

Orientações de Higiene para Confeção e Fornecimento de Refeições Mistas

Acondicionadas em Recipientes Plásticos

Dado que o arroz, as massas alimentícias e os pratos alimentares pre-cozinhados são alimentos potencialmente susceptíveis de contaminação, é necessário reduzir e controlar, tanto quanto possível, o tempo que permanecem a temperaturas de risco (entre 5°C e 60°C) ao longo de todo o seu processo de preparação e comercialização

1

Os alimentos exibidos devem estar cobertos por uma **tampa transparente**



Nunca empilhar recipientes de alimentos, de modo a manter os alimentos à temperatura adequada

2

3

Ligar o equipamento de conservação de alimentos quentes (por exemplo, banho-maria) com antecedência para permitir que a temperatura de conservação atinja mais de 60°C, e garantir que os alimentos sejam efectivamente mantidos a temperaturas **acima de 60°C**



Nunca misturar alimentos que estejam já expostos há algum tempo com alimentos acabados de cozinhar

4

5

Limpar e desinfetar os utensílios e equipamentos de cozinha (por exemplo, banho-maria) antes e depois da sua utilização



Zona de temperatura perigosa

危險溫度帶

60°C

5°C

Reduzir, tanto quanto possível, o tempo em que os alimentos pre-cozinhados ficam expostos a **temperaturas de risco***

* Para saber mais sobre a temperatura de risco, leia o código QR no lado direito



6