



# SABER TRANSMITIR

ESCOLA DE NEGÓCIOS E DAS PROFISSÕES GLOBAIS



**ONLINE:**

**SITE:** <https://sabertransmitir.pt/>

**PLATAFORMA DE APRENDIZAGEM:**

<https://elearning.sabertransmitir.pt/>

**PRESENCIAL:**

**ESCOLAS EM:** Lourinhã e Torres vedras - Portugal



**FORMADOR: JOSÉ LUÍS DE OLIVEIRA PINTO**

**SEGURANÇA ALIMENTAR**

**ARMAZENAGEM DE PRODUTOS ALIMENTARES**

**CARGA HORÁRIA: 5 HORAS**



# ARMAZENAGEM DOS PRODUTOS





# ARMAZENAGEM DOS PRODUTOS

As **más condições de armazenagem** contribuem para a possibilidade de **contaminação dos alimentos** por microrganismos patogénicos.

Para evitar tal situação, deve-se ter em atenção uma série de precauções.



# RECEPÇÃO DE MERCADORIAS

## 1. Aquando da recepção efectuar:

- ▶ **Controlo de qualidade dos produtos** (responsável do aprovisionamento), **nomeadamente:**

☞ Verificar as condições de higiene do transporte de mercadorias;

☞ Verificar a temperatura a que os alimentos foram transportados;



👉 Verificar o estado das embalagens (danificadas e/ou sujas);

👉 Verificar a data de validade ou de durabilidade mínima dos produtos;

👉 Dar especial atenção aos produtos refrigerados como os laticínios, produtos de charcutaria e os produtos frescos (carne/peixe, frutas e legumes).

## **2. Após guardadas as mercadorias:**

- ▶ Limpeza do local.



# RECEPÇÃO DE MERCADORIAS

- ▶ Proceder ao registo de entrada da matéria prima, imediatamente após a sua recepção



controlo da mercadoria em armazém (validade e avaliação da qualidade dos produtos).

- ▶ A recepção da matéria-prima deverá ser efectuada preferencialmente durante a manhã, até 1hora antes do início da distribuição das refeições ou, não sendo possível, de tarde após a conclusão do serviço de refeições.



# ARMAZÉM DOS PRODUTOS ALIMENTARES

## Deve ser:

- ▶ Local fresco e seco;
- ▶ Bem iluminado e arejado;
- ▶ Ventilação própria e independente da cozinha;
- ▶ Área suficiente e isolada do local de preparação e confecção;



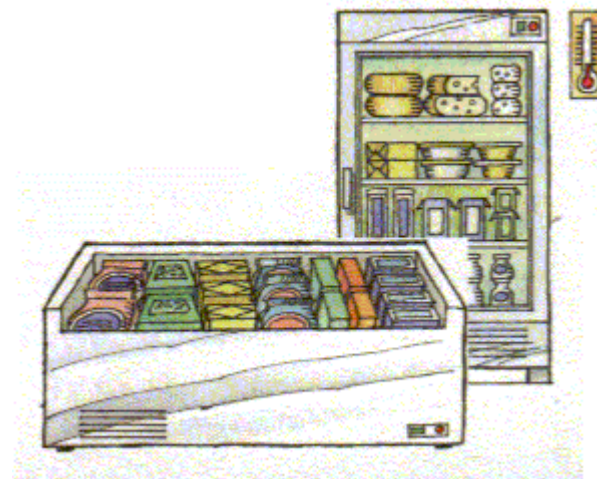
- ▶ Deve possuir tecto, paredes e pavimento limpo e em bom estado de conservação;
- ▶ Provido de prateleiras removíveis e em material facilmente lavável;
- ▶ Protegido contra insectos/roedores;
- ▶ Organizado por grupo de produtos;





# COMO ARMAZENAR OS PRODUTOS

- ◆ Colocar os produtos alimentares em prateleiras de material lavável, resistente e não tóxico, que distem 20 cm do pavimento;
- ◆ Os produtos não alimentares devem estar devidamente separados dos alimentares;





