

Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos

www.prefeitura.sp.gov.br/covisa

 **covisa**
COORDENAÇÃO DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE

SUS  Sistema Único de Saúde

 **PREFEITURA DE SÃO PAULO**
SAÚDE

Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos



Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

Secretaria Municipal da Saúde
Coordenação de Vigilância em Saúde

Gilberto Kassab

Prefeito do Município de São Paulo

Januario Montone

Secretário Municipal da Saúde

Inês Suarez Romano

Coordenadora da Vigilância em Saúde

Ricardo Antonio Lobo

Gerente da Vigilância de Produtos e Serviços
de Interesse da Saúde

Evanise Segala Araújo

Subgerente de Vigilância de Alimentos

Antônia Aparecida de Oliveira

Gerente do Núcleo Técnico de Comunicação
em Vigilância em Saúde

© 2012. Secretaria Municipal da Saúde.

Todos os direitos reservados. É permitida a reprodução parcial ou total desta obra, desde que citada a fonte e não seja para venda ou qualquer fim comercial. A responsabilidade pela cessão dos direitos autorais de textos e imagens dessa obra é da Coordenação de Vigilância em Saúde.

Tiragem: 50.000 exemplares

**Elaboração, distribuição e informações:
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE**

Coordenação de Vigilância em Saúde
Gerência da Vigilância de Produtos e Serviços de Interesse da Saúde
Subgerência de Alimentos
Rua Santa Isabel, 181, 9º andar, Vila Buarque.
CEP: 01221-010 – São Paulo – SP.
SAC COVISA: (11) 3397-8278 / 8279 / 8280
E-mail: smssaccovisa@prefeitura.sp.gov.br
Site: www.prefeitura.sp.gov.br/covisa

Elaboração:

Evanise Segala Araújo
Martha Virgínia Gewehr Machado
Cristina Thiago Molin

Editoração:

Núcleo Técnico de Comunicação em Vigilância em Saúde
Paulo Marques
Roberto do Valle Mossa
Cristina de Souza Santos

Revisão:

Isabella Otuzi Alca
Cristiane Mota de Faria

Ilustração:

Fabiana Shizue
Paulini Orlandi

Impresso no Brasil/Printed in Brazil

SUMÁRIO

Apresentação	7
1. Importância das Boas Práticas na Manipulação de Alimentos Seguros.....	9
2. Contaminação dos Alimentos	9
3. Micro-organismos em Alimentos.....	10
4. Cuidados com o Funcionário: Higiene, Saúde e Treinamento	17
4.1 Higiene Pessoal	18
4.2 Hábitos Pessoais	19
4.3 Controle da Saúde	22
4.4 Treinamento	23
5. Usando o Termômetro	24
6. Boas Práticas das Compras ao Consumo	32
6.1 Compra, Transporte e Recebimento dos Alimentos	32
6.2 Rotulagem de Alimentos Embalados	38
6.3 Armazenamento de Alimentos	44
6.4 Preparando o Alimento	45
6.5 Servindo o Alimento	51
7. Boas Práticas de Higiene no Local de Trabalho	56
7.1 Condições de Saneamento da Água	56
7.2 Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	61
7.3 Controle Integrado de Pragas	68
7.4 Acondicionamento e Destino do Lixo	72
8. Edificações e Instalações	74
9. Manual de Boas Práticas e POP - Procedimentos Operacionais Padronizados	77
Anexo 1 – Modelos de POP	78
Anexo 2 – Modelos de Planilhas	79
Referências Bibliográficas	81
Leitura Complementar	81

APRESENTAÇÃO

A Coordenação de Vigilância em Saúde (COVISA) elaborou este manual de acordo com o novo Regulamento Técnico de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (Portaria SMS-G nº 2619/11), visando orientar os profissionais da área quanto às condições que devem ser observadas para garantir a segurança alimentar.

A revisão do Regulamento contou com a participação de equipe multiprofissional da Vigilância em Saúde, bem como foi submetida à consulta pública, possibilitando a colaboração dos cidadãos e do setor regulado pela vigilância.

O conhecimento quanto às boas práticas de manipulação de alimentos é essencial para reduzir o risco de contaminação destes produtos e prevenir a transmissão de doenças aos consumidores.

