

JULHO 2023



CRITÉRIOS DE SEGURANÇA NO RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR



O QUE VOCÊ PRECISA SABER NO SEU BAR OU RESTAURANTE PARA GARANTIR A QUALIDADE DOS INSUMOS RECEBIDOS E COMO ARMAZENAR COM SEGURANÇA

As etapas de recebimento e armazenamento de insumos são fundamentais para garantir a qualidade dos produtos produzidos, por isso, fique atento às informações necessárias para receber e armazenar as matérias primas, ingredientes e embalagens com segurança.

Outro ponto importante é capacitar um colaborador para realizar essa atividade e, com isso, reduzir o risco de receber e armazenar produtos com a qualidade comprometida.

Ter controle da atividade de recebimento e no armazenamento é a melhor forma de controlar o início do processo produtivo e assim garantir a qualidade do produto final.

CRITÉRIOS PARA O RECEBIMENTO DOS ALIMENTOS

- 01** Os critérios de recebimento das mercadorias devem ser monitorados por funcionário previamente capacitado para avaliar a qualidade dos produtos recebidos e detectar qualquer tipo de alteração no produto.
- 02** O controle de recebimento de mercadorias deve ser estabelecido através de uma planilha para registrar todos os insumos recebidos e garantir a qualidade de tudo que entra no estabelecimento (Modelo em anexo na pág. 14).
- 03** O veículo de entrega deve estar em condições adequadas de higiene e conservação.
- 04** O veículo de transporte não deve apresentar a menor evidência de presença de pragas como roedores, pássaros ou baratas; além de vazamentos, umidade, matérias estranhas ou odores desagradáveis. Deve estar, ainda, em boas condições de conservação e não apresentar buracos, rachaduras ou frestas.

CRITÉRIOS PARA O RECEBIMENTO DOS ALIMENTOS

05

A ordem de recebimento deve ser a seguinte:

- A ALIMENTOS PERECÍVEIS RESFRIADOS E REFRIGERADOS
- B ALIMENTOS PERECÍVEIS CONGELADOS
- C ALIMENTOS PERECÍVEIS
- D ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Esta ordem também é válida para a remoção e armazenamento dos produtos.

06

Verificar as condições de higiene dos entregadores.

07

Após o recebimento, os produtos refrigerados e/ou congelados devem ser removidos para armazenamento em, no máximo, 30 (trinta) minutos.

08

Verificar as características sensoriais do produto (cor, odor, sabor e textura).

09

Verificar sempre a data de validade do produto no ato do recebimento.

CRITÉRIOS PARA O RECEBIMENTO DOS ALIMENTOS

10

Verificar e registrar as temperaturas de recebimento dos produtos. Veja abaixo as temperaturas recomendadas:

Temperaturas para o recebimento de alimentos

Produtos	Temperatura ideal
Produtos congelados	-12°C a -18 °C
Produtos refrigerados	Máximo + 6°C
Produtos resfriados	Máximo +10°C ou conforme fabricante
Bacon em peça, mortadela, paio, queijos parmesão e provolone	Temperatura ambiente
Verduras, legumes e frutas	Temperatura ambiente
Ovos <i>in natura</i>	Temperatura ambiente

11

Verificar as condições da embalagem do produto que deve estar íntegra e limpa, sem rasgos ou perfurações, sem amassamentos ou vazamentos.

12

Não submeter as caixas/embalagens a peso excessivo, inclusive sentar ou caminhar sobre as mesmas.

CRITÉRIOS PARA O RECEBIMENTO DOS ALIMENTOS

13

Verifique sempre o empilhamento máximo de cada produto recomendado pelo fabricante.

14

Toda mercadoria deve ser retirada de sua embalagem mais grotesca, como caixas de papelão ou madeira para depois ser armazenada em geladeiras, freezers ou estoque seco.

15

As embalagens não devem estar estufadas, enferrujadas, amassadas, trincadas ou com vazamentos.

