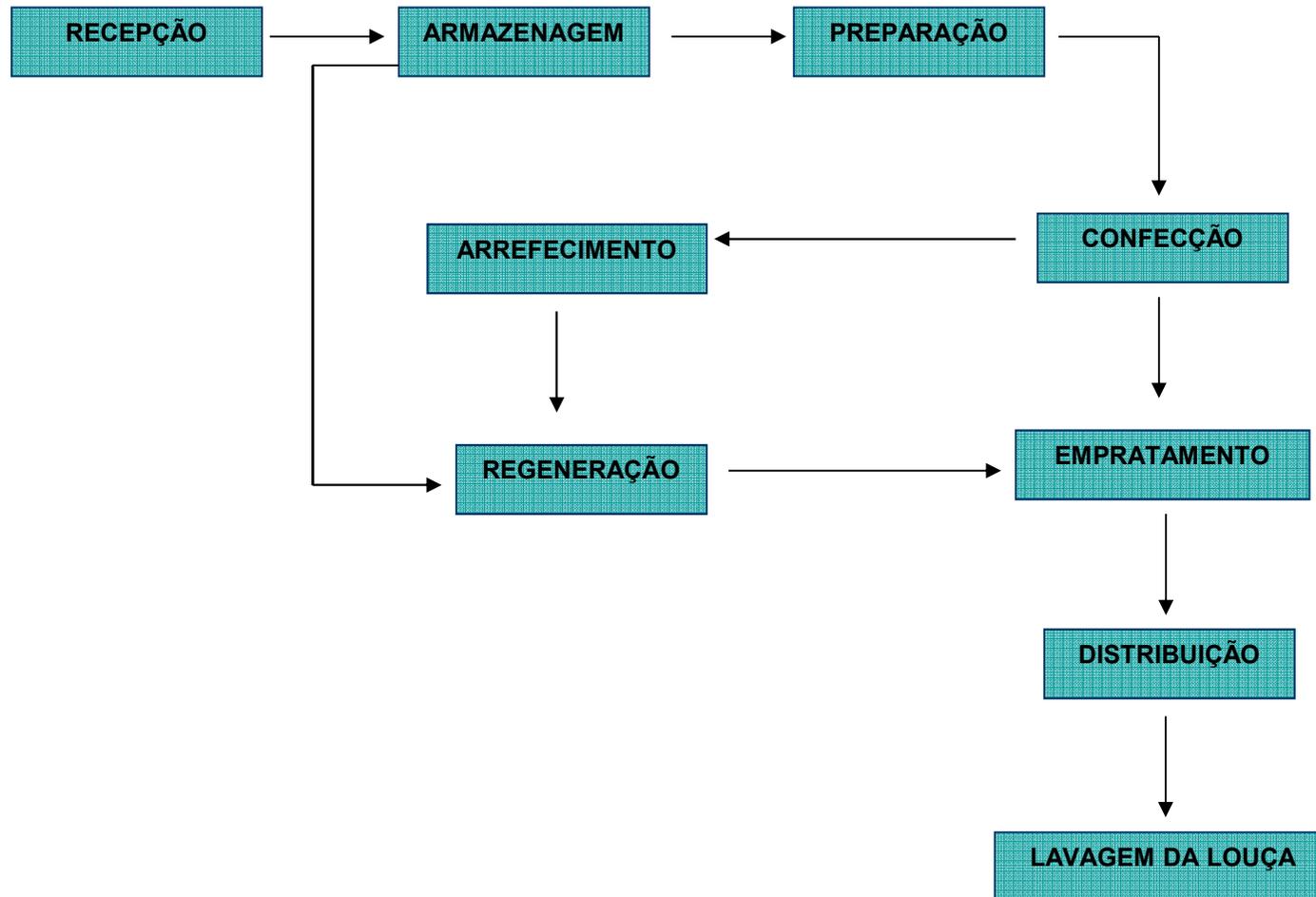




# **MÓDULO IV**

## **Etapas da preparação dos alimentos**

# Fluxograma de produção



# ARREFECIMENTO

- Manter os alimentos, após confecção, a temperaturas fora da zona de perigo.
- Realizar a operação de arrefecimento o mais rapidamente possível, no período máximo de 1,5 h após a confecção, até atingir temperaturas inferiores a 5 °C.