Este manual busca facilitar o acesso à informação àqueles que trabalham na cadeia produtiva de alimentos, demonstrando-lhes a relevância de seu trabalho frente à população.

Januario Montone
Secretário Municipal da Saúde

1. IMPORTÂNCIA DAS BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS SEGUROS

As **Boas Práticas de Manipulação de Alimentos** são as práticas de **organização e higiene** necessárias para **garantir alimentos seguros** envolvendo todas as etapas: seleção dos fornecedores, compra, recebimento, pré-preparo, preparo, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda para o consumidor final.

2. CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS

O que é contaminação?

É a presença de qualquer matéria estranha que não pertença ao alimento.

Tipos de contaminação:

FÍSICA

- Fragmentos de palha de aço;
- Cabelo, fios de barba;
- Pedacos de unha;
- Pedra no feijão;
- Caco de Vidro.



QUÍMICA

- Produtos de limpeza;
- Inseticida.



BIOLÓGICA

- Fungos;
- Bactérias;
- Protozoários;
- Vírus;
- Vermes.



3. MICRO-ORGANISMOS EM ALIMENTOS

O que são micro-organismos?

São seres vivos tão pequenos que só podemos enxergá-los com microscópio e, muitos dos quais, podem causar doenças.



Todos os micro-organismos causam doença?

Não. Existem vários tipos:

Os úteis: utilizados na produção de queijos, iogurtes, leites fermentados;

Os deteriorantes: são os que estragam os alimentos, mudando o aspecto, cheiro e sabor, o que impede o consumo do produto;

Os patogênicos: são os que causam doenças sem alterar aspecto, cheiro ou sabor do alimento.

Quais os sintomas das doenças de origem alimentar?

Os sintomas mais frequentes são:

- Diarreia;
- Dores de estômago;
- Vômitos;
- Cólica abdominal.

Os sintomas dependem da causa da doença. Podem ocorrer muito depressa, logo após a ingestão do alimento, ou podem levar dias ou semanas a aparecerem.

Na maioria dos casos de doenças de origem alimentar os sintomas aparecem 24-72 horas após a ingestão do alimento e pode levar a problemas de saúde durante um longo período de tempo.

Onde são encontrados os micro-organismos?

Em todos os lugares!

No ar, água, terra, pessoas, animais, utensílios e no próprio alimento.

Apesar dos micro-organismos estarem em todos os lugares, encontram-se com mais facilidade em:

- Fezes;
- Água e solo;
- Ratos, insetos e outras pragas;
- Animais domésticos e marinhos (cães, peixes, vacas, galinhas, porcos etc.);
- Pessoas (intestinos, boca, nariz, mãos, unhas e pele).

Todo alimento possui certa quantidade de micro-organismos. É a contaminação de origem.

Exemplos: verduras, frutas, grãos, ovos crus, carnes cruas, água não tratada.

Além da contaminação de origem, existe a contaminação cruzada.

O que significa contaminação cruzada?

É a contaminação que acontece quando micro-organismos são transferidos de um alimento ou superfície para outro alimento por meio de utensílios, equipamentos ou do próprio manipulador. Exemplo: cortar com a mesma faca e na mesma tábua carne crua e cozida sem antes higienizá-las.

Se os micro-organismos estão presentes em todos os lugares e alguns são capazes de nos causar doenças, por que não ficamos sempre doentes?

Porque os seres humanos têm uma resistência natural aos micro-organismos.

Por causa desta resistência, a maioria dos micro-organismos, quando em quantidades pequenas, não é capaz de produzir doenças. Para que causem doenças é necessário que estejam presentes em quantidades maiores.



A falta de cuidados de higiene durante a manipulação de alimentos aumenta o risco de contaminação por micro-organismos causadores de doenças. Alguns micro-organismos comumente encontrados em alimentos, como a bactéria salmonela em carne de frango e ovos podem causar sérios danos, especialmente em crianças, idosos, gestantes e em pessoas doentes. Outra bactéria muito conhecida porque pode levar a morte é o *Clostridium botulinum*, causador do botulismo.

Como um alimento se torna inseguro?

