

Exposição de Alimentos Prontos

Buffet Self Service

Todos os equipamentos usados para exposição de alimentos frios ou quentes devem estar devidamente higienizados, em boas condições de conservação, corretamente dimensionados e os instrumentos de medição de temperatura devem estar calibrados. Todos esses equipamentos devem ter barreiras de proteção para evitar contaminações.



Balcões quentes: Os alimentos devem ser mantidos quentes, em banho-maria com água a uma temperatura de 80°C e 90°C.

Os recipientes têm de ser de aço inoxidável e os alimentos devem ser mantidos com a temperatura acima de 60°C.

Balcões frios: Os alimentos precisam ser mantidos em temperatura refrigerada de, no máximo, 10°C e pelo prazo de, no máximo, 4 horas após seu preparo.



Serviços à la Carte e Rodízio

Os alimentos devem ser mantidos protegidos até o momento do serviço, com tampas ou outra forma de cobertura que seja adequada.

Os responsáveis pelo serviço devem estar cientes de todos os riscos de contaminação que podem ocorrer nos alimentos caso estejam em temperaturas inadequadas. Veja algumas dicas básicas de cuidado:

- Todos devem higienizar corretamente as mãos antes de tocar nos pratos e talheres.
- Os temperos usados pelos clientes devem estar no prazo de validade correto.
- Não tocar na superfície dos pratos.
- Se for necessário, algumas atividades devem ser realizadas com o uso de luvas plásticas.
- Todos os pratos e talheres devem estar devidamente higienizados.



Fonte

Santos Junior, Clever Jucene, Manual da Segurança Alimentar – Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2008.

<https://jundiai.sp.gov.br/saude/wp-content/uploads/sites/17/2015/01/Aula-6.pdf>