



SEGURANÇA ALIMENTAR

Cuidados a ter na hora de conservar os alimentos ou na compra de alimentos já conservados.

A temperatura exerce uma influência importante no crescimento e na velocidade de multiplicação de microrganismos nos alimentos.

As temperaturas inferiores a cerca de 5 graus Celsius reduzem a velocidade do crescimento da maior parte das bactérias e temperaturas acima dos 60 a 65°C destroem a grande maioria dos microrganismos. Portanto, a zona de perigo situa-se entre os 5°C e os 60°C.

A melhor maneira de conseguir manter a integridade destes produtos é controlar e eliminar os potenciais riscos de contaminação, evitando que o alimento fique impróprio para o consumo. O controlo da temperatura a que os alimentos estão expostos, desde a sua produção ou extração, até ao momento em que é consumida, é fundamental para garantir a boa qualidade dos alimentos e a segurança dos consumidores. A implementação do [sistema de HACCP](#) é um importante passo para a gestão da qualidade dos alimentos.

É fundamental ter consciência de que cada alimento tem as suas especificidades e, portanto, uma temperatura de conservação específica. Para um serviço e consumo consciente, partilhamos abaixo as temperaturas ideais para conservação das principais categorias de alimentos. O Consumidor satisfeito regressará certamente onde foi bem servido!

Produtos alimentares	Temperaturas
Congelados	-18° C ... -15° C
Peixe & Marisco	-1° C ... +4° C
Carne	-1° C ... +4° C
Charcutaria	-1° C ... +5° C
Sushi	-1° C ... +4° C
Pastelaria	+2° C ... +5° C
Lacticínios	+3° C ... +6° C
Queijos	+2° C ... +7° C
Frutas & Legumes	+6° C ... +9° C
Chocolates	+13° C ... +15° C
Comidas quentes	+60° C ... +65° C

Dentro das categorias acima indicadas há produtos alimentares específicos que podem ter temperaturas de conservação diferentes das sugeridas, ex. determinada variedade de queijo, um delicioso chocolate artesanal, ..., nesses casos sugerimos que consulte um especialista. Explore os equipamentos [JORDÃO](#), soluções de exposição e conservação alimentar com a temperatura certa para o seu negócio. [Faça a sua escolha!](#)

contacto:
 José Júlio Jordão, Lda
 email: cool@jordao.com
<http://www.jordao.com>