16

Verificar o rótulo do produto, este deve conter: nome do produto, composição do produto, lote, número de registro do órgão oficial (quando necessário), dados do fabricante ou distribuição. Temperatura adequada para armazenamento, peso, data de validade e data de fabricação.

17

Após a abertura da embalagem original, perde-se o prazo de validade informado pelo fabricante, seguir as instruções do rótulo para a conservação adequada após abertura.

CRITÉRIOS PARA O ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS

- 01** O local para o armazenamento de alimentos deve ser fresco, ventilado e iluminado.
- 02** As instalações físicas do local como teto, paredes, portas devem estar em boas condições de limpeza e conservação.
- 03** Todas as aberturas devem ser teladas para evitar o acesso de pragas como insetos e roedores.
- 04** Não deixar fiações elétricas expostas e vidros quebrados no local.
- 05** Os alimentos devem ser armazenados de forma a não receber luz solar direta.
- 06** O almoxarifado/despensa deve ser mantido limpo e sem sujidades para evitar a presença de pragas.
- 07** Deve haver um espaçamento suficiente entre paredes, prateleiras e piso de modo a permitir a ventilação.
- 08** Os estrados devem ser de material não impregnante (nunca de madeira), ter altura mínima de 25 (vinte e cinco) cm do piso e com afastamento de 50 (cinquenta) cm da parede.

CRITÉRIOS PARA O ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS

- 09** As matérias-primas, materiais de embalagem e produtos secos devem ser armazenados de acordo com as especificações do fabricante.
- 10** Ao transportar, mover, manejar ou armazenar os insumos, danos físicos (rasgos, ruptura, quebras e etc) devem ser evitados. Estes danos podem ocasionar vazamentos ou contaminações que contribuem para o aparecimento de pragas.
- 11** Os alimentos devem ser colocados sobre estrados limpos e secos e em bom estado de conservação e jamais depositados diretamente sobre o piso.
- 12** Os alimentos não devem ser armazenados junto a produtos químicos, de higiene, de limpeza ou perfumaria, para evitar contaminação ou impregnação por odores estranhos.
- 13** As caixas devem ser manuseadas com cuidado, evitando-se arremessá-las ou arrastá-las.
- 14** Deve-se evitar submeter as caixas de alimentos a peso excessivo, inclusive sentar ou caminhar sobre as mesmas.

CRITÉRIOS PARA O ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS

- 15** Os empilhamentos devem ser mantidos a, no mínimo, 50 (cinquenta) cm das paredes e sobre estrados, para evitar o contato com a umidade e facilitar a limpeza, movimentações, controle de pragas e ações em caso de incêndio.
- 16** Seguir o princípio PVPS (Primeiro que Vence é o Primeiro que Sai). A disposição dos produtos deve obedecer à data de validade. Os produtos com prazo de validade mais curta devem ser posicionados de maneira a serem consumidos em primeiro lugar.
- 17** Verificar periodicamente a data de validade dos produtos de forma que o produto seja utilizado antes do prazo de vencimento.
- 18** Qualquer alimento com sua embalagem original aberta deve ser acondicionado em outro recipiente limpo, de material atóxico, não reciclado, coberto e contendo etiqueta para identificação do produto. A etiqueta deve conter: nome do produto, data de fabricação ou abertura e a nova data de validade após aberto, conforme orientação do fabricante.
- 19** Fazer o controle efetivo de pragas no local para evitar a infestação de insetos e roedores.

CRITÉRIOS PARA O ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS

20

Atenção para a aplicação de produtos químicos usados na desinsetização e desratização, estes devem obedecer às especificações do fabricante para utilização em depósito de alimentos.

21

Os produtos destinados à devolução devem ser depositados em local apropriado, limpo, sempre organizado, agrupados por fabricante e acondicionados em sacos fechados para não haver contato com os demais produtos.

22

Produtos tóxicos ou que exalem odor não devem ser armazenados ou transportados com produtos alimentícios ou seus insumos.

