

# Organização a limpeza correta da geladeira

**Prateleira superior:** é a mais próxima do congelador, ou seja, a com menor variação de temperatura, onde deve se armazenar alimentos mais perecíveis

- Laticínios (leite, iogurte, achocolatados)
- Frios (presunto, queijo, salame)
- Carnes frescas (não congeladas e para uso no dia)

**Prateleiras centrais:**

- Ovos
- Alimentos prontos e cozidos (armazenados em potes)
- Saladas já preparadas
- Bolos

**Prateleira inferior:** Localizada em cima da gaveta, deve ser utilizada para o descongelamento de alimentos (essencial o uso de vasilhas para que não escorra liquido), pode se armazenar frutas tem nessa prateleira

- Descongelamento
- Frutas

**Gaveta:** destinada para legumes e hortaliças, pois são sensíveis a temperaturas muito baixas

- Verduras
- Legumes

**Porta:** local com maior variação de temperatura, devemos dar preferência ao armazenamento de produtos pouco perecíveis

- Bebidas
- Condimentos
- Conservas

Laticínios, frios e carnes

Ovos, alimentos prontos armazenados em potes, bolos, saladas prontas

Alimentos para descongelamento e frutas

Legumes e verduras

Bebidas e condimentos



# Higienização da geladeira

A limpeza da geladeira deve ser realizada 1 vez ao mês, para evitar a contaminação e proliferação de bactérias nos alimentos

Todos os alimentos e embalagens também devem ser higienizados antes de serem armazenados

1. Desligar a geladeira e retirar os alimentos verificando sua data de vencimento. Comece retirando das prateleiras superiores pois precisam de mais refrigeração.
2. Armazena-los em um recipiente com gelo para manter a temperatura.
3. Retirar prateleiras, gavetas e suportes removíveis, lavar com detergente neutro e deixar secar naturalmente.
4. Dentro da geladeira, utilize uma esponja com detergente e limpe toda a zona interna, retirar o sabão com um pano úmido e finalizar com um pano seco e limpo.
5. Colocar as prateleiras e gavetas, religar a geladeira e organizar os alimentos de maneira correta, certificando se a temperatura está adequada ( 5° C ou menos).

Isabelly Berbat Utsonomia - RA: 1702596  
Jennifer Novaes Soares - RA: 2073210  
Vitória Beatriz Souza Ramos - RA: 1073707



## Dicas importantes!

- Nunca se deve utilizar panos ou plásticos nas prateleiras, isso impede a boa circulação de ar dentro da geladeira
- Não estoque alimentos crus junto de alimentos cozidos na mesma prateleira, para evitar contaminação
- Carnes frescas armazenadas na geladeira devem ser utilizadas no mesmo dia, caso contrário devem ser congeladas
- Alimentos descongelados não devem ser congelados novamente
- Sempre verifique a data de validade dos produtos e de prioridade no consumo dos que estão a mais tempo armazenados
- Não lotar a geladeira pois isso afeta sua capacidade de refrigeração