

ASSOCIAÇÃO PRATO CHEIO

# Armazenamento de alimentos

Princípios e recomendações quanto à higiene de operação

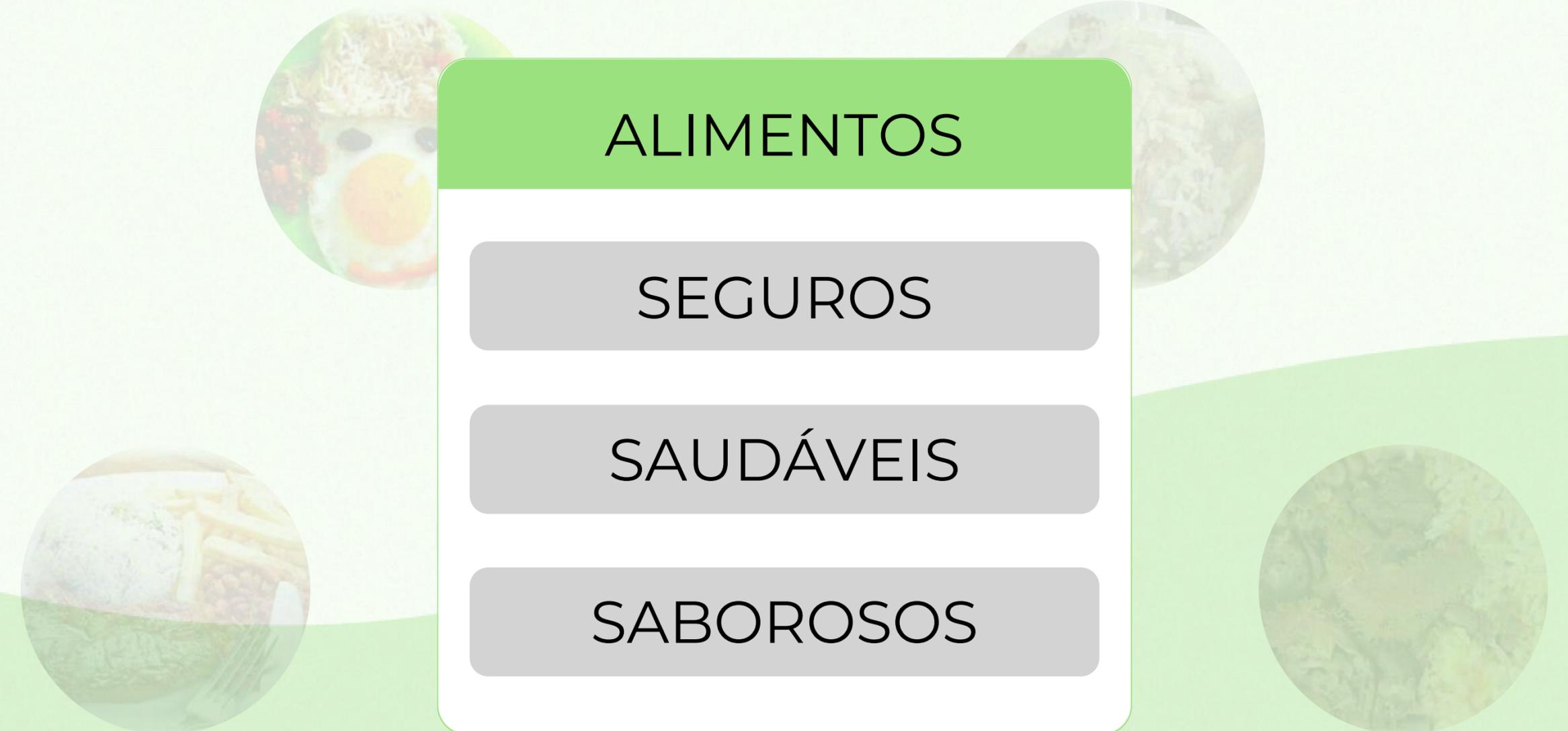
Prof. MSc. Igor Ucella Dantas de Medeiros



# O que buscamos quando nos alimentamos?



# O que buscamos quando nos alimentamos?



ALIMENTOS

SEGUROS

SAUDÁVEIS

SABOROSOS

# Como é a realidade atual?

Dificuldade de acesso  
a informações  
confiáveis



Não adequação  
dos restaurantes  
e cozinhas...