23

Produtos avariados ou deteriorados devem ser retirados e a área limpa imediatamente.

24

As portas e acessos das câmaras frias devem ser providas de cortinas plásticas para impedir a perda do frio.

25

Nas câmaras frias, evitar o acúmulo de gelo e obstrução dos difusores de ar, estabelecendo programa de descongelamento, limpeza e manutenção.

CRITÉRIOS PARA O ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS

26

Armazenamento em freezers e geladeiras: garantir a temperatura de conservação dos alimentos e manter o equipamento em bom estado de limpeza, conservação e manutenção. Não armazenar acima da linha de carga do equipamento. Manter as borrachas de vedação em perfeito estado e inspecionar periodicamente.

27

Manter o termômetro calibrado e higienizar sempre antes e após o uso.

28

Temperaturas recomendadas para o armazenamento de alimentos

Equipamentos/produtos	Temperaturas
Câmara para hortifruti	8 a 10° C
Câmara para carnes e aves	0 a 4°C
Câmara para produtos cozidos, semi-processados e laticínios	6 a 8°C (ou conforme fabricante)
Câmara para congelados	-12 a -18°C

CRITÉRIOS PARA O ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS

29

Critérios de tempo e temperatura recomendada para alimentos congelados

Alimentos congelados: carnes cruas ou cozidas e sobremesas	Temperatura de congelamento	Tempo máximo de armazenamento
Alimentos congelados	De 0 a -5°C	Até 10 dias
Alimentos congelados	De -5 a -10°C	Até 20 dias
Alimentos congelados	De -10 a -18°C	Até 30 dias
Alimentos congelados	Abaixo de -18°C	Até 90 dias

CRITÉRIOS PARA O ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS

30 Critérios de tempo e temperatura recomendada para alimentos refrigerados

Alimentos refrigerados	Temperatura de refrigeração	Tempo máximo de armazenamento
Carnes e seus produtos manipulados crus (exceto pescado)	Até 4°C	72 horas
Pescados e seus produtos manipulados crus	Até 4°C	24 horas
Alimentos pós cocção (exceto pescado)	Até 4°C	72 horas
Pescados pós-cocção	Até 4°C	24 horas
Sobremesas, frios e laticínios manipulados	Até 4°C	72 horas
Sobremesas, frios e laticínios	Até 8°C	24 horas
Maionese manipulada e mistura de maionese com outros alimentos	Até 4°C	48 horas
Massas frescas	Até 4°C	72 horas
Frios	Indicada pelo fabricante	Indicada pelo fabricante
Ovos <i>in natura</i>	Até 10°C	14 dias

MODELO - PLANILHA DE CONTROLE DE RECEBIMENTO DE MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

Logomarca		Controle de Recebimento de Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens								
Data	Produto	Fornecedor	Nota Fiscal	Características Sensoriais * (C/NC)	Embalagem ** (C/NC)	Temperatura ***	Data de Validade do Produto	Condições do veículo e entregador (C/NC)	Responsável (Recebimento ou Produção)	Ação Corretiva ****

Legenda:

* **Características Sensoriais:** avaliar cor, odor, textura e aparência do alimento;

** **Embalagem:** avaliar a integridade, sem amassados, trincas, pontos de ferrugem...

*** **Temperatura:** Gêneros Congelados (-18° C sendo tolerado -12° C sem pontos de descongelamento) Refrigerados (até 5° C ou conforme orientação do fabricante) Gêneros Secos (até 26° C)

**** **Ação Corretiva:** 1- Devolução do produto 2- Comunicar o setor de compras

REFERÊNCIAS

Agência Nacional de Vigilância Sanitária – **ANVISA**. Resolução RDC no 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação.

Secretaria de Estado da Saúde (SP), **Centro de Vigilância Sanitária**. Portaria CVS nº 5, de 9 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre Boas Práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção.

JULHO 2023



CRITÉRIOS DE SEGURANÇA NO RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR

TEXTO: Adriana Lara

IMAGENS: FREEPIK