

IMPORTÂNCIA DO CONTROLE DE TEMPERATURA

O controle de temperatura dos alimentos é uma ferramenta importante para ser utilizada pelos restaurantes para evitar o crescimento microbiano e o



risco de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), portanto o controle de tempo e temperatura é um dos princípios mais importantes na segurança dos alimentos.

Deve-se conhecer a Zona Temperatura Perigosa, (5°C a 60°C), faixa de temperatura que dá condições favoráveis ao crescimento dos microrganismos, como *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* e *Bacillus cereus*, principais responsáveis pelas DTA's.

Por esse motivo, é importante implementar ferramentas para o controle dessas temperaturas, tanto dos alimentos, quanto dos equipamentos que os alimentos estão armazenados. Em caso de não conformidade em relação às temperaturas,

deve-se realizar ações corretivas rápidas, como reaquecimento e o resfriamento para evitar a contaminação dos alimentos.

O monitoramento das temperaturas deve ser realizado diariamente e registrar em planilha específica para o controle. Além disso, é importante realizar a capacitação dos colaboradores, pois eles são peças fundamentais para garantir à segurança dos alimentos e adequar as temperaturas em caso de algum desvio.

Importante! Os termômetros devem ser calibrados anualmente

TEMPERATURAS QUE DEVEM SER AVALIADAS:

RECEBIMENTO: Realizar o controle de temperatura dos alimentos perecíveis refrigerados e

congelados. A temperatura inadequada pode significar comprometimento da carga e esta deve ser devolvida ao fornecedor para evitar a contaminação dos alimentos.

PREPARAÇÃO: O controle de temperatura durante a preparação tem o propósito de garantir que durante o pré-preparo e preparo, os alimentos foram, acondicionados em temperatura de segurança, reduzindo assim o risco do crescimento microbiano. Caso o alimento esteja com a temperatura inadequada, deve-se realizar as ações corretivas. No caso de alimentos quentes, a ação corretiva é a manutenção da temperatura superior a 74°C no centro geométrico. Já para os alimentos frios, realizar as prepações com antecedência para que o produto seja resfriado até atingir a temperatura adequada. Para isso, o alimento deve ser colocado em uma cuba de inox rasa e armazenado em um equipamento de refrigeração.

DISTRIBUIÇÃO: ponto crítico no controle da contaminação. O controle de temperatura deve ser realizado após a montagem do balcão de distribuição e depois de 2 horas deve ser realizado o controle novamente. Caso algum alimento apresente a temperatura inadequada (quentes com a temperatura abaixo de 60°C e frios acima de 5°C), deve-se realizar as ações corretivas. Lembrando que quanto mais tempo esse alimento ficar exposto, maior será a probabilidade da multiplicação dos microrganismos.

EQUIPAMENTOS: auxiliam na manutenção dos alimentos desde o recebimento até a distribuição. Os alimentos devem ser armazenados em equipamentos com temperaturas adequadas e que recebem manutenções preventivas periódicas. As temperaturas dos equipamentos devem ser realizadas diariamente e registradas em planilha específica.

REFERÊNCIA

As boas práticas no controle de temperatura dos alimentos em restaurantes - Food Safety Brazil, Food Safety Brazil, disponível em: <<https://foodsafetybrazil.org/as-boas-praticas-no-controle-de-temperatura-para-qualidade-alimentar-em-restaurantes/?cn-reloaded=1>>, acesso em: 14 Sep. 2021.

Você sabe como e por que fazer o controle de temperatura de alimentos?, Blog Prática | Gastronomia e Panificação, disponível em: <<https://blog.praticabr.com/voce-sabe-como-e-por-que-fazer-o-controle-de-temperatura-de-alimentos/>>, acesso em: 14 Sep. 2021.