

ASSOCIAÇÃO PRATO CHEIO

Organização dos alimentos

Passo a passo desde o recebimento até a distribuição



Agenda da apresentação

Tópicos a serem abordados

-  Importância do prazo de validade
-  Recebimento de alimentos
-  Estrutura do estoque
-  Organização dos alimentos no estoque
-  Organização da geladeira e freezer
-  Principais dúvidas
-  Referências



Antes de começarmos...

Você sabe a importância de respeitar o prazo de validade dos alimentos?



Mesmo que o alimento ainda tenha aparência e aroma bem conservados, consumir o produto fora da data de validade pode ocasionar em problemas sérios para a saúde!

O alimento vencido pode levar a uma intoxicação alimentar, leve ou grave, com quadros de diarreia, dores abdominais, febre, vômitos e até mesmo a morte. Além disso, o alimento vencido perde nutrientes e pode levar a insegurança alimentar para quem o consome.

Fique atento a data de validade e lembre-se: alimento vencido, é descarte!





 **Recebimento**

Recebimento

Como realizar?

O recebimento dos alimentos deve acontecer em local protegido de sol, chuva e resíduos, por funcionários vestindo uniformes limpos.

Informações importantes

Devem ser verificados: integridade da embalagem, conteúdo, data de validade, higiene do produto, qualidade sensorial (aparência, cheiro, textura e cor), indícios de descongelamento e recongelamento e higiene dos carros transportadores.

Produtos perecíveis

Devem ter sua temperatura verificada no momento do recebimento



Temperatura dos alimentos perecíveis no recebimento

Fonte: Portaria 2619/11 - SMS

TIPO DE PRODUTO	TEMPERATURA IDEAL
Produtos congelados	Máximo -12°C
Pescados resfriados crus	Máximo 3°
Carnes e derivados resfriados crus	Máximo 7°C
Leite e derivados e hortifruti	Máximo 10°C
Pratos prontos com carnes ou pescados crus	Máximo 5°C
Produtos de panificação que necessitam refrigeração	Máximo 5°C
Demais produtos resfriados	Máximo 10°C 
Produtos quentes	Mínimo 60°C



Atenção!



Os alimentos que não atenderem aos critérios estabelecidos não devem ser recebidos



Após o recebimento, é hora de
organizar o estoque!



Estrutura do estoque

O estoque de alimentos deve:

-  Ser protegido contra incidências solares
-  Manter ventilação, temperatura e umidade adequada
-  Dimensão compatível com o volume de produtos
-  Isolado por barreira física de outros ambientes
-  Ser protegido contra pragas e insetos
-  Manter produtos descartáveis protegidos e separados de outras categorias



Estrutura do estoque

O estoque de alimentos **não** deve:

-  Conter pertences de uso pessoal ou estranho às atividades locais
-  Conter produtos químicos, higiênicos ou de limpeza
-  Manter caixas e embalagens abertas e sem identificação
-  Apresentar prateleiras, utensílios e caixas de madeira
-  Manter produtos vencidos ou em não conformidade com a legislação junto dos demais alimentos



Estrutura do estoque

Disposição dos alimentos:



60 cm distante do forro



25 cm distante do piso



10 cm distante da parede



Organização dos alimentos

01

Separados por
categorias

02

Empilhados
segundo instruções
do fabricante

03

Distantes do piso,
sobre estrados ou
paletes

04

Organizados
segundo PEPS ou
PVPS



Peps ou pvps

Qual forma de organização devo adotar?

Primeiro que entra, primeiro que sai

Estabelece uma ordem cronológica para a organização do estoque de alimentos, ou seja, a utilização dos produtos será feita por ordem de chegada. Isso garante maior controle do custo do estoque devido a variação de preços.

Primeiro que vence, primeiro que sai

Estabelece que a ordem de utilização dos produtos será feita com base na data de validade, ou seja, os produtos que vencem primeiro, devem ser colocados para consumo primeiro. Assim, a instituição evita o descarte de produtos e garante maior segurança alimentar para os atendidos. **A Associação Prato Cheio recomenda a adoção deste modelo nas Instituições.**

Armazenamento de resfriados

Os alimentos que necessitam de refrigeração, devem permanecer armazenados segundo recomendações do fabricante.

