

DESCONGELAMENTO DOS ALIMENTOS.



Etapa na qual os alimentos passam da temperatura de congelamento para até 4°C, sob refrigeração ou em condições controladas.

01 Na refrigeração

Retirar o alimento com antecedência, conforme características do produto, e levá-lo à geladeira ou câmara de refrigeração, em embalagem fechada e recipiente limpo.

02 No micro-ondas

Em micro-ondas, sendo preparado imediatamente após o descongelamento.

Observação:

O descongelamento é favorecido quando a porção do alimento é pequena (até 2 kg).

Atenção:

- Após o descongelamento, os produtos devem ser armazenados sob refrigeração até 4°C e consumidos no prazo de 72 horas (exceto pescado, que deve ser consumido no prazo de 24 horas).
- Todos os alimentos que foram descongelados não devem ser recongelados.

Fonte: Manual ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas e RDC 216/2004.

Este cartaz foi cedido pela NUTHS a este estabelecimento com o propósito de conscientizar seus colaboradores quanto a procedimentos importantes de manutenção da segurança sanitária e alimentar deste ambiente. Este cartaz não significa ou atesta nenhum vínculo de prestação de serviços a este estabelecimento. Para comprovação do vínculo, faz-se necessária a apresentação do contrato em vigência.