# ARREFECIMENTO

- Manter os géneros alimentícios em recipientes fechados, protegidos de contaminações.
- Consumir os alimentos no prazo de 24 h, após arrefecimento.

# FORMAS DE ARREFECIMENTO

- Colocar os alimentos em recipientes rasos.
- Fraccionar os alimentos em porções mais pequenas e mais finas.
- Utilizar equipamento adequado de arrefecimento rápido.
- Colocar o alimento dentro de um recipiente, banhado por água gelada.
- Utilizar um recipiente que facilite a transferência de calor.
- Usar gelo como ingrediente (ex.: gelatina).
- Utilizar outro método eficaz e que evite a deterioração e contaminação do alimento.

# DISTRIBUIÇÃO

- Alimentos mantidos fora da zona de perigo.
- Primeiros alimentos confeccionados devem ser os primeiros a serem servidos.
- Registo da temperatura dos alimentos ou dos equipamentos.
- Regular o banho maria e as estufas para Temp. entre 80°C a 90°C.

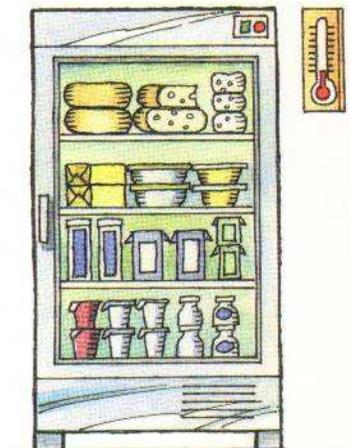


# DISTRIBUIÇÃO

- Utilização de utensílios apropriados para empratar.
- Cobrir todos os alimentos em exposição.
- Atendimento personalizado;
- Destruição de todas as sobras da distribuição.

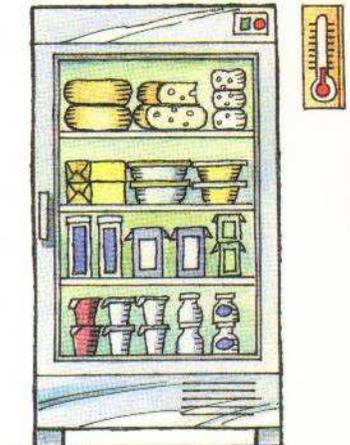
# EXPOSIÇÃO E VENDA

- Alimentos expostos protegidos de forma a minimizar qualquer risco de contaminação, que os torne impróprios para o consumo ou perigosos para a saúde.
- Locais devem dispor de expositores ou vitrinas para resguardar dos agentes poluentes do ambiente, da acção dos raios solares, dos insectos ou do contacto directo com o público.



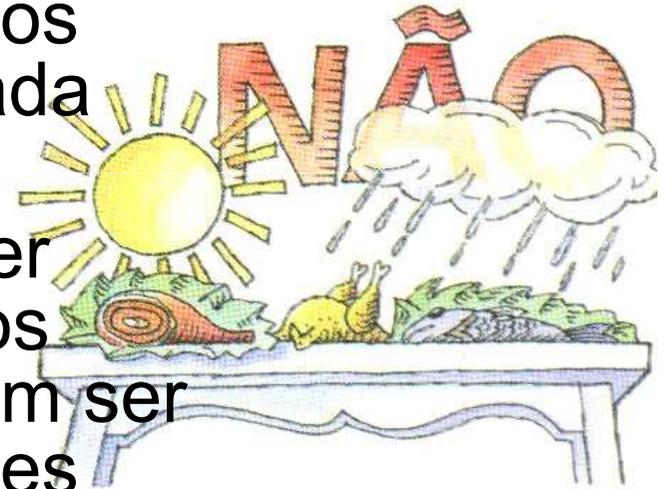
# EXPOSIÇÃO E VENDA

- Produtos que necessitam de frio expostos em equipamento adequado, a temperaturas adequadas.
- Nas vitrinas ou expositores não podem estar plantas ou outros objectos que de alguma forma possam conspurcar os alimentos expostos.
- produtos que são várias vezes manipulados durante o período de comercialização, devem ser colocados nos frigoríficos