Um alimento se torna inseguro quando os micro-organismos presentes nele atingem a **dose infectante**, podendo causar doença na pessoa que o consome. **Esta dose infectante pode ser alcançada quando se permite a multiplicação dos micro-organismos no alimento.**

O cheiro, o sabor e a aparência dos alimentos não são os fatores indicados para reconhecer se o alimento vai provocar uma doença de origem alimentar. Mesmo um alimento bonito, gostoso e cheiroso pode conter micro-organismos causadores de doenças!

Para que os micro-organismos se multipliquem eles precisam encontrar certas condições favoráveis, como:

Água: quanto mais água livre um alimento tiver, maior é a multiplicação dos micro-organismos. Carne bovina, suína, aves, pescados, leite e queijos são alimentos ricos em água.

Alimentos secos como pão, bolacha, cereais matinais e goiabada, duram mais que outros porque têm menor quantidade de água.

Nutrientes: os micro-organismos necessitam de nutrientes como proteínas e carboidratos.

Ar: Os micro-organismos, diferentemente de outros seres vivos, podem ou não precisar de ar para se multiplicar.

Acidez: A maioria dos micro-organismos não se multiplicam quando o alimento é muito ácido. A indústria de alimentos utiliza de tecnologia para acidificar os produtos. Os alimentos pouco ácidos como o palmito, milho, manga, melão, melancia, mamão, queijos, carnes, pescados, entre outros, favorecem a multiplicação de micro-organismos

Tempo: Os micro-organismos precisam de tempo suficiente para multiplicarem-se. As bactérias, por exemplo, podem se multiplicar de 20 em 20 minutos. Em pouco tempo o alimento pode apresentar a quantidade de bactérias que atinja a dose infectante capaz de causar doença.

Portanto, é preciso estar atento ao tempo de preparo, armazenamento e distribuição do alimento.

Temperatura: Temperaturas entre 5° e 60°C favorecem a multiplicação de micro-organismos. Temperaturas muito altas ou muito baixas dificultam a multiplicação dos micro-organismos. Observe o termômetro:



Fonte: ANVISA

Observando a informação da figura do termômetro, percebemos que a zona de temperatura perigosa para a segurança dos alimentos fica entre 5°C e 60°C. **Portanto, os alimentos quentes devem ser mantidos bem quentes e os frios bem frios.**

Por que manter sob refrigeração ou congelamento alimentos perecíveis?

Alimentos perecíveis têm **características favoráveis** à multiplicação de micro-organismos deteriorantes e também de patogênicos. A temperatura de refrigeração retarda esta multiplicação. Determinadas bactérias patogênicas, ao se multiplicarem no alimento, podem produzir toxinas. Algumas destas toxinas não são destruídas pelo cozimento, fritura ou ao assar um alimento.

Mesmo os alimentos que foram cozidos podem conter bactérias resistentes na forma de esporos.

Os esporos dão origem a novas bactérias quando o alimento fica na zona de temperatura perigosa (5° a 60°C).



Impeça que os micro-organismos causem a si e aos outros doenças, seguindo as “cinco chaves para uma alimentação mais segura” recomendadas pela Organização Mundial da Saúde (OMS):

1. Mantenha a limpeza;
2. Separe alimentos crus de alimentos cozidos;
3. Cozinhe bem os alimentos;
4. Mantenha os alimentos a temperaturas seguras;
5. Utilize água e matérias-primas seguras.

Existem substâncias químicas que podem ser utilizadas para conservar os alimentos?

As indústrias utilizam substâncias conservantes para impedir ou retardar a multiplicação de bactérias, mas somente técnicos legalmente habilitados podem utilizá-las, pois quando utilizadas em doses erradas podem ser tóxicas para o homem (contaminação química).

Exemplos:

- Ácidos em conservas de vegetais;
- Nitritos e nitratos em produtos cárneos.

Após considerar todos esses conceitos, conheça os alimentos que devem ser manipulados com mais cuidado:



PESCADOS
(peixes, mariscos e crustáceos)



CARNE BOVINA



CARNE SUÍNA



OVOS IN NATURA (crus)



SALADAS QUE
CONTENHAM CARNES



LEITE E DERIVADOS

4. CUIDADOS COM O FUNCIONÁRIO: HIGIENE, SAÚDE E TREINAMENTO

Que cuidados devem ser tomados com todos os funcionários para a produção de alimentos seguros?

