

VALIDADE DOS ALIMENTOS

O teste de vida de prateleira dos alimentos é o procedimento que as indústrias realizam para definir a validade de um produto, com o intuito de determinar o tempo em que os alimentos possam ser consumidos com segurança.

Avaliam-se as características sensoriais dos produtos: cor, textura, sabor, aroma e microbiológicas, através de análises em laboratório.

Por isso, é importante ressaltar que os prazos estabelecidos pela indústria são prazos de segurança,



tanto para a empresa, quanto para o consumidor.

Por isso é importante: **não consuma alimentos vencidos**, nem ofereça a seus clientes, a fim de evitar possíveis contaminações e até mesmo problemas com a fiscalização vigente.

A validade de um produto existe para proteger a sua saúde e, claro, da sua empresa. Em caso de produtos vencidos, **descarte-os ou destinem para troca**.



E como evitar os produtos vencidos?

- Controle a validade no recebimento;
- Realize o PVPS (Primeiro que Vence, Primeiro que Sai);
- Verifique diariamente a validade dos produtos.

Garantir o controle no recebimento e no armazenamento dos produtos, realizando o PVPS (Primeiro que Vence, é o Primeiro que Sai), evita perdas e desperdícios para o estabelecimento e problemas com o consumidor.

TRABALHEM

PREVENTIVAMENTE!



REFERÊNCIAS

PARRA, Daniele. **Food Safety Brazil**, 2019. O papel do Consumidor para garantia da qualidade Disponível em: <<https://foodsafetybrazil.org/o-papel-do-consumidor-para-a-garantia-da-qualidade/>> Acesso em: 3 de Fev de 2020.

NutriMix , 2019 . O que fazer com alimentos vencidos? Disponível em: <<https://www.nutrimixassessoria.com.br/alimentos-vencidos-na-uan/>> Acesso em: 03 de Fev de 2020.