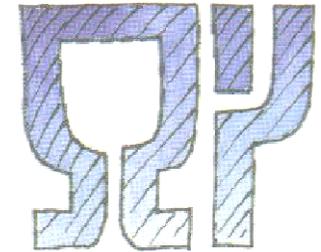
# EXPOSIÇÃO E VENDA

- Produtos que são várias vezes manipulados durante o período de comercialização, devem ser colocados nos frigoríficos imediatamente após cada utilização.
- Os produtos possam ser expostos no exterior dos estabelecimentos devem ser colocados em recipientes próprios, a cerca de 70 cm do chão, abrigados do sol, chuva e de outros factores que possam prejudicar a sua qualidade inicial.



# EXPOSIÇÃO E VENDA

- O material de embalagem que entra em contacto directo com os alimentos deve possuir as características próprias para o efeito.
- Verificar se as embalagens ou recipientes que se utiliza são apropriadas para contactar com os alimentos.
- Se os preços estiverem junto dos respectivos alimentos, deve utilizar-se preçários em material lavável, não absorvente e não tóxico.



# EXPOSIÇÃO E VENDA

- Nos estabelecimentos de venda de produtos alimentares não deve ser permitida a entrada ou permanência de animais vivos.



# TRANSPORTE

- Proteger os alimentos, de forma eficaz, contra todos os perigos de contaminação.
- Efectuar o transporte dos alimentos num veículo e/ou recipientes, destinados exclusivamente para este fim e concebidos de tal forma, que o cumprimento das exigências legais de temperatura sejam asseguradas (ex.: contentores isotérmicos).



# TRANSPORTE

- Veículos e/ou recipientes de fácil limpeza e em bom estado de conservação, sem cheiros, resistentes aos embates e impermeáveis.
- Higienizar todos os recipientes, de modo eficaz, após cada utilização.
- Não expor os alimentos a temperaturas de risco, desde o embalamento até à descarga e empratamento final.
- Separar géneros alimentícios servidos frios de produtos servidos quentes.

# TRANSPORTE

- Colocar os alimentos líquidos (ex.: sopas) e pratos com molhos no fundo do contentor, para não verterem para cima dos restantes.
- Separar alimentos crus de cozinhados.
- Selar com fita-cola todos os recipientes que contêm alimentos.
- É permitido transportar nestes veículos outros produtos não alimentares, indispensáveis ao fornecimento de refeições, separados.

# LAVAGEM LOUÇA

## **PRÉ-LAVAGEM:**

Mergulhar a louça na cuba de lavagem com solução detergente e água quente;  
Remover todos os resíduos, com ajuda de escova ou esfregão.

## **PRÉ-ENXAGUAMENTO:**

Colocar a louça nos tabuleiros;  
Enxaguar com a ajuda do chuveiro ou torneira, eliminando os resíduos de detergente.

# LAVAGEM LOUÇA

## **LAVAGEM:**

Os tabuleiros devem ser colocados à entrada da máquina de lavar, sem empurrar.

## **RECOLHA E**

## **ARMAZENAMENTO DA**

## **LOIÇA:**

Inspeccionar visualmente se a loiça se encontra devidamente lavada;

Usar luvas descartáveis e desinfectadas para retirar a loiça da máquina.

## **Temperaturas ideais:**

Lavagem: 55°C a 60°C;

Secagem: 80°C a 85°C.



# LAVAGEM LOUÇA

1. Desligue a máquina e o aquecimento.
2. Esvazie a máquina.
3. Remova os tabuleiros de resíduos e esvazie-os para um contentor próprio.
4. Retire as cortinas e os filtros.
5. Limpe bem os tabuleiros, as cortinas e os filtros.
6. Enxague as paredes interiores. Preste atenção à face interna das portas.
7. Reponha as cortinas, filtros e os tabuleiros.
8. Deixe a máquina aberta para secar.
9. Pelo menos uma vez por mês efectue a desincrustação da máquina.