NOTA TÉCNICA N°012/2023

Orientações sobre Recebimento e Armazenamento de Congelados e Resfriados

O documento presente trata-se de orientações em relação as normas vigentes para recebimento e armazenamento de alimentos congelados e resfriados. Para estes, deve-se avaliar a sua temperatura no ato do recebimento, sendo essa uma forma de controlar a qualidade do produto que está recebendo. Nunca se deve aceitar um produto que esteja fora da temperatura especificada no rótulo e, caso essa situação ocorra, o responsável comunicado sobre os problemas identificados no recebimento.

Para a preservação da matéria-prima recebida e mantimento da qualidade, cada produto precisa ser armazenado de acordo com suas características. Para o armazenamento seco, é possível que o armazenamento seja à temperatura ambiente. Alimentos refrigerados devem ser mantidos em refrigeração à temperaturas entre: 0°C e 5°C. Em relação aos congelados, devem ser mantidos em congelamento com temperaturas inferiores a – 18°C. Após o recebimento, os alimentos devem ser armazenados na seguinte ordem: 1) alimentos refrigerados 2) alimentos congelados 3) alimentos não-perecíveis.

A temperatura do alimento, além de ser monitorada no recebimento, deve também ser monitorada durante o armazenamento nos equipamentos (freezers, geladeiras, câmaras, refrigeradores). A refrigeração e o congelamento são métodos muito utilizados para a conservação dos alimentos, já que a refrigeração retarda a multiplicação dos microrganismos, enquanto o congelamento interrompe esse processo.

Algumas medidas devem ser tomadas para que o processo de conservação seja bem-sucedido, tais como: abrir os equipamentos de refrigeração e congelamento somente quando necessário e manter a porta aberta pelo menor tempo possível para evitar variações de temperatura. Nunca

guarde latas abertas. Cada espaço da geladeira é ideal para armazenar um tipo de alimento. Nas prateleiras superiores devem ser armazenados os alimentos prontos para o consumo, incluindo produtos lácteos, embutidos e hortaliças higienizadas. Nas prateleiras do meio, os alimentos pré-preparados e ovos em recipiente fechado. Já nas prateleiras inferiores, os alimentos crus, como carnes e verduras não-higienizadas, separados entre eles e de outros produtos. Estes alimentos devem ser mantidos na refrigeração abaixo de 5°C, ou congelado à -18°C ou inferior.

As portas das geladeiras e freezers devem ser mantidas fechadas. E quando houver acúmulo de gelo que exceda 1 cm, os equipamentos de refrigeração devem ser descongelados para não prejudicar o seu funcionamento.

Durante a refrigeração e o congelamento, os alimentos devem ser mantidos separados de acordo com sua natureza e forma de preparo. Em relação aos produtos in natura crus, sempre que possível, devem ser guardados em equipamentos de refrigeração distintos. Quando isto não for possível, guardá-los em prateleiras separadas: massas frescas, produtos cárneos, laticínios, frios e embutidos, verduras e legumes, frutas, temperos, etc. Produtos processados e/ou cozidos, prontos para consumo, devem ser mantidos

separados entre si e dos produtos crus. Os processados, quando forem armazenados, devem ser colocados em prateleiras acima dos crus.

Critérios de uso de alimentos congelados e refrigerados

Alimentos Congelados	Temperatura de Congelamento	Tempo Máximo de Armazenamento
Carnes cruas ou cozidas, inclusive pescados, sobremesas e outros produtos	De 0ºC a –5ºC	Até 10 dias
	De –6ºC a –10ºC	Até 20 dias
	De –11ºC a –18ºC	Até 30 dias
	Abaixo de –18ºC	Até 90 dias

Alimentos Refrigerados/Resfriados	Temperatura de Refrigeração	Tempo Máximo de Armazenamento
Alimentos industrializados com embalagem fechada	Indicada por fabricante	Conforme validade na embalagem
Alimentos cozidos, alimentos manipulados ou em embalagens abertas, amostras de alimentos coletados, carnes (exceto pescados) e produtos manipulados crus	Até 4ºC	Por 72 horas
Descongelamento de alimentos e dessalgue de carnes sob refrigeração	Até 4ºC	Tempo necessário
Maionese manipulada e misturas de maionese com outros alimentos	Até 4ºC	Por 48 horas
Massas frescas	Até 4ºC	Por 72 horas
Ovos "in natura"	Até 10ºC	Por 7 dias
Pescados crus ou cozidos e seus produtos manipulados	Até 4ºC	Por 24 horas
Sobremesas, frios e laticínios manipulados	Até 4ºC	Por 72 horas
Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados; sucos e polpas de frutas	Até 5ºC	Por 72 horas
Leite e derivados	Até 7ºC	Por 5 dias

Fonte: SÃO PAULO, 2013.

REFERÊNCIAS

Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC). Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades, 11ª Ed. São Paulo: ABERC, 2015. 221p.

Brasil. Resolução RDC n. 216, de 15 de set. 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, 16 set. 2004

São Paulo. Portaria CVS 5/2013, de 09 de abril de 2013. Regulamento Técnico que estabelece os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos. Diário Oficial do Estado, 19 abr. 2013; Seção 1:32-35.

Curitiba, 28 de fevereiro de 2023.

Equipe Técnica de Nutricionistas

Coordenação Técnica da Alimentação Escolar