Caso não haja recomendações, devem seguir os critérios descritos na tabela.

Alimentos que não se adequam aos critérios, devem ser descartados!

Fonte: Portaria 2619/11 - SMS

Tipo de produto	Temperatura máxima	Período máximo
Leite e derivados	7°C	5 dias
Ovos e outros produtos	10°C	7 dias
Carnes bovina, suína e aves; Frios e embutidos fatiados; Sobremesas; Alimentos pós cocção exceto pescados; Demais preparados.	4°C	3 dias
Pescados e manipulados crus	2°C	3 dias
Produtos de panificação e confeitaria	5°C	5 dias
Maioneses	4°C	2 dias
Frutas, legumes e verduras	5°C	3 dias 
Pescadospóscocção	2°C	1 dia

Armazenamento de resfriados

01

Atentar-se a espessura de gelo nas paredes dos utensílios de refrigeração. O limite é de 1cm.

02

É proibido desligar os equipamentos de refrigeração para economizar energia

03

Caso alimentos de diferentes categorias sejam refrigerados juntos, o equipamento deve adequar a menor temperatura





Armazenamento dos ovos

Os ovos devem permanecer armazenados em refrigeração, em temperatura máxima de 10°C por, no máximo, 7 dias.

Além disso, é importante mantê-los em recipiente separado, com identificação, incluindo nome do produto, lote, marca, data de manipulação e data de validade.

Armazenamento de produtos após manipulação

Após a abertura das embalagens dos produtos, o mesmo deve ser conservado segundo instruções do fabricante, considerando a nova data de validade.

Identificação na embalagem original

- **Data de abertura/manipulação;**
- **Data de validade atual.**

Identificação em outra embalagem

- **Nome do produto**
- **Marca**
- **Lote**
- **Data de abertura/manipulação**
- **Data de validade atual**



Armazenamento de pré preparações e preparações prontas para consumo

Identificação:

- Nome da preparação
- Data de abertura/manipulação
- Data de validade atual

Recipiente:

Com cobertura específica para o recipiente, impedindo o contato com outros alimentos

Temperatura:

Tipo de produto	Temperatura máxima	Período máximo
Alimentos pós cocção, exceto pescados	4°C	3 dias
Pescados pós cocção	2°C	1 dias
Demais preparados	4°C	3 dias

Fonte: Portaria 2619/11-SMS

Organização da geladeira e freezer

Ordem de armazenamento

Nos equipamentos de refrigeração, tipos diferentes de alimentos podem ser armazenados, desde que estejam protegidos e separados, evitando a contaminação cruzada.



Principais dúvidas

Não tenho paletes, e agora?

Você pode utilizar qualquer objeto, desde que esteja forrado, íntegro e não seja feito de madeira, para manter os alimentos suspensos do piso.
Por exemplo: tijolos revestidos ou caixas plásticas invertidas

Caixa de papelão pode?

Sim, porém o ideal é armazenar as caixas de papelão em refrigerador exclusivo. No caso de impossibilidade, as caixas de papelão devem estar separadas dos alimentos, fechadas e distanciadas das paredes e piso.

Devo etiquetar todos os produtos?

Quando fechadas, as embalagens de um mesmo produto podem estar identificadas por uma única etiqueta, que indica a data de validade mais próxima. Caso a embalagem esteja aberta, é necessário a etiquetagem individual.

Passou da validade, É descarte!

Nenhum alimento com data de validade excedida deve ser colocado para consumo, seja seco, resfriado ou congelado. Lembre-se de respeitar as instruções de armazenamento do fabricante após manipular o produto.



Resumindo...

Passo a passo



Recebimento

Em local protegido.
Observar integridade
da embalagem e
produto.

Estocagem

Certificar estrutura
do local. Armazenar
segundo instruções
do fabricante ou
legislação.

Utilização

Ordenar
segundo PVPS.

Armazenamento após manipulação

Armazenar segundo instruções
do fabricante. Identificar data
de manipulação e nova data de
validade.





Dúvidas?

Referências:

Anvisa. Agência nacional de vigilância sanitária - portaria nº 2619, de 06 de dezembro de 2011





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

 info@pratocheio.org.br

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

 www.pratocheio.org.br

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