

A temperatura dos alimentos e equipamentos é um dos principais controles utilizados para impedir a multiplicação microbiana.

Quando realizar o controle de temperatura?

- a) Controle de temperatura no recebimento dos alimentos;
- b) Controle de temperatura no pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos;
- c) Controle de temperatura dos equipamentos resfriados, refrigerados e congelados.

Esses controles podem ser divididos em controle de temperatura dos alimentos e dos equipamentos e são monitorados através dos seguintes formulários

Controle de Temperatura	Etapa	Formulário
Alimentos	Recebimento	Planilha de Controle de Recebimento de Produto Nutribem n°. F006/GQ
Alimentos	Descongelamento	Planilha de Controle de Descongelamento Nutribem n°. F008/GQ
Alimentos	Cocção/ Tratamento Térmico	Planilha de Monitoramento da Cocção e Distribuição Nutribem n°. F009/GQ
Alimentos	Cocção/ Fritura	Monitoramento da Qualidade do Óleo de Fritura Nutribem n°. F010/GQ
Alimentos	Resfriamento	Planilha de Monitoramento do Resfriamento de Alimentos Nutribem n°. F011/GQ
Equipamentos	Armazenamento	Planilha de Monitoramento de Temperatura dos Equipamentos Nutribem n° F012/GQ
Alimentos	Montagem e Distribuição	Planilha de Controle de Temperatura na Montagem das Marmitas Nutribem n° F016/GQ Planilha de Controle de Temperatura na Montagem das Cubas Nutribem n° F017/GQ
Alimentos	Transporte	Planilha de Monitoramento do Transporte de Alimentos Nutribem n° F018/GQ Planilha de Controle de Temperatura no Recebimento das Marmitas Nutribem n° F019/GQ Planilha de Controle de Temperatura no Recebimento das Cubas Nutribem n° F020/GQ

Procedimento Operacional Padronizado para Controle de Temperatura

Matéria-prima

PROCEDIMENTO	TERMÔMETRO
Medir a temperatura em sua superfície externa sem violar a embalagem do produto. Utilizar o termômetro tipo espeto devidamente higienizado, colocando entre duas superfícies a ser avaliada. Aguardar a medição, fazer a leitura e registrar a temperatura na Planilha de Controle de Recebimento de Produto n°. F006/GQ	Tipo espeto digital com temperatura de medição de -50°C a 300°C.

Alimentos semiprontos, prontos e refeições

PROCEDIMENTO	TERMÔMETRO
Medir no centro geométrico, ou seja, na parte interna do produto ou preparação. Aguardar a medição, fazer a leitura e registrar a temperatura na planilha de controle da etapa.	Tipo espeto digital com temperatura de medição de -50°C a 300°C.

Equipamentos frios (refrigerado, resfriado ou congelado) e quentes

PROCEDIMENTO	TERMÔMETRO
Utilizar o termômetro infravermelho apontando para a superfície a ser medida e pressione o botão (gatilho). Repetir o procedimento por 03 (três vezes). Fazer a leitura da melhor temperatura e registrar na Planilha de Monitoramento de Temperatura dos Equipamentos n° F012/GQ.	Termômetro infravermelho Tipo pistola digital com temperatura de medição de -50°C a 380°C.

Exemplos de equipamentos com superfícies quentes e frias: forno, chapa, pass through quente, geladeira, balcão refrigerado, freezer, pista fria e pista quente.

Padrão de Tempo e Temperatura dos Alimentos nas Etapas de produção

ETAPAS	PADRÃO DE TEMPERATURA ALIMENTOS	TEMPO
DESCONGELAMENTO	DE 0°C A 4°C	MÁXIMO DE 72 HORAS
Fonte: Resolução RDC n°. 216, 15/09/04.		
COCÇÃO	74°C NO CENTRO GEOMÉTRICO	SUFICIENTE PARA ATINGIR A TEMPERATURA
Fonte: Resolução CVS 5, 09/04/13		
RESFRIAMENTO	DE 60°C PARA 10°C	MÁXIMO DE 2 HORAS
Fonte: Resolução RDC n°. 216, 15/09/04.		
MANUTENÇÃO E DISTRIBUIÇÃO A QUENTE	MANTER O ALIMENTO IGUAL OU ACIMA DE 60°C	MÁXIMO DE 6 HORAS
Fonte: Resolução CVS 5, 09/04/13		
MANUTENÇÃO E DISTRIBUIÇÃO A FRIO	MANTER O ALIMENTO IGUAL OU INFERIOR A 10°C	MÁXIMO DE 4 HORAS
Fonte: Resolução CVS 5, 09/04/13		

Medidas Corretivas

Quaisquer não conformidades identificadas durante o controle de temperatura dos alimentos e equipamentos da unidade, as medidas corretivas tomadas são:

- ✓ **Equipamento desregulado:** transferir os produtos para outro equipamento adequado e comunicar a manutenção.
- ✓ **Temperatura dos produtos inadequada:** reprocessar se for possível ou descartar os produtos.
- ✓ **Temperatura dos equipamentos inadequada:** regular o equipamento e/ou solicitar manutenção.



