



Uso de Equipamentos de Refrigeração e Congelação

A refrigeração (temperatura inferior a 5°C) ou a congelação (temperatura igual ou inferior a -18°C) podem prevenir a proliferação de microrganismos nos alimentos e estender o respectivo prazo de validade. O sector alimentar deve prestar atenção aos seguintes aspectos durante o uso de equipamentos de refrigeração e congelação, a fim de garantir a segurança alimentar.



Aquisição e configuração

- ▶ Os equipamentos devem ser seleccionados de acordo com o tipo dos alimentos e a quantidade de alimentos a ser armazenados
- ▶ Os equipamentos devem possuir a função de regulação da temperatura interior e um termómetro exterior que exiba a temperatura interior, para facilitar a monitorização



Manutenção de uma boa circulação do ar frio

- ▶ A porta do equipamento deve estar sempre fechada
- ▶ Os alimentos armazenados no equipamento devem manter uma distância suficiente entre si
- ▶ É necessário manter desocupado um mínimo de 20% da capacidade de armazenamento total do equipamento



Formas correctas de armazenamento dos alimentos

- ▶ Os alimentos de diferentes tipos devem ser armazenados em zonas diferentes dos equipamentos
- ▶ Os alimentos crus e os alimentos cozidos ou prontos a comer devem ser armazenados separadamente
- ▶ Antes de ser armazenados no equipamento:
 - ◆ Os alimentos devem ser devidamente embalados ou acondicionados num recipiente com tampa
 - ◆ A embalagem dos alimentos empacotados deve ser removida



Limpeza, desinfectação, reparação e manutenção

- ▶ Deve-se manter a limpeza e higiene do interior e do exterior do equipamento
- ▶ Antes do trabalho de limpeza e desinfectação, todos os alimentos armazenados devem ser retirados e colocados temporariamente noutra equipamento
- ▶ Devem-se realizar inspecções e manutenção regulares aos equipamentos
- ▶ As borrachas de porta danificadas devem ser reparadas ou substituídas



Inspecções regulares à temperatura

- ▶ A temperatura deve ser objecto de inspecção e de registo regulares
- ▶ Em caso de irregularidades na temperatura do equipamento, deve realizar-se uma verificação adequada (por exemplo, armazenamento de alimentos em quantidade excessiva ou obstrução da saída de ar frio) e resolver o problema



Orientações para a Higiene e Segurança Alimentar durante as Falhas de Energia e Inundações



Orientações para o Uso de Equipamentos de Refrigeração e Congelação

