

## ORGANIZAÇÃO DE FREEZERS E REFRIGERADORES

A organização adequada de refrigeradores e freezers em serviços de alimentação é um aspecto fundamental para garantir a qualidade e a segurança dos alimentos. Ao seguir as boas práticas de fabricação (BPF), é possível prevenir a proliferação de microrganismos, garantir a vida útil dos alimentos e evitar contaminações cruzadas.

### IMPORTÂNCIA DA ORGANIZAÇÃO

- Ao separar alimentos crus de alimentos cozidos e prontos para o consumo, evita-se a contaminação dos alimentos já preparados por microrganismos presentes nos alimentos crus.
- É possível evitar que alimentos sejam esquecidos e que estraguem, organizando os alimentos de forma adequada e evitando desperdícios.
- Com uma organização adequada, também facilita a higienização do equipamento, evitando acúmulo de sujeiras.

### COMO DEVE SER FEITO ESSA ORGANIZAÇÃO?

- Separe os alimentos de acordo com seu gênero alimentício, evitando contaminação cruzada. Utilize recipientes adequados, a fim de manter a organização a longo prazo.
- Identifique todos os alimentos, com data de manipulação/abertura, nome do alimento e a data de validade. Organize os alimentos por ordem de vencimento, colocando os mais próximos da data de validade na frente, evitando perdas e uso de impróprios.
- Respeite as temperaturas, refrigeradores devem permanecer entre 0°C e 4°C e freezer, manter a temperatura entre -18°C a -25°C.

Mantenha uma higienização adequada dos equipamentos e faça o degelo (descongelamento) dos freezers regularmente para evitar acúmulo de gelo.

A organização de refrigeradores e freezers é uma prática fundamental para garantir a segurança alimentar em todos os serviços de alimentação. Ao seguir as recomendações do manual de BPF e adotar hábitos de organização e limpeza, é possível prevenir contaminações, reduzir perdas e oferecer alimentos seguros e de qualidade aos consumidores.



O manual de BPF estabelece as diretrizes para a produção segura de alimentos, incluindo a organização e o armazenamento. Ele especifica todos os procedimentos e temperaturas adequadas para todos os tipos de alimentos.

### REFERÊNCIAS

Ministério da Agricultura e do Abastecimento BOAS PRÁTICAS DE ARMAZENAGEM NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO. [s.l: s.n.]. Disponível em: <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/34409/1/2000-DOC-0042.pdf>>.

Portaria CVS-6/99, de 10.03.99

RESOLUÇÃO Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004

DE, N.; DE, G. Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação: resolução-RDC no 216/2004. Anvisa.gov.br, 2023.



[HTTPS://WWW.SEATECHCONSULTORIA.COM.BR/](https://www.seatechconsultoria.com.br/)



AV. PREF. SEBASTIÃO FERNANDES, 240/109  
VESPASIANO - MG



@SEATECH\_SEGURANCAALIMENTAR



(31) 3291-7629

(31) 98674-4459



SEATECH@SEATECHCONSULTORIA.COM.BR