



## CUIDADOS COM O GELO

A água é uma das principais fontes de contaminação para as doenças transmitidas por alimentos. Por esse motivo, a legislação sanitária estabelece que para manipulação de alimentos a água utilizada deve ser potável.

Embora o sistema de tratamento público de água brasileiro seja muito bom, o grande problema está nas tubulações, que geralmente são antigas e podem carregar sujidades e microrganismos entre o local do tratamento da água e o ponto de consumo. Além disso, a própria torneira pode ser um contaminante, portanto vale lembrar que a higienização do reservatório de água e a troca do elemento filtrante dos filtros do bebedouro e máquinas de gelo devem ser realizadas semestralmente, a fim de garantir a qualidade da água utilizada.

O gelo, da mesma forma que a água em seu estado líquido, precisa ser manipulado e armazenado em condições sanitárias adequadas que evite sua contaminação.

Diante disso, devemos nos atentar para a procedência do gelo utilizado, bem como pelas adequadas condições do seu armazenamento. **O gelo deve ser inodoro, insípido, sem nenhuma sujidade e parasitas.**

Alguns comércios que vendem alimentos e bebidas, optam por fabricar o próprio gelo, nestes casos alguns cuidados devem ser adotados, como:

- As máquinas de gelo devem ser higienizadas semanalmente e sempre que necessário, para evitar acúmulo de sujidades, formação de biofilme e contaminações;
- Máquinas de gelo devem ter obrigatoriamente suas entradas de água passando por um sistema de filtração que esteja com a manutenção periódica em dia;
- Não acondicionar objetos estranhos em contato direto com o gelo, como cabos de pegadores ou bebidas para gelar;
- No caso do uso de gelos em pacotes industrializados, o fornecedor escolhido deve ser idôneo e para essa comprovação deve-se solicitar ao fornecedor, no mínimo semestralmente, as análises de potabilidade do gelo, além de sua licença sanitária de operação. A verificação do rótulo do produto também é uma boa prática, devendo esse informar a potabilidade do produto.

### REFERÊNCIA

Dicas para o consumo e utilização segura do gelo. Disponível em: <https://foodsafetybrazil.org/dicas-para-o-consumo-e-utilizacao-segura-de-gelo/>  
Cuidados com o gelo. Disponível em: <http://www.alimentarum.com.br/ler-post/14/cuidados-com-o-gelo#:~:text=O%20gelo%20deve%20ser%20inodoro,%C3%A1gua%20que%20est%C3%A1%20sendo%20utilizada.>