Todos os funcionários devem manter bons hábitos de higiene, boas condições de saúde e ser, continuamente, treinados em boas práticas de manipulação de alimentos.

O que os funcionários devem fazer para manter a higiene pessoal?

1. Tomar banho diariamente;
2. Lavar a cabeça com frequência e escovar bem os cabelos;
3. Escovar os dentes após cada refeição;
4. Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmaltes ou bases;
5. Retirar todos os adornos, como anéis, pulseiras, relógio, antes de higienizar as mãos e vestir os uniformes;
6. Usar uniformes limpos e bem conservados;
7. Utilizar papel toalha para secar as mãos e o suor.



4.1 HIGIENE PESSOAL

Por que a Higiene Pessoal adequada é importante?

Nós todos trazemos em nossa boca, mãos, nariz ou sobre a pele as bactérias causadoras de doenças que podem ser levadas ao alimento. Mantendo-se saudável e limpo, o manipulador pode ajudar a evitar uma doença por consumo de alimento contaminado.

Quando as mãos devem ser higienizadas?

O funcionário deve higienizar as mãos sempre que:

- Chegar ao trabalho;
- Utilizar os sanitários ou vestiários;
- Iniciar, interromper ou trocar de atividade;
- Após manipular alimentos crus ou não higienizados;
- Antes de manipular alimentos submetidos à cocção, higienizados ou prontos para consumo;
- Tossir, espirrar, assoar o nariz, tocar no corpo ou cabelo;
- Usar utensílios e materiais de limpeza, como vassouras, rodos, pás, panos de limpeza, entre outros;
- Manipular lixo e outros resíduos;
- Tocar em sacarias, caixas, garrafas, maçanetas, sapatos ou outros objetos estranhos à atividade;
- Pegar em dinheiro;
- Antes de vestir e após retirar as luvas utilizadas na manipulação de alimentos.



4.2 HÁBITOS PESSOAIS

Quais são os hábitos que devem ser evitados durante a manipulação para proteger os alimentos de contaminação?

1. Cantar, assobiar ou falar sobre os alimentos;
2. Espirrar, tossir, assoar o nariz ou cuspir;
3. Pentear-se, coçar-se, pôr os dedos no nariz, boca ou ouvido ou passar as mãos nos cabelos;
4. Comer, beber, mascar chiclete, palitos, fósforos ou similares e/ou chupar balas;
5. Fazer uso de utensílios e equipamentos sujos;
6. Provar a comida nas mãos, dedos ou com utensílios sujos;
7. Provar alimentos em talheres e devolvê-los à panela sem prévia higienização;
8. Enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;
9. Tocar maçanetas ou qualquer outro objeto alheio à atividade;
10. Manipular dinheiro, exceto quando os produtos estiverem embalados.

É necessário que os funcionários utilizem uniformes dentro do estabelecimento?

Sim. Os uniformes devem ser limpos e trocados diariamente, bem como usados somente dentro do estabelecimento.

O uniforme completo é composto de:



1. Calça ou saia, camisa ou camiseta;
2. Avental, sem bolsos acima da cintura;
3. Protetor de cabelo (touca, rede) que proteja totalmente os cabelos;
4. Sapato totalmente fechado, antiderrapante e em bom estado de conservação;
5. Uso de casaco de proteção para entrar em câmaras frias.

Atenção! Não é permitido:

- Utilizar avental plástico próximo a fontes de calor;
- Carregar no uniforme espelinhos, ferramentas, pentes, pinças, batons, cigarros, isqueiros e relógios;
- Usar adornos como brincos, anéis, pulseiras, relógios, alianças, piercings, colares, amuletos, fitas etc;
- Utilizar panos ou sacos plásticos para a proteção do uniforme.

LEMBRE-SE:

É de responsabilidade da empresa o fornecimento e a higienização dos uniformes respeitando-se o explicitado nas respectivas convenções coletivas de trabalho.

Quando utilizar luvas? E quando trocá-las?

