

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 lacticínios, 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).

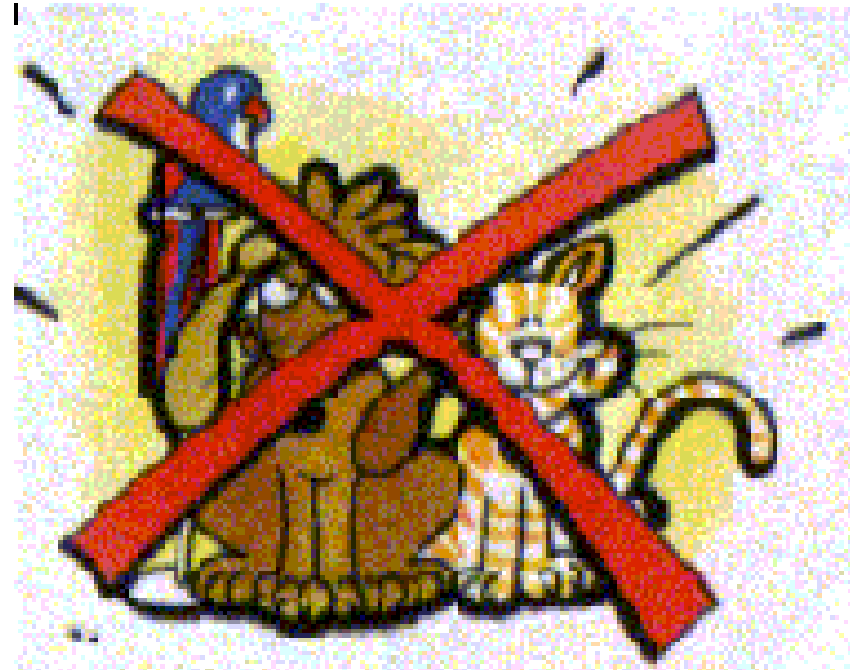
- ▶ A recepção da matéria-prima deverá ser efectuada preferencialmente durante a manhã, até 1hora antes do início da distribuição das refeições ou, não sendo possível, de tarde após a conclusão do serviço de refeições.

ARMAZÉM DOS PRODUTOS ALIMENTARES

Deve ser:

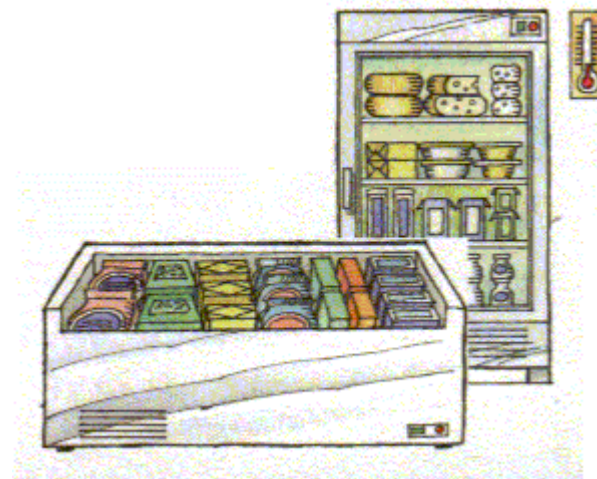
- ▶ Local fresco e seco;
- ▶ Bem iluminado e arejado;
- ▶ Ventilação própria e independente da cozinha;
- ▶ Área suficiente e isolada do local de preparação e confecção;

- ▶ 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;



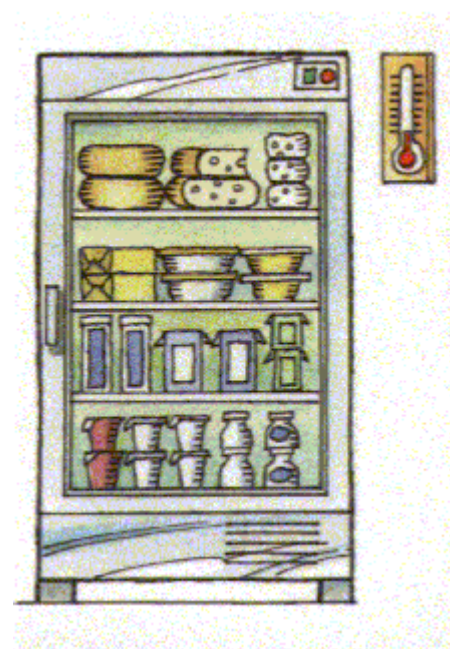
COMO ARMAZENAR OS PRODUTOS

- ◆ 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.

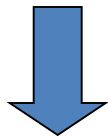
ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS ENLATADOS

- 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!

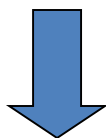
Embalagens húmidas



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

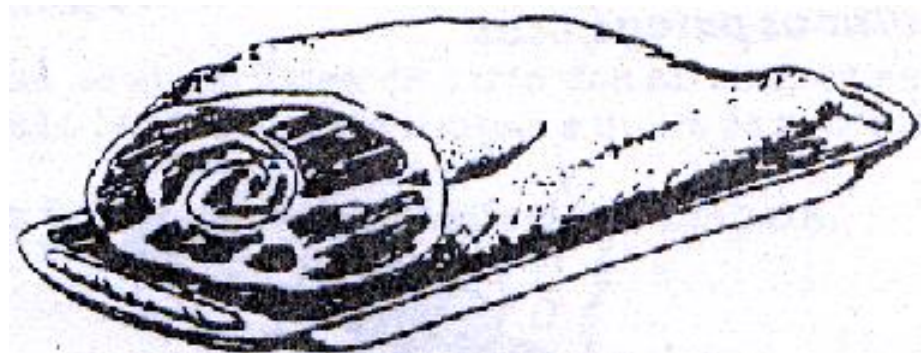
Verificar o estado das embalagens:

- ▶ 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 **já** **jamais deve voltar a ser congelado**, a menos que seja transformado!!!

ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS REFRIGERADOS OU CONGELADOS

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

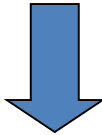
Uma vez que este equipamento não tem capacidade para efectuar um processo de congelação, destinando-se apenas a manter os produtos já congelados.

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.

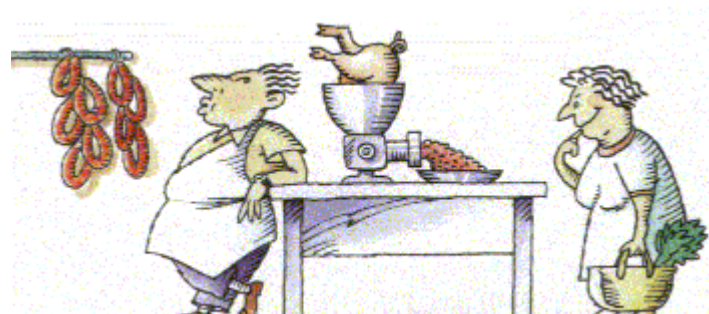
Armazenamento de Carnes

- 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!**

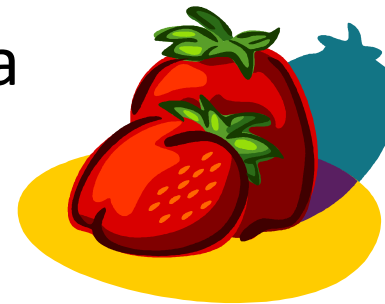


Armazenagem de Legumes

- 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.

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

- Os iogurtes e a manteiga devem ser colocados de imediato no frigorífico.

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.

