

# HIGIENE DOS ALIMENTOS

## Controle de Temperatura



Os micróbios prejudiciais à saúde podem se multiplicar em temperaturas entre 5°C a 60°C (zona de perigo).

**Geladeira** = abaixo de 5°C

**Freezer** = abaixo de -18°C

**Balcão de self-service** = acima de 60°C

Para **descongelar** alimentos: Deixe o alimento na geladeira até descongelar, use o forno de microondas ou diretamente na panela.

## Higiene do Hortifrutti

1. Selecionar os vegetais retirando as partes deterioradas (se houverem);
2. Lavar em água corrente;
3. Deixar de molho por 15 min em solução clorada. O alimento deve estar todo em contato com a solução;
4. Enxaguar com água corrente.

Obs,: Sempre que utilizar alimentos crus e *in natura*, deve seguir esses passos.

### SOLUÇÃO CLORADA

1 colher de sopa rasa\* (10ml) de água sanitária em 1L de água.

\*Ou de acordo com o rótulo

## Depois de pronto

- Evite o contato de alimentos crus com alimentos cozidos.  
Ex: colheres, tábuas, etc.
- Se mantido à temperatura superior a 60°C, pode conservar por até **6 horas**.
- Se mantido a 5°C ou menos , pode-se deixar na geladeira até **3 dias**.
- Se congelados a -18°C ou menos, conservar até **90 dias** (3 meses)