As luvas são indicadas somente para algumas situações específicas:

- Luvas de cano longo para lavagem e desinfecção de ambientes, equipamentos e utensílios;
- Luvas isolantes térmicas devem ser utilizadas na manipulação de utensílios quentes;
- Luvas de malha de aço devem ser utilizadas no corte de carnes para proteger as mãos.

No caso de utilização de luvas de plástico, elas devem ser descartadas sempre que houver mudança de atividade, não dispensando a lavagem das mãos a cada troca.

Não é permitido o uso de luva descartável em procedimentos que envolvam calor, como cozimento ou fritura e quando do uso de máquinas de moagem, tritura, moldagem ou similares.

4.3 CONTROLE DE SAÚDE



Para alimentos prontos para o consumo tipo pães, doces e saladas, evite usar as mãos. Utilize pegadores, garfos, pinças ou luvas descartáveis.

As pessoas transmitem, umas às outras, muitas doenças através dos alimentos. Assim, o cuidado e o controle com a saúde do funcionário são essenciais para garantir a segurança do alimento preparado.

O funcionário deve realizar **exames médicos admissionais e periódicos**, acompanhados de **análises laboratoriais**, a critério médico, de acordo com as atividades desenvolvidas pelo funcionário. Os exames de coprocultura e o coproparasitológico devem ser realizados semestralmente para aqueles que manipulam diretamente os alimentos ou participam diretamente da distribuição e oferta de refeições, e anualmente, para aqueles envolvidos exclusivamente com atividades nas quais os alimentos encontrem-se totalmente embalados.

Os funcionários que apresentarem diarreia, assim como os que estiverem acometidos de infecções pulmonares ou faringites não podem manipular alimentos, devendo ser afastados para outras atividades de forma a evitar a contaminação dos alimentos. Esses funcionários devem ser encaminhados para avaliação e tratamento médico.

O manipulador que apresentar cortes ou lesões não deve manipular alimentos ou superfícies que entrem em contato com os alimentos, a menos que as lesões estejam efetivamente protegidas por curativo e uma cobertura à prova d'água, como dedeiras ou luvas protetoras impermeáveis.

4.4 TREINAMENTO

Por que treinar?

Todo funcionário que trabalha na manipulação de alimentos deve ser treinado nas **Boas Práticas de Manipulação de Alimentos**.

Para a Empresa de Pequeno Porte (EPP), a Microempresa (ME) e a empresa registrada como sociedade limitada - Ltda, optante pelo Sistema Tributário Simples, a Secretaria Municipal de Saúde oferece o Curso de Boas Práticas para o empresário ou para uma pessoa responsável indicada por ele.

5. USANDO O TERMÔMETRO

Por que as temperaturas dos alimentos devem ser medidas e registradas?

Utiliza-se o frio e o calor para destruir ou evitar a multiplicação dos micro-organismos nos alimentos, portanto devemos sempre controlar as temperaturas dos alimentos medindo-as e registrando-as.

Que tipos de termômetros podem ser utilizados?

Devem ser utilizados termômetros que sejam capazes de indicar temperaturas de congelamento e temperaturas acima de 190° C.

Termômetro de Equipamentos:

- Embutidos ou suspensos em refrigeradores ou congeladores;
- Embutidos em equipamentos de conservação de alimentos quentes e máquinas de lavar.



Termômetro Digital:



Termômetro Mecânico:



Termômetros a Laser:



Como deve ser utilizado o termômetro?

1. Espere que a temperatura do termômetro estabilize;
2. Insira a haste ou sensor do termômetro no centro do alimento;
3. Não deixe que o sensor toque os lados ou o fundo do recipiente (Este pode estar mais frio ou mais quente que o alimento e a leitura pode não ser correta);
4. Espere estabilizar a temperatura, faça a leitura e o registro.

OLHE A DICA!

Verifique a temperatura em pelo menos dois pontos diferentes, especialmente em alimentos de grande volume. Para medir a temperatura de produtos embalados refrigerados ou congelados, coloque o sensor do termômetro entre duas embalagens.

Quando a temperatura deve ser verificada?