# COMO ARMAZENAR OS PRODUTOS

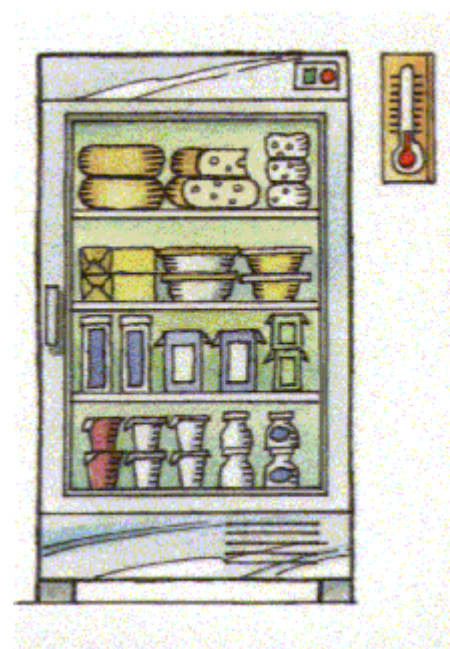
- ◆ Verificar prazos de validade, consumindo em primeiro lugar os mais antigos (rotação de stocks);
- ◆ Colocar alimentos sujos em baixo e alimentos limpos em cima;





# COMO ARMAZENAR OS PRODUTOS

- ◆ A arrumação deve ser feita por forma a facilitar a identificação e rotação dos produtos;
- ◆ Devem existir espaços para facilitar a circulação de ar, a limpeza e evitar a infestação por roedores e/ou outras pragas;





# ARMAZENAGEM DOS PRODUTOS

- ▶ Os **produtos a serem devolvidos**, deverão permanecer em local próprio e devidamente assinalado;
- ▶ É proibido guardar produtos alimentares em embalagens de produtos não alimentares e vice-versa.



# ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS ENLATADOS

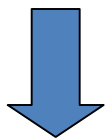
- Verificar o estado das latas e **rejeitar as amolgadas, opadas, com sinais de ferrugem** ou de **erosão** nos cantos;
- Devem armazenar-se em locais **frescos**( $\pm 10^{\circ}\text{C}$ ), **secos e sem luz solar directa**;
- Se forem **amolgadas num azar de manipulação** durante o armazenamento, **devem ser utilizadas o mais rapidamente possível**;
- Devem ser **colocados em prateleiras** ou em **estrados** e nunca no pavimento.



# ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS SECOS

Estes produtos deverão apresentar as suas embalagens em perfeito estado de conservação.

Pacotes roídos  
ou rasgados



Presença de pragas!

Embalagens húmidas

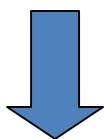


conteúdo contaminado!



# ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS SECOS

- Verificar se as **leguminosas** trazem gorgulho (**Gorgulho = praga!!**)



Pode contaminar uma despensa limpa!!!

- Devem ser armazenados em locais secos, sem luz solar directa e a temperatura entre os 10 e 21°C.



# ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS **REFRIGERADOS OU CONGELADOS**

## Verificar o estado das embalagens:

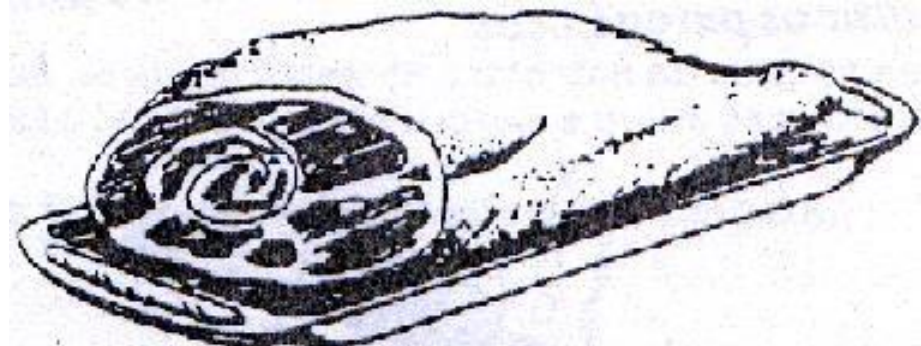
- ▶ Se Molhadas;
- ▶ Se com gelo no interior da embalagem.

