

# CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS

## VOCÊ SABIA?

O Paraná é o único estado do Brasil que realiza análises microbiológicas e físico-químicas em laboratório nos alimentos antes de serem enviados às escolas?

O SEGREDO PARA MANTER O PADRÃO DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS DEPOIS QUE ELES CHEGAM NAS ESCOLAS, É O **ARMAZENAMENTO CORRETO!**

Para garantir a qualidade dos alimentos é necessário tomar alguns cuidados no **RECEBIMENTO e AMAZENAMENTO** desses alimentos, como está descrito ao lado:

## 01

### Alimentos perecíveis

Devem ser guardados em um local seco, fresco e sem a incidência direta de raios solares, preferencialmente em temperatura ambiente e em local sem a presença de insetos. Evitar alimentos perecíveis no mesmo depósito de alimentos secos. Após fazer o recebimento os congelados devem ser armazenados imediatamente.

## 02

### Estoque

Deve ser mantido limpo, sem caixas de papelão ou outros objetos estranhos no local para evitar a proliferação de insetos. Deve garantir um ambiente ventilado, seco, fresco e sem a incidência direto de raios solares. Deve-se retirar embalagens secundárias no recebimento. Evitar excesso de estoque de itens (os itens são encaminhados para consumo em cada remessa e devem ser utilizados durante esse período).

## 03

### Validade

Observar a data de validade dos alimentos com atenção, utilizando primeiramente os que estão com a data de vencimento mais próxima.

## 04

### Detetização

Observar os prazos de dedetização realizados na escola e no depósito.

## 05

### Feijão e arroz

São mais propensos a contaminação por insetos, em razão do excesso de umidade e calor do ambiente, por isso esses alimentos precisam de mais atenção.