- Doenças transmitidas por alimentos;
- Surtos alimentares.

<b>ANO</b>	<b>SURTOS</b>	<b>DOENTES</b>	<b>HOSPITALIZADOS</b>	<b>ÓBITOS</b>
<b>2017</b>	<b>598</b>	<b>9.426</b>	<b>1.439</b>	<b>12</b>
<b>2018</b>	<b>503</b>	<b>6.803</b>	<b>731</b>	<b>09</b>

# Como é a realidade atual?

Dificuldade de acesso  
a informações  
confiáveis



Não adequação  
dos restaurantes  
e cozinhas...



- Doenças transmitidas por alimentos;
- Surtos alimentares.

## LOCAIS DE OCORRÊNCIA (A CADA 10)

Residenciais: 04

Restaurante e padaria: 02

Alojamento e trabalho: 01

# Quais as preocupações e o que fazer?

Boas práticas  
de manipulação

**Foco principal**  
Microrganismos  
patogênicos

- Evitar
- Propagação
- Sobrevivência
- Contaminação

**Dta/dva à**  
**surtos**

Impedir que  
cheguem no  
alimento...  
...E ou que  
continuem no  
alimento...  
...Criando  
dificuldade  
para que  
multipliquem

Higiene pessoal  
Higiene Ambianta  
Higiene de  
Operação

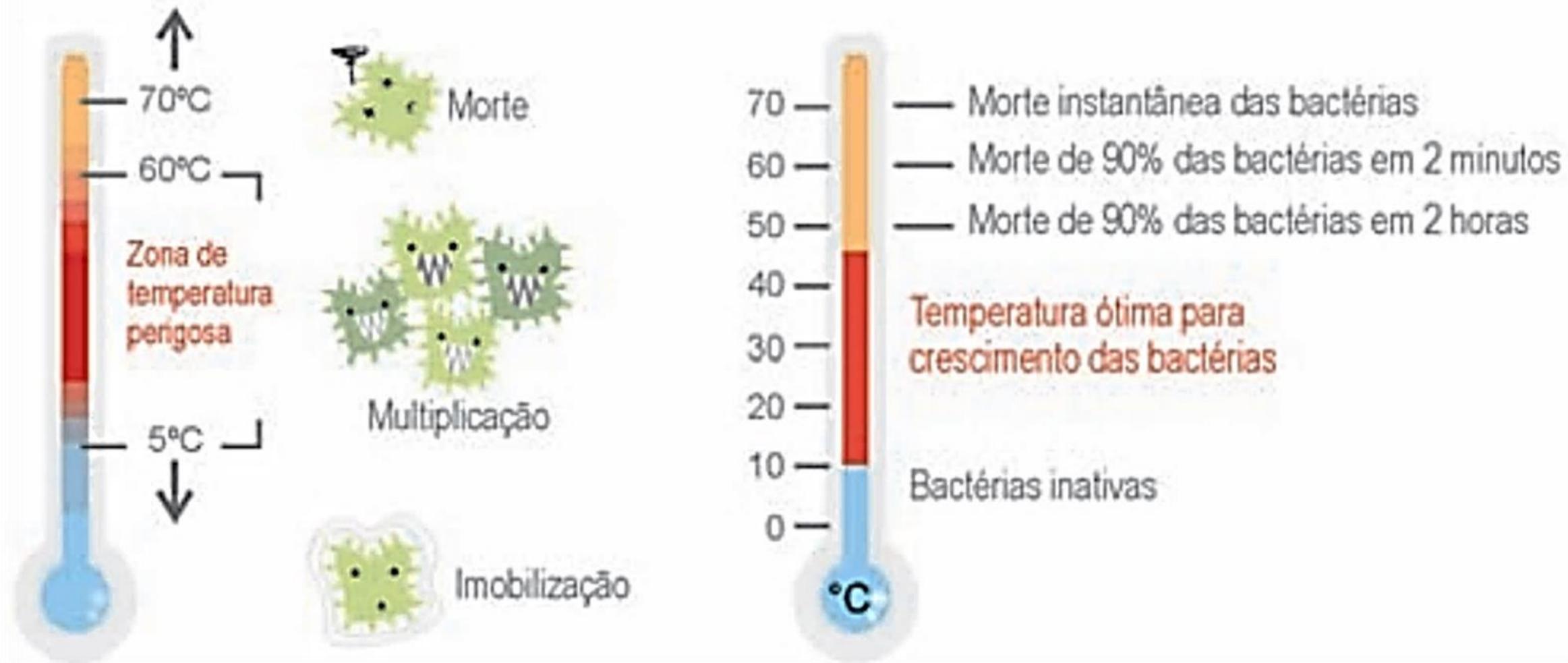
# Regrinhas de ouro



## Pontos chaves para uma alimentação segura:

- Limpeza mantida;
- Alimentos bem cozidos;
- Manter em temperaturas seguras;
- Água e matérias-primas seguras;
- Separe crus dos cozidos.

# Regrinhas de ouro



# Quais as principais dúvidas?

## Validade dos alimentos

Onde armazenar cada produto após aberto?

Como armazenar frutas, legumes e verduras?

Porque guardar alguns alimentos separados?

## Etiquetas, identificação e embalagens

Qual a validade de cada produto após aberto, de alimentos manipulados e preparados?

Qual a validade de alimentos na geladeira? E no freezer?

