

CUIDADOS A SEREM TOMADOS COM OS INGREDIENTES USADOS NO PREPARO DOS ALIMENTOS

É fundamental adotar o devido cuidado com os ingredientes empregados no preparo dos alimentos, a fim de assegurar a segurança dos alimentos, a qualidade da preparação e a satisfação dos consumidores.

A escolha inadequada de ingredientes pode resultar em intoxicações alimentares, contaminação por microrganismos patogênicos e sérios problemas de saúde.

O QUE FAZER?

- Primeiramente compre os ingredientes de fornecedores organizados e confiáveis. É importante se atentar se os fornecedores cumprem as “Boas Práticas” em seus estabelecimentos, para assim, garantir a segurança das matérias primas.

- Não compre e não faça a utilização de produtos que apresentem embalagens amassadas, estufadas, trincadas, enferrujadas, rasgadas, abertas, com furos ou vazamentos, bem como, outro tipo de defeito. Pois a embalagem é responsável por oferecer uma proteção adequada para os alimentos, portanto, produtos com embalagens defeituosas podem apresentar microrganismos patogênicos ou substâncias tóxicas.

- Em seguida, realize a limpeza das embalagens antes de abri-las. Pois as embalagens podem contaminar os alimentos, caso não forem limpas corretamente antes de abertas.

- Feito isso, armazene imediatamente os produtos congelados e refrigerados, e após, os produtos não-perecíveis.

Os locais de armazenamento precisam ser limpos, organizados, ventilados e adequadamente resguardados contra a ação de insetos e outros animais.

Os ingredientes que não forem utilizados totalmente precisam ser armazenados em recipientes limpos e identificados corretamente, contendo:

- Nome do produto;
- Data da retirada da embalagem original;
- Prazo de validade após a abertura.

A adoção de medidas como essas oferecem benefícios significativos, tanto para a garantia da qualidade dos alimentos, quanto para a preservação da saúde dos consumidores. Dessa forma, os cuidados com os ingredientes representam um pilar fundamental para a produção de preparações de excelência.



REFERÊNCIAS

Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação. [s.l.: s.n.]. Disponível em: <<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf>>.

Cuidados com os alimentos. [s.l.: s.n.]. Disponível em: <https://bvsm.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cuidado_alimentos.pdf>.



[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