

QUALIDADE DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS INDUSTRIALIZADOS



Os gêneros alimentícios INDUSTRIALIZADOS são alimentos produzidos e embalados segundo critérios técnicos e de acordo com a legislação, protegendo o alimento de contaminantes e mantendo suas características de sabor, cor, textura entre outros.

São alimentos como: arroz, massas, feijão, óleo de soja, biscoito, carnes, leite, farinhas entre outros.

É importante lembrar que a qualidade dos alimentos deve ser verificada no **RECEBIMENTO**, durante o **ARMAZENAMENTO** e no **PREPARO** e **DISTRIBUIÇÃO** das refeições.



QUANTO ÀS EMBALAGENS

» Devem estar limpas, devidamente fechadas (lacradas) e íntegras, sem furos ou rasgos. Não podem estar amassadas ou estufadas. As latas devem ainda estar livres de ferrugem.

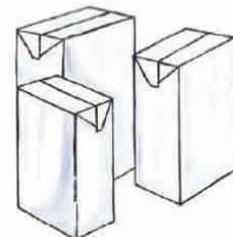


CUIDADO com as embalagens de leite UHT.

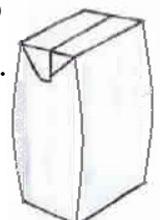
No recebimento: estão amassadas ou estufadas ➡ **RECUSAR**

No armazenamento: estão estufadas ➡ **SEPARAR** das demais e identificar.

Nos DOIS CASOS: contatar o Instituto de Nutrição Annes Dias (INAD) para adoção de medidas cabíveis. Registrar o fato por meio do formulário de notificação e enviar por e-mail.



Impróprio para o consumo.
Aguardando troca.



QUALIDADE DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS INDUSTRIALIZADOS

QUANTO ÀS INFORMAÇÕES CONTIDAS NA EMBALAGEM

» Devem ser correspondentes às **ESPECIFICAÇÕES** do *Descritivo Geral de Alimentos*, elaborado pelo INAD e ao gênero alimentício solicitado no pedido.

Ex.: leite UHT **integral**, arroz **parboilizado** - tipo 1.



RELACÃO MENSAL DE MARCAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA DE DEFESA CONSUMIDOR

| Marca | Descrição | Observações |
|-------|-----------------------------|-------------|
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 2 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 3 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 4 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 5 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 6 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 7 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 8 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 9 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 10 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 11 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 12 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 13 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 14 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 15 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 16 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 17 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 18 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 19 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 20 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 21 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 22 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 23 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 24 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 25 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 26 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 27 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 28 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 29 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 30 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 31 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 32 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 33 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 34 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 35 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 36 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 37 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 38 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 39 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 40 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 41 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 42 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 43 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 44 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 45 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 46 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 47 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 48 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 49 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 50 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 51 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 52 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 53 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 54 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 55 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 56 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 57 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 58 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 59 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 60 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 61 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 62 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 63 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 64 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 65 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 66 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 67 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 68 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 69 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 70 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 71 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 72 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 73 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 74 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 75 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 76 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 77 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 78 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 79 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 80 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 81 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 82 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 83 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 84 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 85 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 86 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 87 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 88 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 89 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 90 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 91 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 92 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 93 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 94 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 95 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 96 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 97 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 98 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 99 | |
| ARROZ | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 100 | |

» As **MARCAS** dos gêneros alimentícios devem corresponder à *Relação Mensal de Marcas*, elaborada pelo INAD e enviada para todas as Unidades no último dia útil do mês.

» O prazo de **VALIDADE** é o período no qual o fabricante garante a integridade do alimento de acordo com sua composição e data de sua fabricação e, se mantido em condições adequadas de armazenamento.

A data de validade dos gêneros alimentícios deve ser observada na hora do recebimento. Se o prazo de validade estiver apagado ou borrado, não aceite o gênero alimentício.



**UTILIZAR SOMENTE
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
DENTRO DO PRAZO DE
VALIDADE**

Para o armazenamento, a data de validade dos gêneros alimentícios também é importante para organizar os alimentos na despensa, devendo ser utilizados os que forem vencer antes.

QUALIDADE DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS INDUSTRIALIZADOS

QUANTO AO GÊNERO ALIMENTÍCIO

» As **CARACTERÍSTICAS** como cor, odor, consistência, sabor entre outras, devem estar preservadas. Qualquer alteração nessas características pode indicar perda na qualidade ou até mesmo alguma contaminação por micro-organismo.