## Local e forma de armazenamento

Como e onde embalar alimentos após abrir a embalagem? Como preencher etiqueta de alimentos abertos?

# Local e forma de armazenamento

## Estoque seco

### ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Uso de Prateleiras  
de material  
Apropriado (Pvps)

### AREJADO PORÉM PROTEGIDO

Evitar muito  
empilhamento

### AMENO (10 – 26°C)

Alimentos  
distantes do piso  
(sobre estrados)

### NÃO MUITO ÚMIDO

Atenção ao  
entulhamento e  
produtos de  
limpeza



## Local e forma de armazenamento

Estoque seco – exemplo de organização



## Local e forma de armazenamento

Estoque seco – exemplo de organização

# Local e forma de armazenamento

## Refrigerador e congelador

Equipamentos sempre em boas condições e limpo

Facilite a circulação do ar

Alimento que exige menor temperatura dita a regra

Organize de modo a evitar contaminação cruzada

Controle a temperatura (alimento e equipamento)  
(-18 – -12°C)  
(0 – 10°C)

Alimentos porcionados sempre identificados

Cuidado com alimentos com odor forte ou que soltem líquido

Evite a “amnésia de geladeira” e ser “Filósofo de geladeira”

# Local e forma de armazenamento

## Organização da geladeira / freezer

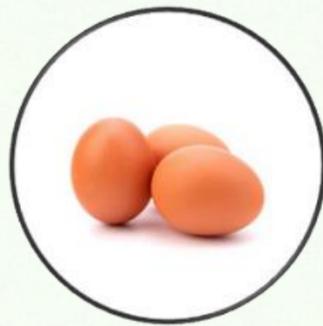
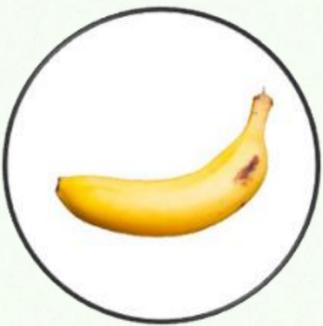
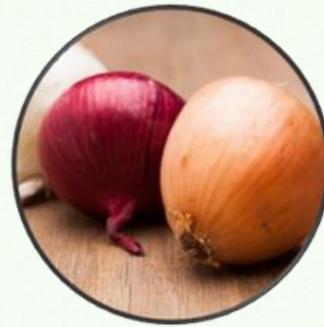
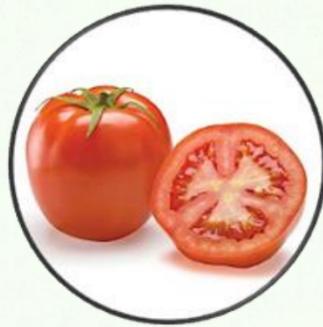
### RECOMENDAÇÃO GERAL

<b>PRATELEIRA DE CIMA</b> Alimentos prontos para consumo	Arroz, feijão, sobremesas, laticínios	
<b>PRATELEIRA DO MEIO</b> Alimentos pré-preparados	Alimentos temperados ou marinando	<b>-2 ATÉ 2°C</b>
<b>PRATELEIRA DE BAIXO</b> Alimentos crus, separados entre si e de outros produtos	Carnes Folhosos Frutas	<b>6 – 10°C</b>