**Sinais de  
Descongelação!**



# ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS **REFRIGERADOS** OU **CONGELADOS**

- Não congelar grandes peças de carne, se necessário dividi-las em pequenas porções.





# ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS **REFRIGERADOS OU CONGELADOS**

- Depois de verificar o estado do produto, coloca-lo imediatamente no frigorífico ou congelador para não interromper a cadeia de frio;
- Ter o cuidado de separar os alimentos conforme a sua categoria: pescado e carnes;



# ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS **REFRIGERADOS OU CONGELADOS**

- Os alimentos devem ser armazenados com espaço entre eles para que o frio possa circular homogeneamente;
- Verificar/registar sempre as temperaturas das câmaras frigoríficas e de congelação **(ver anexo 1)**
- Evitar que as câmaras sejam abertas sem necessidade, e quando forem abertas, que o seja apenas pelo tempo necessário e suficiente;



# ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS **REFRIGERADOS** OU **CONGELADOS**

- Os alimentos já cozinhados devem ser guardados por cima dos crus para evitar que estes últimos contaminem os outros;

- **Depois de descongelado**, um alimento **jamais deve voltar a ser congelado**, a menos que seja transformado!!!



# ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS **REFRIGERADOS OU CONGELADOS**

**Não efectuar a  
congelção de  
produtos frescos  
nas arcas de  
manutenção de  
congelados !!!**

Uma vez que este equipamento não tem capacidade para efectuar um processo de congelação, destinando-se apenas a manter os produtos já congelados.



# ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS CONGELADOS

A capacidade das câmaras congeladoras, o correcto acondicionamento dos géneros alimentícios e a sua respectiva durabilidade devem ser respeitadas, aplicando a regra:

- ▶ “o 1.º a congelar é o 1.º a sair”;
- ▶ Manter sempre actualizada a lista de existência;
- ▶ Controlar sistematicamente a temperatura da câmara;
- ▶ Evitar a formação de gelo procedendo à descongelação periódica da câmara sempre que necessário.



# Armazenamento de Carnes

- A **carne** que apresente **coágulos de sangue e partes esmagadas, moídas ou escuras** devem ser retiradas e **rejeitadas**;
- Uma vez **descongelada a carne deverá ser cozinhada** e depois (se não utilizada de imediato)



Congelar ou guardar na zona mais fria do frigorífico por um período máximo de 2 dias.



# Carne Picada

Depois de picada, se não for consumida de imediato deve ser conservada num recipiente fechado a uma temperatura entre **0°C e os +3°C**.

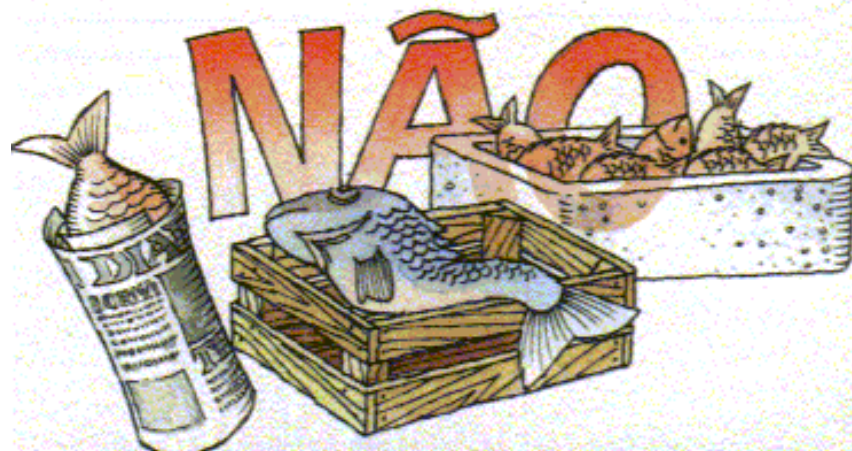


Deve ser utilizada no **prazo máximo de 2 horas**.



