

COMO DESCONGELAR

O descongelamento de alimentos deve ser realizado em:

- 1) Temperaturas inferiores a 4°C; ou
 - 2) Em forno micro-ondas; ou
 - 3) Em forno de convecção; ou
 - 4) Diretamente sob cocção.
- ✓ Quando utilizar as temperaturas dos itens 2 ou 3, o alimento deve ser submetido imediatamente à cocção (cozimento).
- ✓ Quando utilizar a temperatura do item 04 assegurar que padrões de tempo e temperatura de cocção (cozimento) serão seguidos.

O tempo permitido para o início do descongelamento até o preparo e consumo do alimento sob refrigeração **NÃO** deve ultrapassar 72 horas.

Para o procedimento de descongelamento sob refrigeração (0°C à 4°C) indicamos o uso da etiqueta abaixo.



PRODUTO EM DESCONGELAMENTO

PRODUTO: _____

MARCA: _____ **QUANTIDADE:** _____

Data inicial do descongelamento: ____/____/____ **Horário:** _____

Data final do descongelamento: ____/____/____ **Horário:** _____

Procedimento de preenchimento: Validade máxima permitida para o descongelamento de carnes, frangos e suínos: 72 horas na temperatura de 0°C à 4°C.

NUTRIBEM
REFEIÇÕES COLETIVAS

OBS: Preencher totalmente a etiqueta/placa por lote de produto a ser descongelado. Manter a etiqueta junto ao produto que está sendo descongelado.

O QUE DESCONGELAR

Os principais alimentos que necessitam de descongelamento são:

- Carnes vermelhas;
- Frango;
- Peixes;
- Embutidos;
- Massas;
- Hortifrutigrangeiros.

RECOMENDAÇÕES DO PROCEDIMENTO

O procedimento de descongelamento deve ser realizado de forma a garantir que todas as partes do alimento sejam completamente descongeladas.

Os alimentos que tenham sido descongelados **não** devem ser congelados novamente, exceto quando:

- O alimento cru que passe por processo de cocção,
- O alimento cru semi-pronto, feito com carne descongelada, desde que seja preparado diretamente na cocção, sem descongelamento prévio.

REGISTRO

O procedimento é monitorado e registrado através da planilha **Planilha de Controle de Descongelamento n°. F008/GQ**.

O descongelamento NUNCA deve ser realizado na temperatura ambiente, água parada ou em água aquecida para evitar contaminação.

Fontes: Portaria 2619 SMS – 06/12/2011

Portaria CVS-5 – 09/04/2013

RDC nº 216, 15/09/2004

AUTO AVALIAÇÃO
REUNIÃO TÉCNICA 02 – DESCONGELAMENTO DOS ALIMENTOS

NOME : _____ UNIDADE: _____

DATA: _____ NOTA: _____

Assinale a alternativa CORRETA com um X.

1) Como realizar o descongelamento?

- () Em geladeira, micro-ondas ou diretamente sob cocção
- () Em cima da pia
- () Em água parada
- () Em temperatura ambiente

2) Em até quanto tempo o alimento pode ser descongelado

- () 96 horas
- () 72 horas
- () 24 horas
- () 36 horas

3) Quais os principais alimentos que necessitam de descongelamento?

- () Carnes vermelhas e arroz
- () Frango e peixe
- () Embutidos e gelatina
- () Massas e pé de moleque

4) Quais os itens que devo informar na placa de descongelamento?

- () Somente o produto
- () Produto e marca, mas não precisa colocar data
- () Produto, marca, quantidade, data de início e final de descongelamento
- () Valide do produto

5) Quando o alimento pode ser congelado novamente?

- () Carne crua descongelada que não foi totalmente utilizada
- () Todo alimento pode ser congelado novamente
- () Alimentos crus que passem por processo de cocção
- () Alimentos semiprontos que já foram descongelados

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

AUTO AVALIAÇÃO
REUNIÃO TÉCNICA 02 – DESCONGELAMENTO DOS ALIMENTOS

GABARITO

NOME : _____ UNIDADE: _____

DATA: _____ NOTA: _____

Assinale a alternativa CORRETA com um X.

1) Como realizar o descongelamento?

- ☒ Em geladeira, micro-ondas ou diretamente sob cocção
- ☐ Em cima da pia
- ☐ Em água parada
- ☐ Em temperatura ambiente

2) Em até quanto tempo o alimento pode ser descongelado

- ☐ 96 horas
- ☒ 72 horas
- ☐ 24 horas
- ☐ 36 horas

3) Quais os principais alimentos que necessitam de descongelamento?

- ☐ Carnes vermelhas e arroz
- ☒ Frango e peixe
- ☐ Embutidos e gelatina
- ☐ Massas e pé de moleque

4) Quais os itens que devo informar na placa de descongelamento?

- ☐ Somente o produto
- ☐ Produto e marca, mas não precisa colocar data
- ☒ Produto, marca, quantidade, data de início e final de descongelamento
- ☐ Valide do produto

5) Quando o alimento pode ser congelado novamente?

- ☐ Carne crua descongelada que não foi totalmente utilizada
- ☐ Todo alimento pode ser congelado novamente
- ☒ Alimentos crus que passem por processo de cocção
- ☐ Alimentos semiprontos que já foram descongelados

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