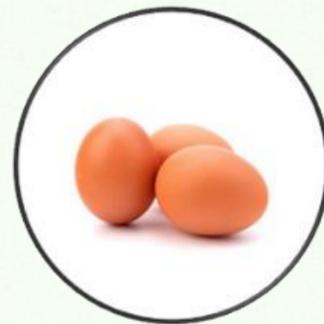
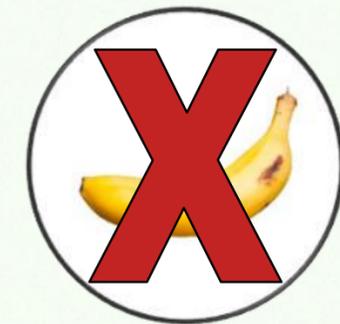
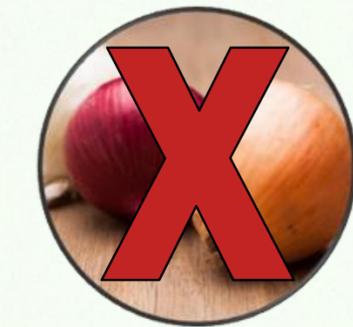
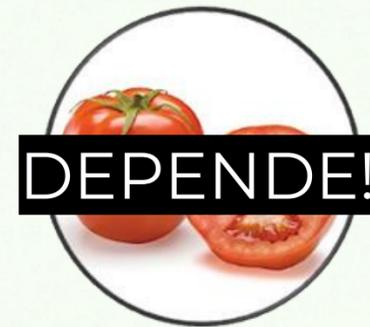
### E NA PORTA DA GELADEIRA?

<b>FERMENTO PARA BOLO</b>
<b>CHOCOLATE</b>
<b>CONDIMENTOS E MOLHOS INDUSTRIALIZADOS</b>
<b>BEBIDAS EM LATAS</b>
<b>SUPER COLA ADESIVA</b>

# O que vai na geladeira?



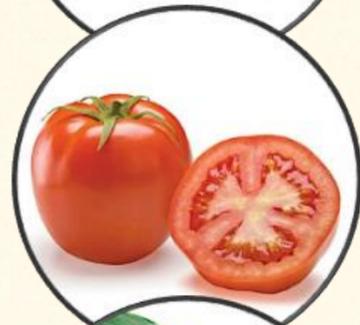
# O que vai na geladeira?



# O que vai na geladeira?

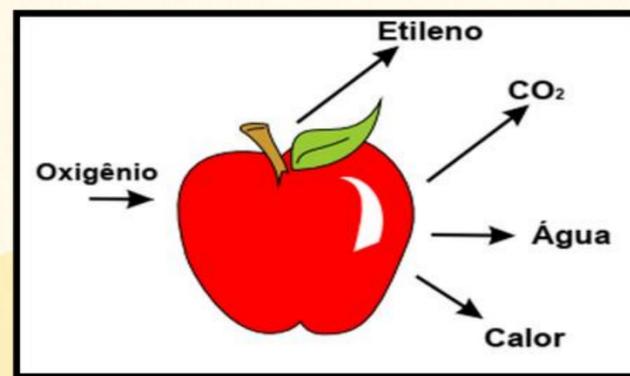
Amadurece depois de colhido

Não amadurece depois de colhido



Abacate  
Ameixa  
Banana  
Damasco  
Feijão  
Figo  
Goiaba  
Kiwi  
Maçã  
Mamão  
Manga  
Maracujá  
Melão  
Pera  
Pêssego

As frutas e hortaliças  
continuam vivas  
depois de colhidas!