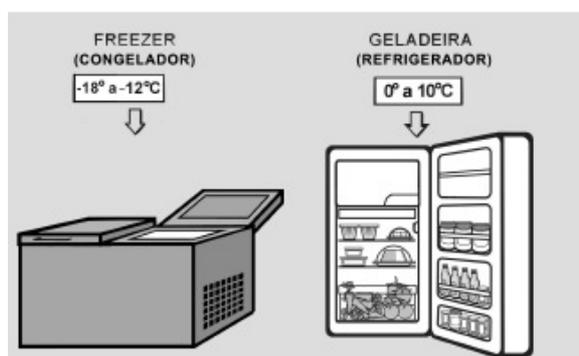


» Deve estar livre de mofo, insetos ou outros objetos estranhos, como vidros, pedras, fios entre outros.

A QUALIDADE DO GÊNERO ALIMENTÍCIO DEPENDE DE CUIDADOS IMPORTANTES

A qualidade dos gêneros alimentícios industrializados também depende das condições em que são **recebidos, armazenados e preparados**.

» No recebimento e durante o armazenamento a **TEMPERATURA** deve estar de acordo com a característica de cada tipo de alimento:



- **ambiente**, para os alimentos como: feijão, arroz, leite em pó, leite UHT, polpa de tomate, o óleo, farinhas, biscoitos, pães entre outros;
- **refrigerada**, para os laticínios com indicação pelo fabricante como iogurte e requeijão e a margarina;
- **congelada**, para os diversos tipos de carnes.

O acúmulo de gelo compromete a qualidade dos alimentos como também o funcionamento do equipamento.



QUALIDADE DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS INDUSTRIALIZADOS

OBSERVAR SEMPRE A QUALIDADE DO GÊNERO ALIMENTÍCIO

NO ARMAZENAMENTO

- » Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo refrigerador ou freezer, devem estar separados por prateleiras ou, no caso das carnes, acondicionados em caixas plásticas identificadas ou em monoblocos.
- » Retirar os gêneros alimentícios das caixas de madeira e de papelão antes de organizar na despensa.

- » Os alimentos **NÃO** devem ser armazenados juntamente com materiais de limpeza e/ou produtos de higiene, pois pode haver contaminação pelo vazamento do produto químico ou mesmo pelo seu forte odor.



- » Manter a higiene dos utensílios, equipamentos, bancadas, prateleiras, caixas plásticas, assim como de toda a área física.



- » Utilizar medidores ou colheres limpos e secos para retirar parte do alimento de uma lata ou de embalagem tipo saco para evitar contaminação do produto.

- » Usar utensílios (abridor de latas, tesoura ou faca), higienizados, para abrir embalagens como latas, sacos e caixas tipo tetra-pack.

- » Os gêneros alimentícios que não forem utilizados em sua totalidade devem ser acondicionados adequadamente, identificando a data em que foram abertos.

**A VALIDADE DO GÊNERO ALIMENTÍCIO
NÃO É A MESMA APÓS A ABERTURA DA EMBALAGEM**



QUALIDADE DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS INDUSTRIALIZADOS



Gêneros alimentícios acondicionados em lata, como ervilha, milho, atum, sardinha que devem ser transferidos para pote plástico ou de vidro devidamente fechado. Esta sobra deverá ser mantida no refrigerador e utilizada no máximo em 48 horas.

Gêneros alimentícios acondicionados em embalagem tipo tetra-pack, como leite UHT e polpa de tomate, podem ser mantidos nas suas embalagens originais, bem fechadas, e mantidas sob refrigeração por no máximo 48 horas.



Os gêneros alimentícios "secos" como açúcar, farinhas, massas alimentícias, arroz, feijão, entre outros, devem ser mantidos na própria embalagem, devidamente fechada. Esta sobra deverá ser utilizada prioritariamente na próxima preparação e o seu armazenamento não deverá ser superior a 30 dias.

NO PRÉ-PREPARO E NO PREPARO

- » O tempo de **manipulação, em temperatura ambiente, de produtos perecíveis refrigerados**, como laticínios e carnes **não deve ultrapassar 30 minutos** para evitar a multiplicação microbiana. Por isso, esses alimentos devem sempre ser manipulados em pequenas porções, mantendo o restante sob refrigeração.
- » **A carne bovina, o frango e as vísceras devem ser descongelados no refrigerador.**
- » No pré-preparo das carnes, devem ser usadas placas de corte e facas adequadas e higienizadas. O procedimento deve ocorrer em uma bancada organizada e higienizada.
- » As placas usadas para o corte de carne bovina e de frango devem ser diferenciadas, assim como deve haver uma placa exclusiva para a manipulação (corte) de carnes cozidas e outra para pães. *Consulte o instrutivo da especificação de utensílios.*



- » A forma de preparo deve seguir o descrito no Guia Alimentar, elaborado pelo INAD. Observar os tipos de corte e a quantidade de cada ingrediente a ser colocado na preparação.