

CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

Por que as temperaturas dos alimentos devem ser medidas e registradas?

Utiliza-se o frio e o calor para destruir ou evitar a multiplicação dos micro-organismos nos alimentos, portanto devemos sempre controlar as temperaturas dos alimentos medindo-as e registrando-as.



Que tipos de termômetros podem ser utilizados?

- Termômetro de Equipamentos (Embutidos ou suspensos em refrigeradores ou congeladores);
- Termômetro Digital;
- Termômetro Mecânico;
- Termômetros a Laser.

Devem ser utilizados termômetros que sejam capazes de indicar temperaturas de congelamento e temperaturas acima de 190° C.

Como deve ser utilizado o termômetro?



1. Espere que a temperatura do termômetro estabilize;
2. Insira a haste ou sensor do termômetro no centro do alimento;
3. Não deixe que o sensor toque os lados ou o fundo do recipiente (Este pode estar mais frio ou mais quente que o alimento e a leitura pode não ser correta);
4. Espere estabilizar a temperatura, faça a leitura e o registro.

OLHE A DICA!

Verifique a temperatura em pelo menos dois pontos diferentes, especialmente em alimentos de grande volume. Para medir a temperatura de produtos embalados refrigerados ou congelados, coloque o sensor do termômetro entre duas embalagens.

Quando a temperatura deve ser verificada?

A temperatura deve ser verificada em várias situações e de acordo com as características dos produtos. Observe as possíveis situações nos quadros ao lado:

TEMPERATURAS DE TRANSPORTE E RECEBIMENTO

PRODUTOS	TEMPERATURAS
PRODUTOS CONGELADOS	ATÉ - 12°C OU CONFORME A RECOMENDAÇÃO DO FABRICANTE
PESCADOS RESFRIADOS	ATÉ 3°C OU CONFORME A RECOMENDAÇÃO DO FABRICANTE
CARNES E DERIVADOS RESFRIADOS	ATÉ 7°C OU CONFORME A RECOMENDAÇÃO DO FABRICANTE
PARA OS DEMAIS PRODUTOS RESFRIADOS	ATÉ 10°C OU CONFORME A RECOMENDAÇÃO DO FABRICANTE
PREPARAÇÕES PRONTAS PARA O CONSUMO COM PESCADOS CRUS OU CARNE BOVINA CRUA	ATÉ 5°C
PRODUTOS QUENTES	NO MÍNIMO A 60°C

TEMPERATURAS DE TRANSPORTE E TEMPO DE ARMAZENAMENTO PARA PRODUTOS PRÉ-PREPARADOS E PREPARADOS NO ESTABELECIMENTO SOB REFRIGERAÇÃO OU NA AUSÊNCIA DA INFORMAÇÃO DO FABRICANTE

PRODUTO	TEMPERATURA MÁXIMA	TEMPO DE ARMAZENAMENTO EM DIAS
LEITE E DERIVADOS	7°C	5
OVOS E OUTROS PRODUTOS	10°C	7
CARNES BOVINA, SUINA, AVES, ENTRE OUTRAS E SEUS PRODUTOS MANIPULADOS CRUS EXCETO ESPETOS MISTOS, BIFE A ROLE, CARNES CRUAS EMPANADAS E PREPARAÇÕES COM CARNE MOÍDA	4°C	3
ESPETOS MISTOS, BIFE ROLÉ, CARNES EMPANADAS CRUAS, E PREPARAÇÕES COM CARNE MOÍDA	4°C	2
PESCADOS E SEUS PRODUTOS MANIPULADOS CRUS	2°C	3
FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES HIGIENIZADOS FRACIONADOS, OU DESCASCADOS, SUCOS, POLPAS, CALDO DE CANA	5°C	3
PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA COM COBERTURAS E RECHEIOS QUE POSSUAM INGREDIENTES QUE NECESSITEM DE REFRIGERAÇÃO	5°C	5