Abacaxi  
Cacau  
Cereja  
Framboesa  
Groselha  
Laranja  
Lima  
Limão  
Melancia  
Morango  
Quiabo  
Romã  
Tamara  
Toranja  
Uva



# Dicas de conservação para algumas hortaliças



- Inteira – est. Seco (com cabinho);
- Cortada – geladeira/embalada;
- **Para congelar:**
  - Branqueamento 3min (10meses)
  - Purê – 3 meses



- Sempre em geladeira
- Lavadas e bem secas ou não lavadas em sacos
- Dispor em potes com papel (3-4 dias)
- Talos duram mais.
- Separação dos mesmos no preparo – branqueamento 1min e congelamento (+3meses)

# Dicas de conservação para algumas hortaliças



- Inteira com cabinho– estoque seco até 2 dias
- Geladeira – guardar lavada seca ou sem lavar em sacos
- **Para congelar:**
  - Branqueamento 3min cortada – congela separada
  - e depois reembalada



- Inteira – estoque seco até 2 semanas (protegida da luz)
- Evite guardar na geladeira
- Congelar – branqueamento 5min cortada
- Congela separada e reembale ou cozida na forma
- de purê (3meses)

# Dicas de conservação para algumas hortaliças



- Inteira – est. Seco (2 dias)
- Geladeira lavada e seca ou não lavada em sacos (2 semanas)
- Mantenha o cabinho
- **Para congelar:**
  - Branqueamento 5min em microondas, congela separada e depois reembalada retirando ar do saco – 8 meses



- Estoque seco – 1 semana
- Geladeira – 15 dias em saco perfurado
- **Para congelar:**
  - Cozinhe até macias (com casca).
  - Esfrie, descasque, pique e coloque em saquinhos sem ar – 8 meses

# Validade dos alimentos

Como saber a validade dos alimentos

## Produtos não perecíveis:

Arroz, feijão, farinhas, açúcar, café, óleo...

Para a maioria: Depois de abertos acondicionar em novo recipiente

Obedecer as informações contidas na embalagem de origem quanto à data de validade – fazer a etiqueta de identificação – manter em temperaturas amenas em **estoque seco**

**Lembre-se alimentos em embalagem cartonada/longa vida e ou enlatados após abertos se tornam perecíveis e devem ser reembalados, identificados e mantidos em refrigeração.**



# Validade dos alimentos

Como saber a validade dos alimentos

## Produtos produzidos :

Arroz e feijão cozidos, tortas, sobremesas, frutas fracionadas

**Lembre-se** que preparações que foram manipuladas (sobras sujas) não podem ser reutilizadas na formação de novas refeições.

**ARROZ COZIDO E NÃO  
SERVIDO (sobra limpa)**

**> 60°C (6h)  
Temp. Ambiente (30min)  
Pode ser armazenada em  
refrig e congelamento**

**ARROZ COZIDO E SERVIDO/  
PORCIONADO (Sobra suja)**

**Não pode ser resfriada e  
armazenada para ser  
servida novamente aos  
clientes**

**ARROZ COZIDO QUE FICOU  
NO PRATO DO CLIENTE (resto)**

**Deve ser descartada**

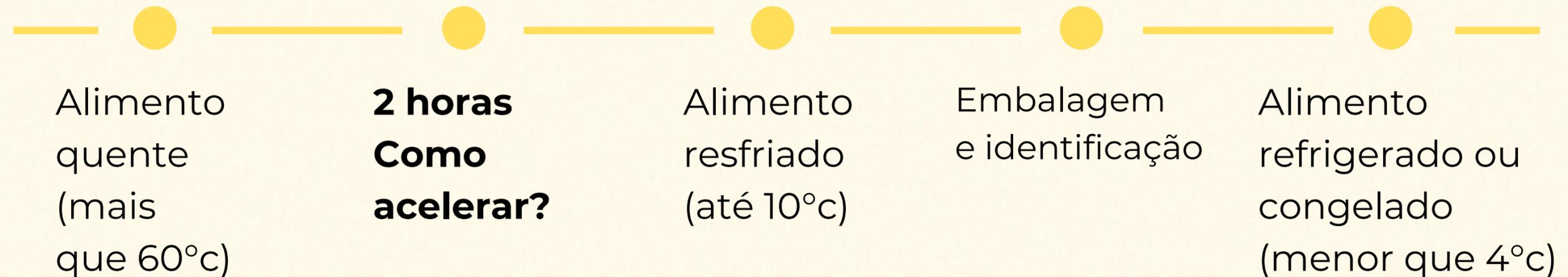
# Validade dos alimentos

Como saber a validade dos alimentos

## Produtos produzidos :

Arroz e feijão cozidos, tortas, sobremesas, frutas fracionadas.

