



Nota Técnica Nº 002/2024/Alimentação Escolar

Dispõe sobre os Procedimentos de Recepção
e Armazenamento de Alimentos
Perecíveis – CARNES

Considerando a Portaria CVS-5 de 09/04/2013 (Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo), que “*aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção*” - Seção I – Recepção e controle de Mercadorias, recebimento de alimentos Perecíveis

Art. 24. No ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo, devem ser conferidas e registradas em planilhas próprias, as temperaturas dos produtos que necessitam de condições especiais de conservação, conforme as indicações a seguir:

Congelados	-12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante	
Refrigerados	Pescados	de 2 a 3 °C (dois a três graus Celsius) ou conforme recomendação do estabelecimento produtor
	Carnes	de 4 a 7 °C (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do frigorífico produtor
	Demais produtos	de 4 a 10 °C (quatro a dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante

e Seção II – Armazenamento

Art. 34. As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos. Na ausência destas informações e para alimentos preparados no estabelecimento devem ser usadas as recomendações a seguir:

I - produtos congelados:

Temperatura recomendada (Graus Celsius)	Prazo de validade (dias)
0 a - 5 (entre zero e 5 graus negativos)	10
- 6 a -10 (entre seis e 10 graus negativos)	20
-11 a -18 (entre onze e dezoito graus negativos)	30
< -18 (menor que dezoito graus negativos)	90



II - produtos resfriados:

Produtos Resfriados	Temperatura recomendada (Graus Celsius)	Prazo de validade (dias)
Pescados e seus produtos manipulados crus	Máximo 2 (dois graus)	3
Pescados pós-cozção	Máximo 2 (dois graus)	1
Alimentos pós-cozção, exceto pescados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Carnes bovina e suína, aves, entre outras, e seus produtos manipulados crus	Máximo 4 (quatro graus)	3
Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída	Máximo 4 (quatro graus)	2
Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos	Máximo 4 (quatro graus)	3
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	Máximo 4 (quatro graus)	2
Sobremesas e outras preparações com laticínios	Máximo 4 (quatro graus)	3
Demais alimentos preparados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, prontos para o consumo	Máximo 5 (cinco graus)	5
Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados; sucos e polpas de frutas	Máximo 5 (cinco graus)	3
Leite e derivados	Máximo 7 (sete graus)	5
Ovos	Máximo 10 (dez graus)	7

A carne recebida fresca pode ser congelada e armazenada conforme o quadro acima – Seção II – Armazenamento (menor que -18°C – por 90 dias a contar da data de validade).

Embu-Guaçu, 22 de janeiro de 2024.

Tatiana Lopes Nascimento Silva
Secretária de Educação

gov.br

Documento assinado digitalmente
ELAINE WITT MOTODA
Data: 22/01/2024 16:00:58-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Elaine Witt Motoda
CRN-3 Nº 8490



Carlos Marques

CRN-3 Nº 68319
Carlos A. F. Marques Júnior
CRN-3 Nº 68319