# Armazenamento de Peixes e Mariscos

- Rejeitar os que apresentem coágulos de sangue e partes esmagadas, moídas ou escuras;
- Peixe e marisco congelado devem ir de imediato para o congelador;





# Armazenamento de Peixes e Mariscos

- Peixe fresco deve ser colocado na parte mais fresca do frigorífico, se possível sobre o gelo (temp.  $\pm 0^{\circ}\text{C}$ ) por um período máximo de 2 dias;
- No marisco congelado é importante verificar o estado do vidro e rejeitar o que não apresenta estado normal (ex.: cabeças escurecidas).



# Armazenamento de Peixes e Mariscos

- **MOLUSCOS/BIVALVES:** mexilhões, amêijoas, etc.
  - Devem apresentar-se em embalagens que permitam confirmar a sua origem, pelo que não se deverão consumir quando se desconhece a sua proveniência ;
  - É aconselhável uma cozedura adequada.



# Armazenagem de Ovos

- Os ovos devem:
  - ▶ Ser frescos;
  - ▶ Apresentar a casca limpa e íntegra;
  - ▶ Estar embalados em cartões novos.





# Armazenagem de Ovos

Antes de guardar,  
verificar o carimbo  
para certificação da:

- ▶ Data da classificação;
- ▶ Categoria (grau de frescura);
- ▶ Classe (tamanho e peso).



# Armazenagem de Ovos

- Os ovos devem ser armazenados em local bem ventilado, seco e o mais afastado possível de alimentos aromáticos (ex.: queijos, frutas, cebolas e outros alimentos que libertem cheiros intensos);

**ATENÇÃO:**



Os ovos são porosos e absorvem os cheiros, ficando depois com o sabor alterado!



# Armazenagem de Legumes

Aquando da recepção  
verificar:

- ▶ Coloração específica do produto em questão;
- ▶ Aspecto viçoso;
- ▶ Talos duros ➡ **rejeitar!**
- ▶ Folhas amarelas e/ou meladas ➡ **rejeitar!**





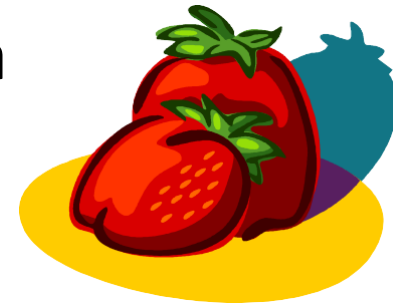
# Armazenagem de Legumes

- Antes de guardar verificar se tem terra e/ou parasitas ➡ higienizar!
- Devem ser guardados no frigorífico a temperaturas entre os 4º e 7ºC com um elevado grau de humidade;



# Armazenagem de Frutas

- Aquando da recepção da fruta,  
verificar:
  - ▶ Forma, cor e textura características da espécie em questão;
  - ▶ Se está tocada ou pisada → **rejeitar!**





# Armazenagem de Leite e Produtos Lácteos

- O leite pasteurizado deverá ser guardado no frigorífico e consumido no prazo de 3 dias;
- Se o leite for UHT (ultrapasteurizado) pode ser armazenado na despensa.



# Armazenagem de Leite e Produtos Lácteos

- Devem ser armazenados longe de produtos com odores muito fortes e de outros susceptíveis de absorver cheiros.
- Os iogurtes e a manteiga devem ser colocados de imediato no frigorífico.

Nota: Alguns queijos necessitam de frio (depende do teor em gordura).



# Armazenagem de Leite e Produtos Lácteos

- As natas pasteurizadas têm um prazo de validade muito limitado, pelo que devem manter-se no frigorífico;
- A temperatura deverá ser de  $\pm 4^{\circ}\text{C}$ .



# ARMAZENAGEM DOS PRODUTOS

**Os alimentos devem ser correctamente armazenados por forma a evitar:**

- ◆ A sua deterioração;
- ◆ A contaminação por microrganismos;
- ◆ Contacto com substâncias perigosas;
- ◆ Entrada de roedores e insectos.





OBRIGADO

QUESTÕES



**SABER TRANSMITIR**  
ESCOLA DE NEGÓCIOS E DAS PROFISSÕES GLOBAIS