



Nota Técnica Nº 004/2024/Alimentação Escolar

Dispõe sobre os Procedimentos de Recepção E Armazenamento de Alimentos sobre refrigeração

Considerando a RDC ANVISA Nº 216/2004, nos itens 4.73 E 4.8.17, sobre os alimentos refrigerados, seguir o que se segue:

01. “4.7.3 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.”

 02. “4.8.17 O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.”
-

Embu-Guaçu, 25 de março de 2024.

Elaine Witt Motoda
CRN-3 – RT – Nº 8490

Carlos A. F. Marques Junior
CRN-3 – Nº 68.319