FRIOS E EMBUTIDOS FATIADOS, PICADOS OU MOÍDOS	4°C	3
ALIMENTOS PÓS-COCÇÃO, EXCETOS PESCADOS	4°C	3
PESCADOS PÓS-COCÇÃO	2°C	1
SOBREMESAS E OUTRAS PREPARAÇÕES COM LATICÍNIOS	4°C	3
SOBREMESAS E OUTRAS PREPARAÇÕES COM LATICÍNIOS	ACIMA DE 4°C ATÉ 6°C	2
SOBREMESAS E OUTRAS PREPARAÇÕES COM LATICÍNIOS	ACIMA DE 6°C ATÉ 8°C	1
MAIONESE E MISTURAS DE MAIONESE COM OUTROS ALIMENTOS	4°C	2
MAIONESE E MISTURAS DE MAIONESE COM OUTROS ALIMENTOS	ACIMA DE 4°C ATÉ 6°C	1

Quando forem utilizadas temperaturas superiores às indicadas na tabela até o limite máximo de 10°C, o prazo máximo de consumo dos alimentos deve ser reduzido.

ATENÇÃO!

Produtos industrializados fechados ou abertos devem ser conservados segundo a recomendação do fabricante.

MONITORANDO O DESCONGELAMENTO

EQUIPAMENTOS	TEMPERATURA E/OU TEMPO
EM GELADEIRAS	INFERIOR A 5°C OU SEGUNDO A RECOMENDAÇÃO DO FABRICANTE
EM FORNO MICRO-ONDAS OU DE CONVECÇÃO	IMEDIATO

TEMPERATURAS E TEMPO DE COCÇÃO DOS ALIMENTOS

TEMPERATURAS	TEMPO
74°C	SUFICIENTE PARA ATINGIR 74°C
70°C	2 MINUTOS
65°C	15 MINUTOS

“Outras combinações de temperatura e tempo de cocção podem ser utilizadas desde que assegurem a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos”.

MONITORANDO O RESFRIAMENTO E O CONGELAMENTO

VARIAÇÃO	TEMPO MÁXIMO PARA RESFRIAR
60 PARA 10°C	2 HORAS
ATINGINDO 10°C	IMEDIATAMENTE PARA A REFRIGERAÇÃO OU CONGELAMENTO A -18°C

TEMPERATURAS E TEMPO DE DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS PRONTOS EXPOSTOS PARA CONSUMO

ALIMENTOS QUENTES	TEMPO MÁXIMO DE PERMANÊNCIA
ACIMA DE 60°C	6 HORAS
ABAIXO DE 60°C	1 HORA

Atenção!

Antes de colocar os alimentos prontos para o consumo no balcão térmico, siga estas instruções:

- O balcão térmico deve estar com água tratada e limpa. A água deve ser trocada diariamente e mantida a temperaturas entre 80°C e 90°C;
- As cubas devem ter tamanhos compatíveis com o equipamento de forma que o fundo de todas as cubas atinja a água aquecida;
- Os alimentos preparados devem estar acima de 60°C quando forem colocados no balcão térmico;
- As cubas contendo os alimentos devem ser colocadas nos balcões térmicos somente quando a temperatura da água estiver, no mínimo, a 80 °C.

TEMPERATURAS E TEMPO DE DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS PRONTOS EXPOSTOS PARA CONSUMO

ALIMENTOS FRIOS	TEMPO MÁXIMO DE PERMANÊNCIA
ATÉ 10°C	4 HORAS
ENTRE 10°C E 21°C	2 HORAS

TEMPERATURA E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS PRONTOS EXPOSTOS PARA CONSUMO QUE CONTENHAM CARNES OU PESCADOS CRUS

TEMPERATURA	TEMPO MÁXIMO DE PERMANÊNCIA
ATÉ 5°C	2 HORAS

Alimentos quentes ou frios que não sigam estes tempos e temperaturas devem ser descartados.

De que forma devem ser registradas (anotadas) as temperaturas?

Os resultados das medições devem, sempre, ser registrados em planilhas próprias. Faça da seguinte forma:

1. Verifique a temperatura do alimento;
2. Registre a hora de verificação da temperatura;
3. Registre a temperatura.



**Prefeitura de
SOROCABA**



MANUAL DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS



Mais de 280 serviços da Prefeitura disponíveis para você **24h por dia** e **7 dias por semana**.

ACESSE AGORA E CONFIRA!



www.sorocaba.sp.gov.br/atendimento

Vigilância Sanitária



Vigilância em Saúde
Prefeitura de Sorocaba