內地 Interior da China	12.00	✓	
3	7 SELECT	碗仔羹 PORK, FUNGUS & BEAN THREAD SOUP Sopa em tigela	220g	內地 Interior da China	15.00	✓	
4	7 SELECT	臘味糯米飯 STEAMED STICKY RICE WITH CHINESE SAUSAGES Arroz glutinoso com salsicha chinesa	350g	香港特區 RAEHK	25.00	✓	
5	CIRCLE K	台式滷肉菜飯 marinated meat & vegetable rice in taiwanese style Arroz com carne picada e legume ao estilo taiwanese	450g	內地 Interior da China	26.00	✓	
6	CIRCLE K	台式香腸肉燥菜飯 sausage, minced pork & vegetable rice in taiwanese style Arroz com carne picada e legume ao estilo taiwanese	450g	內地 Interior da China	26.00	✓	
7	eat east 波仔	鮮茄牛肉醬意粉 Beef in Tomato Sauce with Spaghetti Esparguete à bolonhesa com tomate e carne de vaca	450g	內地 Interior da China	32.00	✓	
8	eat east 波仔	豉汁涼瓜排骨飯 Bitter Melon and Spareribs with Rice Arroz de melão-de-são-caetano e entrecosto com molho de soja	550g	內地 Interior da China	32.00	✓	
9	飯飯店	鳳爪排骨飯 chicken paw & spare rib rice Arroz com patas de frango e entrecosto	490g	內地 Interior da China	22.50	✓	
10	飯飯店	梅菜扣肉飯 preserved vegetable & pork belly rice Arroz com mostarda-castanha preservada e barriga de porco	490g	內地 Interior da China	22.50	✓	

註:

- [1] 樣本按英文字母順序排列。
- [2] 不同零售點有價格差異。
- [3] 對樣本的致病性微生物含量進行檢測，根據市政署 GL 009 DSA 2015《即食食品微生物含量指引》作為判定依據：在25克/毫升樣本中不得檢出沙門氏菌、每克/毫升樣本中分別不得多於10,000個金黃色葡萄球菌菌落形成單位、10,000個產氣莢膜梭狀芽孢桿菌菌落形成單位，以及100,000個蠟樣芽孢桿菌菌落形成單位。檢測結果顯示，全部10批次樣本未見異常，符合相關指引要求。

Obs.:

- (1) As amostras são enumeradas por ordem alfabética.
- (2) O preço pode variar entre os pontos de venda a retalho.
- (3) O teste foi realizado às amostras nos termos dos critérios de avaliação definidos pelas orientações de Macau GL 009 DSA 2015 (Orientações sobre Critérios Microbiológicos para Alimentos Prontos a Comer), que se referem aos microorganismos patogénicos: em 25g/ml de cada amostra, não se pode detectar a existência de salmonela; por g/ml de cada amostra, não se podem detectar mais de 10.000 unidades formadoras de colónias (UFC) do estafilococo áureo, mais de 10.000 UFC do *clostridium perfringens*, e 100.000 UFC de *bacillus cereus*. Segundo o resultado, não se verifica nenhuma anormalidade em todas as amostras, estando assim em conformidade com os critérios exigidos pelas respectivas orientações.