Se o alimento tiver sido aquecido/cozido – proceder com o resfriamento adequado para prosseguir com a refrigeração e congelamento



# Validade dos alimentos

Como saber a validade dos alimentos

## Produtos produzidos:

Arroz e feijão cozidos, tortas, sobremesas, frutas fracionadas

Alimentos descongelados não podem ser recongelados  
(mas podem ser refrigerados)

**Seguir as recomendações do fabricante para  
descongelamento**

**DESCONGELAMENTO LENTO  
EM REFRIGERAÇÃO  
(MENOR 5°C)**

**DESCONGELAMENTO RÁPIDO  
EM MICROONDAS**

# II - Produtos Resfriados:

PRODUTOS RESFRIADOS	TEMPERATURA RECOMENDADA	PRAZO DE VALIDADE (DIAS)
Pescados e seus produtos manipulados crus	Máximo 2 (dois graus)	3
Pescados pós-cocção	Máximo 2 (dois graus)	1
Alimentos pós-cocção, exeto pescados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Carnes bovina e suína, aves, entre outras, e seus produtos manipulados crus	Máximo 4 (quatro graus)	3
Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída	Máximo 4 (quatro graus)	2
Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos	Máximo 4 (quatro graus)	3
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	Máximo 4 (quatro graus)	2
Sobremesas e outras preparações com laticínio	Máximo 4 (quatro graus)	3
Demais alimentos preparados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, prontos para consumo	Máximo 4 (cinco graus)	5
Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados oi descascados; sucos e polpas de frutas	Máximo 4 (cinco graus)	3
Leite e derivados	Máximo 7 (sete graus)	5
Ovos	Máximo 10 (dez graus)	7

# I - Produtos Congelados:

<b>TEMPERATURA RECOMENDADA (GRAUS CELSIUS)</b>	<b>PRAZO DE VALIDADE (DIAS)</b>
0 a -5 (entre zero e 5 graus negativos)	10
-6 a -10 (entre seis e 10 graus negativos)	20
-11 a -18 (entre onze e dezoito graus negativos)	30
< -18 (menor que dezoito graus negativos)	90

# Etiquetas, Identificação e Embalagens



## ETIQUETA



Almôndegas de carne pré-preparada



Identificação produto e ou marca / fornecedor / fabricante



Milho enlatado (marca x)

Congelamento



Modo de conservação



Refrigeração

Produzido 01.01.21



Data que foi produzido, aberto, fracionado ou manipulado



Fracionado 01.01.21

Válido por 90 dias



Prazo de validade em dias ou data



Válido até 04.01.21

# Etiquetas, identificação e embalagens



Arroz parboilizado  
(marca y)

Estoque seco

Produzido 01.01.21

Válido até 31.01.21  
(Info fabricante)

## ETIQUETA

Identificação produto e  
ou marca / fornecedor /  
fabricante

Modo de conservação

Data que foi produzido,  
aberto, fracionado ou  
manipulado

Prazo de validade em  
dias ou data



Lasanha de frango cozida

Congelamento

Fracionado 01.01.21

Válido por 60 dias

# Etiquetas, identificação e embalagens

## Tipos de embalagem



# Etiquetas, identificação e embalagens

Tipos de embalagem



**CUIDADO!**



# Etiquetas, identificação e embalagens

Tipos de embalagem



# O que podemos concluir?



ALIMENTOS

SEGUROS

SAUDÁVEIS

SABOROSOS

HIGIENE DE OPERAÇÃO

# Mais informações



**FRUTAS E HORTALIÇAS  
FONTE DE PRAZER E SAÚDE**

Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013

DOE de 19/04/2013 - nº. 73 - Poder Executivo – Seção I – pág. 32 - 35

*Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo.*



## **Bons estudos!**

Prof. MSc. Igor Ucella Dantas de Medeiros

 [\(11\) 97480-2894](tel:(11)97480-2894)

 [info@pratocheio.org.br](mailto:info@pratocheio.org.br)

 [@associacaopratocheio](https://www.instagram.com/associacaopratocheio)

 [www.pratocheio.org.br](http://www.pratocheio.org.br)

 [Rua Luis Coelho, 308 - Sala 25 - Consolação, São Paulo - SP](#)