



CUIDADOS QUE FAZEM A DIFERENÇA: COMO LIDAR COM A ESCOLHA DE INGREDIENTES, CHAPAS E UTENSÍLIOS

O QUE É CONTAMINAÇÃO CRUZADA?

A contaminação cruzada é um conceito utilizado para definir falhas nos processos de manipulação de alimentos que possam causar Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). Pode acontecer de forma direta, ao colocar um alimento contaminado em contato com outro não contaminado, ou de forma indireta, por meio de utensílios, equipamentos ou do próprio manipulador. A contaminação cruzada pode ocorrer em indústrias, estabelecimentos produtores de refeições e até mesmo nos próprios domicílios.

O conceito de contaminação cruzada não se limita apenas à contaminação por microorganismos, mas também por substâncias alergênicas ou que provoquem intolerância como o caso da lactose, caseína, albumina e o glúten.

Para produtos veganos, é importante considerar também outro tipo de

contaminação cruzada que ocorre quando um produto de origem animal entra em contato com um alimento ou preparação de origem vegetal, tornando-o inadequado para o consumo de veganos ou vegetarianos estritos.

Abaixo listamos alguns dos principais pontos de atenção para que você consiga trabalhar com pratos de composição 100% vegetal, trazendo segurança e credibilidade para o seu estabelecimento.

Atenção!

As práticas e recomendações aqui expostas consideram clientes veganos ou vegetarianos estritos por questão de escolha alimentar ou filosofia de vida. Isso não engloba alérgicos ou intolerantes. Nesses casos, siga as devidas instruções e protocolos de segurança preestabelecidos.



CUIDADOS QUE FAZEM A DIFERENÇA: COMO LIDAR COM A ESCOLHA DE INGREDIENTES, CHAPAS E UTENSÍLIOS

ESCOLHA DE INGREDIENTES:

“Contém ovos, leite, albumina, gelatina, mel, soro do leite, caseína, caseinatos etc.”

Conter ingredientes de origem animal na sua produção torna o produto final inadequado para o consumo de veganos ou vegetarianos estritos.

“Contém traços de ovos, leite, crustáceos, gelatina etc”

Produtos que são feitos em maquinário que manipula alimentos de origem animal, mas que não contêm esses ingredientes na composição são adequados para veganos ou vegetarianos estritos.

Vitaminas, aromas estabilizantes, conservantes, corantes e outros aditivos.

Esses e outros ingredientes podem ser de origem animal ou vegetal. Verifique se a embalagem possui o Selo Vegano (SVB) ou entre em contato com a empresa para checar se o produto é adequado.

NO PREPARO:

UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS (facas, espátulas, tábuas etc)

Preferencialmente diferencie os utensílios para o manuseio de alimentos de origem animal e vegetal. Caso não seja possível, garanta a adequada higienização dos mesmos entre um preparo e outro. Dê preferência à utilização de utensílios de material não poroso.

LOCAIS DE MANIPULAÇÃO E COCÇÃO (bancadas e chapas)

Manipule os alimentos separadamente para que não haja risco de contaminação. Para as chapas, separe ou mantenha uma distância segura de maneira que a gordura de origem animal não tenha contato com o alimento de origem vegetal. Caso não seja possível separar completamente a chapa, garanta que ela esteja corretamente higienizada antes de preparar a opção vegana.

ARMAZENAMENTO (geladeira, refrigerador, freezer, vasilhames, entre outros)

Embale os alimentos de origem vegetal separados dos demais e, se possível, armazene em locais distintos. No caso de reutilização dos vasilhames, garanta a adequada higienização e, principalmente se forem de material poroso, separe-os para o armazenamento exclusivo de produtos de origem vegetal.

EQUIPE DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS (cozinheiros, estoquistas, fornecedores, entre outros)

Assegure-se que a equipe de manipuladores conheça as práticas acima citadas, bem como sua importância para garantir a qualidade dos produtos do estabelecimento. Se possível, após o treinamento, incorpore a cartilha ao Manual de Boas Práticas, deixando as informações de fácil acesso a todos os colaboradores.

A comunicação clara e transparente com o cliente é a maior garantia de sucesso! Treine a sua equipe para que todos entendam bem os conceitos e saibam explicar quais são as boas práticas adotadas no espaço para que o prato possa servir veganos e vegetarianos. E lembre-se de que demonstrar segurança e real interesse em atender os clientes da melhor forma possível é o caminho ideal para fidelizá-los.

Ficou alguma dúvida? Envie um e-mail para contato@escolhaveg.com.br!

Para mais informações sobre o programa EscolhaVeg, acesse: www.escolhaveg.com.br

escolhaveg

HELLMANN'S
EST. 1913



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.