



# 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**

**PRE REQUISITOS DO SISTEMA HACCP**

**CARGA HORÁRIA: 5 HORAS**



## Receção e armazenamento de produtos alimentares

- Verificar a data de validade dos produtos
- Inspeccionar visualmente a ausência de matérias estranhas, bolor, pragas, odores e cores anormais
- Verificar a integridade da embalagem (em latas a ausência de opacos)
- Verificar a temperatura dos produtos alimentares de alto risco, refrigerados, congelados e ultracongelados
- Depois de verificados, proceder à sua armazenagem o mais rapidamente possível (ideal, máximo 15 minutos)



## Receção e armazenamento de produtos alimentares

Os produtos alimentares devem ser rececionados num espaço próprio, devidamente identificado e separado das restantes áreas.

Tratando-se de uma zona na qual os produtos devem ser mantidos o mínimo tempo possível, existem alguns aspetos a ter em conta:

- A receção das mercadorias deverá, preferencialmente, ser realizada, de manhã ou ao final da tarde, e a área de receção deve ser mantida arrumada e em ótimas condições de higiene;
- É importante que no local de receção dos produtos estejam sempre disponíveis e acessíveis alguns materiais e equipamentos, tais como: meios para transportar as mercadorias, devidamente limpos, sondas de temperatura e fichas de verificação para controlar os produtos rececionados;



## Receção e armazenamento de produtos alimentares

- Deve controlar-se se os produtos se encontram nas quantidades estabelecidas na encomenda, bem como a higiene e o estado de conservação das **embalagens em contacto direto com o produto.**
- Deve verificar-se a existência de sinais que indiquem a presença de agentes infestantes, ou sujidades que possam comprometer a qualidade dos produtos, a presença de contaminantes químicos, provenientes do contacto com o veículo, a conformidade da rotulagem e as características organoléticas dos produtos;
- O responsável do aprovisionamento deve ainda, verificar as condições de higiene do veículo de transporte e a temperatura a que os produtos transportados. No final, após o armazenamento das mercadorias, deve limpar-se a zona de receção;



## Armazenamento de produtos alimentares

- Manter os produtos alimentares afastados do solo e das paredes
- Utilizar o princípio: o primeiro a expirar é o primeiro a sair
- Não utilizar alimentos cuja embalagem esteja danificada



## Armazenamento de produtos alimentares

As instalações de armazenagem de produtos alimentares devem ser concebidas de forma a possibilitar um fluxo contínuo das operações e um nível de higienização em condições de operacionalidade adequadas à comercialização de alimentos seguro

**Apresentamos, de forma simples e sucinta, as principais características que um armazém de produtos alimentares deve reunir:**

- Local fresco e seco;
- Local bem arejado e iluminado;
- Ventilação própria e independente das outras áreas;



## Armazenamento de produtos alimentares

**Apresentamos, de forma simples e sucinta, as principais características que um armazém de produtos alimentares deve reunir:**

- Área suficiente para o acondicionamento de todos os produtos e isolada da zona de processamento dos produtos;
- Tetos, paredes e pavimento limpos e em bom estado de conservação;
- As estantes com prateleiras removíveis e facilmente laváveis;
- Espaço protegido contra insetos e roedores;
- Organizado por tipo de produtos.



## Armazenamento de produtos alimentares

O tipo de armazenamento de produtos alimentares é muito variável, pois pode depender de vários fatores, tais como, a finalidade dos mesmos, se são para ser processados ou consumidos diretamente pelo consumidor final, se necessitam de refrigeração ou congelamento ou de acordo com o seu prazo de validade.

Listam-se abaixo alguns princípios básicos no armazenamento deste tipo de produtos:

- Matérias primas guardadas em áreas diferentes das de preparação dos alimentos. Se não existirem áreas diferentes deve existir uma divisão. Por exemplo, os alimentos preparados devem ser colocados na parte superior do frigorífico e as matérias-primas na parte inferior;
- Produtos colocados em prateleiras de material lavável, resistente e não tóxico, que distem, pelo menos a 20 cm do pavimento;



## Armazenamento de produtos alimentares

- Prazos de validade dos produtos verificados, organizando os mesmos de forma a consumir em primeiro lugar os mais antigos;
- Alimentos sujos colados por baixo e os alimentos limpos por cima;
- Facilitação da 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, bem como prevenir o desenvolvimento de bolores e odores;
- Os produtos a serem devolvidos mantidos em local próprio e devidamente assinalado.

No âmbito do armazenamento de produtos, existem especificidades conforme o tipo de alimentos que se pretende armazenar.



# Armazenamento de produtos alimentares

No quadro que de seguida se apresenta vai encontrar, de forma breve e resumida, as principais condições de armazenamento consoante o tipo de produtos:

**Boas práticas para armazenamento de produtos alimentares**

**ACCEPT**  
Simplifying Quality

**PRODUTOS ENLATADOS**

- Verificar o estado das latas e rejeitar as que apresentam defeitos
- Armazenar em locais frescos ( $\pm 10^{\circ}\text{C}$ ) secos e sem luz solar

**PRODUTOS SECOS**

- Embalagens em perfeito estado de conservação, de forma a que o produto não se encontre contaminado
- Armazenar em locais secos, sem luz solar direta e a temperatura entre os  $10^{\circ}\text{C}$  e os  $21^{\circ}\text{C}$

**PRODUTOS REFRIGERADOS/ CONGELADOS**

- Não congelar grandes peças de carne e, se necessário dividi-las em porções mais pequenas
- Colocar imediatamente o produto no frigorífico ou no congelador após a sua verificação
- Separar devidamente os alimentos conforme a sua categoria: Ex.: Pescado e Carnes
- Os alimentos devem ter espaço entre eles para que o frio possa circular livremente e de forma homogénea
- Verificar e registar sempre as temperaturas das câmaras de refrigeração e congelação
- Evitar que as câmaras sejam abertas desnecessariamente
- Os alimentos já cozinhados guardados em cima dos crus para evitar que os últimos contamine os outros
- Um alimento nunca deve ser voltar a ser congelado depois de descongelado, a menos que seja transformado
- Não congelar produtos frescos nas arcas de manutenção de congelados



## Regras para uso de frigoríficos e congeladores

- Manter os alimentos crus separados dos de alto risco. Se só existir um frigorífico, colocar sempre alimentos de alto risco por cima de alimentos crus e garantindo a ausência de contacto entre os mesmos
- Utilizar os produtos mais antigos
- Nunca colocar alimentos quentes no frigorífico porque irá fazer aumentar a temperatura no interior do equipamento
- Manter os alimentos protegidos
- Não sobrecarregar o frigorífico. Os produtos têm de ser arrumados por forma ao ar frio circular livremente
- Não guardar latas com alimentos depois de abertas. Usar um recipiente hermético para guardar os restos das conservas
- Manter a porta do frigorífico aberta pelo tempo estritamente necessário às operações



## Como controlar as falhas dos aparelhos de frio

- Efetuar o registo das temperaturas
- Efetuar o processo de descongelação com a frequência necessária para não deixar acumular gelo
- Manter os equipamentos limpos
- Cumprir os plano de manutenções (verificação do mostrador da temperatura, vedantes das portas, etc.)
- Arrumar os produtos por forma ao ar frio circular livremente



OBRIGADO

QUESTÕES



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