

CUIDADOS NO ARMAZENAMENTO PARA EVITAR PERDAS E TER BEBIDAS E ALIMENTOS SEGUROS

CARTILHA ABRASEL: MAIO DE 2021



APOIO:



PHILIP MORRIS
BRASIL

INTRODUÇÃO

O armazenamento compreende a etapa de manutenção de matérias primas, produtos processados, ingredientes e embalagens em um ambiente adequado para garantir sua integridade e manutenção da qualidade.

Todos os produtos devem ser armazenados seguindo as Boas Práticas para evitar a contaminação ou proliferação dos microrganismos, garantir a manutenção das características sensoriais do produto e evitar danos nas embalagens.

Todos os cuidados devem ser seguidos para que os produtos armazenados possam manter suas características e é fundamental estabelecer monitoramentos periódicos para verificação das condições gerais do ambiente e dos produtos armazenados no estoque seco, refrigerado e congelado.

OS CUIDADOS ESSENCIAIS PARA O CORRETO ARMAZENAMENTO DOS PRODUTOS:

- Observe as instruções descritas no rótulo pelo fabricante para o armazenamento correto de cada produto.
- Verifique e respeite o prazo ou data de validade e a temperatura de conservação de cada produto, produtos em desacordo não devem ser utilizados ou comercializados.
- Implemente e realize o PVPS (Primeiro que Vence é o Primeiro que Sai), faça sempre a organização do depósito para facilitar a rotatividade do estoque e sempre que chegar produtos novos reorganize conforme a data de validade. O controle de validade dos produtos evita perdas e possibilita compras de acordo com a saída dos produtos.
- Todos os produtos armazenados devem estar corretamente identificados e sempre protegidos contra contaminações.
- As caixas devem ser manuseadas com cuidado, evitando arremessá-las ou arrastá-las.

- É proibido a entrada de caixas de madeira dentro da área de armazenamento e manipulação.
- Caixas de papelão não devem permanecer nos locais de armazenamento sob refrigeração ou congelamento, a menos que haja um local ou equipamento exclusivo (exemplo: freezer ou câmara exclusivos) para evitar a contaminação cruzada.
- Alimentos ou recipientes com alimentos não devem estar em contato com o piso, devem estar sempre apoiados sobre estrados ou prateleiras.
- Os produtos destinados a devolução devem ser colocados em locais apropriados, separados e identificados..
- Não armazenar alimentos próximo a produtos químicos, de higiene ou de limpeza para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.



- Produtos químicos como detergentes, sanitizantes e outros devem ser armazenados em local específico para evitar contaminações.
- Estabeleça a manutenção preventiva periódica dos equipamentos para garantir o correto funcionamento e evitar problemas na produção.
- Realize periodicamente a higienização e degelo de freezers e refrigeradores.
- Faça o monitoramento da temperatura dos equipamentos diariamente e mantenha o termômetro calibrado.
- Faça a gestão do estoque criteriosamente, nunca efetue pedidos sem antes analisar estoque, preço, quantidade, sazonalidade, média de vendas e qualidade.
- Mantenha o depósito sempre organizado para evitar danos nas mercadorias, facilitar a rotação dos produtos e manter a limpeza geral.
- Dê baixa diariamente no estoque para manter a contagem de cada produto atualizada.
- Faça a gestão do estoque com atenção e cuidado para evitar perdas e desperdícios e garantir a segurança dos alimentos.

QUER TER ACESSO A OUTROS
CONTEÚDOS E AÇÕES DE APOIO?



Rede **ab**rasel

Faça parte da Rede Abrasel, a rede profissional exclusiva do setor de alimentação fora do lar: www.redeabrasel.com.br - [clique aqui](#) e acesse gratuitamente.

Bares &
Restaurantes

abrasel