REUNIÃO TÉCNICA 06

CONTROLE DE TEMPERATURA



AUTO AVALIAÇÃO

REUNIÃO TÉCNICA 06 – CONTROLE DE TEMPERATURA

NOME : _____ UNIDADE: _____

DATA: _____ NOTA: _____

Assinale a alternativa CORRETA com um X.

1) Qual a temperatura mínima de cocção no centro geométrico do alimento?

- ☐ < 100°C
- ☐ > 55°C
- ☐ > ou = 74°C
- ☐ > 65°C

2) Quantas vezes devemos medir a temperatura dos alimentos na distribuição?

- ☐ 2 vezes
- ☐ 1 vez
- ☐ Só precisa medir temperatura se ficar exposto mais de 4 horas
- ☐ Não é necessário fazer o controle se mediram a temperatura de cocção

3) Qual a ação corretiva devemos ter:

- ☐ Distribuição temperatura 74°C = reaquecer
- ☐ Distribuição temperatura 56°C = reaquecer
- ☐ Distribuição temperatura 83°C = resfriar
- ☐ Distribuição temperatura 60°C = resfriar

4) O que é correto afirmar:

- ☐ Não podemos fazer choque térmico nos produtos para fazer o resfriamento
- ☐ Não é necessário fazer o controle de temperatura de resfriamento
- ☐ O produto deve resfriar na pista fria de distribuição
- ☐ A temperatura de 60°C deve cair para 10°C em até 2 horas fazendo choque térmico

5) Controle de temperatura dos equipamentos:

- ☐ Não precisa verificar pois o equipamento nunca falha
- ☐ Deve-se registrar as temperaturas pelo menos 2 vezes ao dia e se não estiver dentro dos padrões deve colocar a ação corretiva na planilha
- ☐ Se o equipamento não funcionar não solicitar manutenção é só limpar
- ☐ Fazer a verificação de temperatura e registrar somente uma vez na semana

OBS: O participante que tiver aproveitamento inferior a 80% deve ser treinado novamente.

AUTO AVALIAÇÃO
REUNIÃO TÉCNICA 06 – CONTROLE DE TEMPERATURA

GABARITO

NOME : _____ UNIDADE: _____

DATA: _____ NOTA: _____

Assinale a alternativa CORRETA com um X.

1) Qual a temperatura mínima de cocção no centro geométrico do alimento?

- () < 100°C
- () > 55°C
- (X) > ou = 74°C
- () > 65°C

2) Quantas vezes devemos medir a temperatura dos alimentos na distribuição?

- (X) 2 vezes
- () 1 vez
- () Só precisa medir temperatura se ficar exposto mais de 4 horas
- () Não é necessário fazer o controle se mediram a temperatura de cocção

3) Qual a ação corretiva devemos ter:

- () Distribuição temperatura 74°C = reaquecer
- (X) Distribuição temperatura 56°C = reaquecer
- () Distribuição temperatura 83°C = resfriar
- () Distribuição temperatura 60°C = resfriar

4) O que é correto afirmar:

- () Não podemos fazer choque térmico nos produtos para fazer o resfriamento
- () Não é necessário fazer o controle de temperatura de resfriamento
- () O produto deve resfriar na pista fria de distribuição
- (X) A temperatura de 60°C deve cair para 10°C em até 2 horas fazendo choque térmico

5) Controle de temperatura dos equipamentos:

- () Não precisa verificar pois o equipamento nunca falha
- (X) Deve-se registrar as temperaturas pelo menos 2 vezes ao dia e se não estiver dentro dos padrões deve colocar a ação corretiva na planilha
- () Se o equipamento não funcionar não solicitar manutenção é só limpar
- () Fazer a verificação de temperatura e registrar somente uma vez na semana

OBS: O participante que tiver aproveitamento inferior a 80% deve ser treinado novamente.