



INFOALERTA 30.25

Data	29 de abril de 2025
Assunto:	Falha de eletricidade – Cuidados a ter com a segurança alimentar

Caras e Caros Associados,

No seguimento da falha de eletricidade que ontem afetou o país, alertamos para os riscos que esta situação pode representar para a segurança alimentar nos estabelecimentos de restauração e bebidas.

Se o seu negócio foi afetado, recomendamos que verifique com atenção as condições de conservação dos alimentos. Eis alguns cuidados essenciais a ter em conta:

- **Verifique a temperatura dos equipamentos de frio**, como frigoríficos e congeladores.
- Os alimentos **armazenados no frigorífico** devem manter-se entre **0°C e 5°C**.
Se esta temperatura tiver sido ultrapassada por mais de **4 horas**, os alimentos devem ser deitados fora.
- **Alimentos totalmente descongelados**, como carne, peixe ou laticínios, **não devem ser reaproveitados**.
Apenas os que se mantêm congelados podem ser conservados e permanecer no congelador. A temperatura ideal de congelação é de **-18 °C**.
- **Antes de voltar a armazenar alimentos**, certifique-se de que os equipamentos estão operacionais e atingem as temperaturas adequadas. Falhas elétricas podem comprometer o seu funcionamento.
- **Em caso de dúvida, descarte os alimentos**. A saúde dos seus clientes deve estar sempre em primeiro lugar.

Com os meus melhores cumprimentos,
Rodrigo Pinto Barros
Presidente