

BOAS PRÁTICAS NO CONTROLE DE TEMPERATURA DOS ALIMENTOS



O controle de temperatura é a principal ferramenta que um restaurante possui para que não ocorra o crescimento microbiano que possa gerar risco de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). Por esse motivo, o controle de tempo e temperatura é um dos princípios mais importantes na segurança dos alimentos.

É imprescindível implementar vários pontos de controles de temperatura nos restaurantes. Deve-se utilizar planilhas para registrar a temperatura dos alimentos e dos equipamentos em que os alimentos estão armazenados. Caso as temperaturas apresentem alguma não conformidade, realizar imediatamente as ações corretivas, como reaquecimento ou o resfriamento.

A capacitação dos colaboradores é de extrema importância, pois eles são fundamentais para garantir a segurança dos alimentos e realizar as adequações das temperaturas caso haja necessidade.

RECEBIMENTO: durante o recebimento, é imprescindível realizar o controle de temperatura dos alimentos perecíveis (refrigerados e congelados). A temperatura inadequada pode significar o comprometimento dos produtos e estes devem ser devolvidos ao fornecedor com a finalidade de evitar alimentos contaminados.

MATÉRIA PRIMA		TEMPERATURA
REFRIGERADOS	PEIXES	2 A 3°C OU CONFORME RECOMENDAÇÃO DO FABRICANTE
	CARNES (BOVINA, SUÍNA, FRANGO)	4 A 7°C OU CONFORME RECOMENDAÇÃO DO FABRICANTE
	DEMAIS PRODUTOS	4 A 10°C OU CONFORME RECOMENDAÇÃO DO FABRICANTE
CONGELADOS		-12°C OU MENOR OU CONFORME A RECOMENDAÇÃO DO FABRICANTE

PREPARAÇÃO: Visando garantir que os alimentos foram acondicionados em temperaturas seguras, o controle de temperatura durante a preparação também deve ser realizado com o auxílio de um termômetro e os valores devem ser registrados em

planilha. Caso a temperatura não esteja adequada, devem ser tomadas medidas corretivas. Os alimentos quentes, devem estar com a temperatura superior a 74°C no centro geométrico. Já para os alimentos frios, deve-se realizar a preparação com antecedência para que o alimento seja resfriado até atingir a temperatura adequada. Esses alimentos devem ser acondicionados em uma cuba de inox rasa e armazenados no refrigerador.

DISTRIBUIÇÃO: é outro ponto crítico no controle da contaminação. A temperatura deve ser registrada em planilha específica após a montagem do balcão de distribuição e após duas horas deve ser realizado novo controle de temperatura. Sempre que a temperatura apresentar fora do recomendado (preparações quentes acima de 60°C e frias inferior a 10°C), deve-se realizar as ações corretivas e registrar. Lembrando que quanto mais tempo o alimento ficar exposto, maior será o risco da multiplicação dos microrganismos.

	TEMPERATURA	TEMPO
ALIMENTOS QUENTES	> 60°C	MÁXIMO 6 HORAS
ALIMENTOS FRIOS	< 10°C	MÁXIMO 4 HORAS

EQUIPAMENTOS: a temperatura adequada para preservação dos alimentos será garantida se os alimentos estiverem armazenados em equipamentos devidamente adequados e que recebem manutenções preventivas periodicamente. As temperaturas dos equipamentos devem ser realizadas diariamente e registradas. Os equipamentos são fundamentais para manter a temperatura dos alimentos armazenados desde o recebimento até a distribuição.

EQUIPAMENTO	TEMPERATURA
GELADEIRA	INFERIOR A 5°C
FREEZER	INFERIOR A -18°C
PASS THROUGH FRIO	INFERIOR A 10°C
PASS THROUGH QUENTE	SUPERIOR A 80°C
BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO FRIO	INFERIOR A 5°C
BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO QUENTE	SUPERIOR A 80°C

REFERÊNCIA: As boas práticas no controle de temperatura dos alimentos em restaurantes. Disponível em: <https://foodsafetybrazil.org/as-boas-praticas-no-controle-de-temperatura-para-qualidade-alimentar-em-restaurantes/>