



Armazenamento de Alimentos: Assegurando a Segurança

O armazenamento adequado dos alimentos é crucial para garantir sua qualidade e segurança. Ao seguir práticas simples, você pode evitar a contaminação e garantir que seus alimentos estejam seguros para consumo.

Refrigeração Correta

Mantenha os alimentos perecíveis, como carne, peixe, aves, produtos lácteos e frutas, em temperaturas de refrigeração seguras, abaixo de 4°C.

Temperatura Ideal

Utilize um termômetro para verificar a temperatura do refrigerador e garantir que esteja dentro da faixa segura.

Armazenamento Adequado

Armazene os alimentos em recipientes herméticos ou sacos plásticos para evitar contaminação cruzada e preservar o frescor.

Tempo de Armazenamento

Verifique as datas de validade dos alimentos e descarte aqueles que estiverem vencidos ou apresentarem sinais de deterioração.



Prevenção de Contaminação Cruzada

Evite a contaminação cruzada entre alimentos crus e cozidos separando-os durante o preparo e armazenamento.

Superfícies de Trabalho

Limpe e desinfete as superfícies de trabalho antes e depois de preparar alimentos crus, especialmente carne, peixe e aves.

Utensílios de Cozinha

Utilize diferentes utensílios para manipular alimentos crus e cozidos. Lave os utensílios cuidadosamente em água quente e sabão após cada uso.

Embalagens

Armazene alimentos crus em recipientes separados dos cozidos para evitar que sucos de carne crua contaminem outros alimentos.

Embalagem Adequada

Utilize embalagens adequadas para proteger os alimentos de contaminação externa, como poeira, insetos e outros contaminantes.

1 Recipientes Herméticos

Para alimentos crus ou cozidos, utilize recipientes com tampa hermética para evitar a entrada de ar e a proliferação de bactérias.

2 Sacos Plásticos

Para alimentos congelados, utilize sacos plásticos com fecho hermético, certificando-se de remover o excesso de ar antes de selar.

3 Etiquetas

Etiquete as embalagens com o nome do alimento, a data de armazenamento e a data de validade para facilitar a organização e o controle.

