

CONTROLO DE TEMPERATURAS

Recepção e Armazenamento

- Aquando da recepção das matérias-primas deve-se ter o cuidado de controlar e registar a sua temperatura.

- Para alguns produtos congelados e refrigerados são recomendadas as seguintes temperaturas à recepção:

Matéria-Prima		Temperatura Máxima à Recepção (°C)
Produtos Lácteos	Queijo	8
	Iogurtes	5
	Queijo Fresco	5
	Leite do Dia	5
	Manteigas e Margarinas	5
Carnes	Carnes e Derivados Congelados	-15
	Frescas	5
	Aves e Criação	4
	Fiambre, Salsicharia, etc.	7
Pescado	Congelado	-15
	Fresco	4
Ovos	Frescos	20
	Pasteurizados	3
Pastelaria Variada com Creme		6
Gelados		-12
Hortofrutícolas	Frescos	16
	Congelados	-13

Matéria-Prima		Temperatura de Armazenamento (°C)
Produtos Lácteos	Queijo	0 a 5
	Iogurtes	0 a 5
	Queijo Fresco	0 a 4
	Leite do Dia	0 a 5
	Manteigas e Margarinas	0 a 5
Carne	Carnes e Derivados Congelados	Inferior a -18
	Fresca	-1 a 1
	Aves e Criação	-1 a 1
	Fiambre, Salsicharia, etc.	0 a 5
Pescado	Congelado	Inferior a -18
	Fresco	0 a 3
Ovos	Frescos	0 a 20°
	Pasteurizados	0 a 3
Pastelaria Variada com Creme		0 a 5
Hortofrutícolas	Frescos	7 a 10
	Congelados	Inferior a -18

HIGIENIZAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO

Plano de Higienização

Área / Parâmetro	Frequência			
	Final de cada Refeição ou após utilizar	Diária	Semanal	Mensal
Área De Preparação / Confecção de Alimentos				
Pavimento	L			
Paredes das Zonas de Trabalho	L+D			
Torneira e Caleiras de Escoamento		L+D		
Pias e Lavabos		L+D		
Forno Bloco de Cozeduras	L			
Janelas e Beirais			L	
Portas				L
Puxadores das Portas		L+D		
Exaustor			L	
Grelhas				L
Tectos , Lâmpadas				L
Utensílios e Equipamentos				
Tábuas e Superfícies de Trabalho	L+D			
Utensílios (louças variadas, espátulas)	L+D			
Picadora de Carne, Faca Eléctrica, Batedeira, Misturadora, Varinha Mágica	L+D			
Fritadeira, Banho Maria, Microondas, Forno	L			
Tachos e Panelas	L			

Área / Parâmetro	Frequência			
	Final de cada Refeição ou após utilizar	Diária	Semanal	Mensal
Vestuário / acessórios de cozinha				
Vestuário de Trabalho		SUBSTITUIR		
Calçado de Trabalho		L		
Toalhas e Panos		SUBSTITUIR		
Instalações Sanitárias				
Retretos e Urinóis		L+D		
Torneiras e Puxadores		L+D		
Lavabos		L+D		
Pavimentos		L+D		
Paredes			L+D	
Vestiários		L		
Áreas de Armazenagem				
Puxadores	L+D			
Pavimentos			L	
Paredes e Prateleiras				L
Caminhos de Transporte de Mercadorias		L		
Câmara Refrigeradora, Frigorífico			L+D	
Câmara de Conservação de Congelados, Congelador				L+D
Lixo				
Contentores de Acondicionamento do Lixo		L+D		
Área de Armazenamento do Lixo		L+D		
Sala do Restaurante				
Mesas, Balcão	L+D			
Cadeiras			L	
Pavimentos		L		
Portas, Janelas, Paredes e Tectos				L

L - Limpeza; D - Desinfecção