A temperatura deve ser verificada em várias situações e de acordo com as características dos produtos. Observe as possíveis situações nos quadros a abaixo:

Temperaturas de transporte e recebimento	
Produto	Temperatura
Produtos congelados	Até -12°C ou conforme a recomendação do fabricante
Pescados resfriados	Até 3°C ou conforme a recomendação do fabricante
Carnes e derivados resfriados	Até 7°C ou conforme a recomendação do fabricante
Para os demais produtos resfriados	Até 10°C ou conforme a recomendação do fabricante
Preparações prontas para o consumo com pescados crus ou carne bovina crua	Até 5°C
Produtos quentes	No mínimo a 60°C

Temperaturas e tempo de armazenamento para produtos pré-preparados e preparados no estabelecimento sob refrigeração ou na ausência da informação do fabricante.

Produto	Temperatura Máxima	Tempo de armazenamento em dias
Leite e derivados	7°C	5
Ovos e outros produtos	10°C	7
Carnes bovina, suína, aves, entre outras e seus produtos manipulados crus, exceto espetos mistos, bife rolê, carnes cruas empanadas e preparações com carne moída	4°C	3
Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas, e preparações com carne moída	4°C	2
Pescados e seus produtos manipulados crus	2°C	3
Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados, sucos, polpas, caldo de cana	5°C	3
Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios que possuam ingredientes que necessitem de refrigeração	5°C	5
Frios e embutidos fatiados, picados ou moídos	4°C	3
Alimentos pós-cocção, exceto pescados	4°C	3
Pescados pós-cocção	2°C	1
Sobremesas e outras preparações com laticínios	4°C	3
Sobremesas e outras preparações com laticínios	Acima de 4°C até 6°C	2
Sobremesas e outras preparações com laticínios	Acima de 6°C até 8°C	1
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	4°C	2
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	Acima de 4°C até 6°C	1

Quando forem utilizadas temperaturas superiores às indicadas na tabela até o limite máximo de 10°C, o prazo máximo de consumo dos alimentos deve ser reduzido.

ATENÇÃO!

Produtos industrializados fechados ou abertos devem ser conservados segundo a recomendação do fabricante.

Monitorando o descongelamento	
Equipamento	Temperatura e/ou tempo
Em geladeira	Inferior a 5°C ou segundo a recomendação do fabricante
Em forno micro-ondas ou de convecção	Imediato

Temperaturas e tempo de cocção dos alimentos	
Temperatura	Tempo
74 °C	O suficiente para atingir 74°C
70 °C	2 minutos
65 °C	15 minutos

“Outras combinações de temperatura e tempo de cocção podem ser utilizadas desde que assegurem a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos”.

Monitorando o resfriamento e o congelamento	
Variação	Tempo máximo para resfriar
60 para 10°C	2 horas
Atingindo 10°C	Imediatamente para a refrigeração ou congelamento a -18°C

Temperaturas e tempo de distribuição dos alimentos prontos expostos para o consumo

Alimentos quentes	Tempo máximo de permanência
Acima de 60°C	6 horas
Abaixo de 60°C	1 hora

Atenção!

Antes de colocar os alimentos prontos para o consumo no balcão térmico, siga estas instruções:

- O balcão térmico deve estar com água tratada e limpa. A água deve ser trocada diariamente e mantida a temperaturas entre 80°C e 90°C;
- As cubas devem ter tamanhos compatíveis com o equipamento de forma que o fundo de todas as cubas atinja a água aquecida;
- Os alimentos preparados devem estar acima de 60°C quando forem colocados no balcão térmico;
- As cubas contendo os alimentos devem ser colocadas nos balcões térmicos somente quando a temperatura da água estiver, no mínimo, a 80 °C.

Temperaturas de distribuição dos alimentos prontos expostos para o consumo

Alimentos frios	Tempo máximo de permanência
Até 10°C	4 horas
Entre 10°C e 21°C	2 horas

Temperatura e distribuição dos alimentos prontos expostos para consumo que contenham carnes ou pescados crus

Temperatura	Tempo máximo de permanência
Até 5°C	2 horas

Alimentos quentes ou frios que não sigam estes tempos e temperaturas devem ser descartados.

De que forma devem ser registradas (anotadas) as temperaturas?

Os resultados das medições devem, sempre, ser registrados em planilhas próprias.

Faça da seguinte forma:

1. Verifique a temperatura do alimento;
2. Registre a hora de verificação da temperatura;
3. Registre a temperatura.

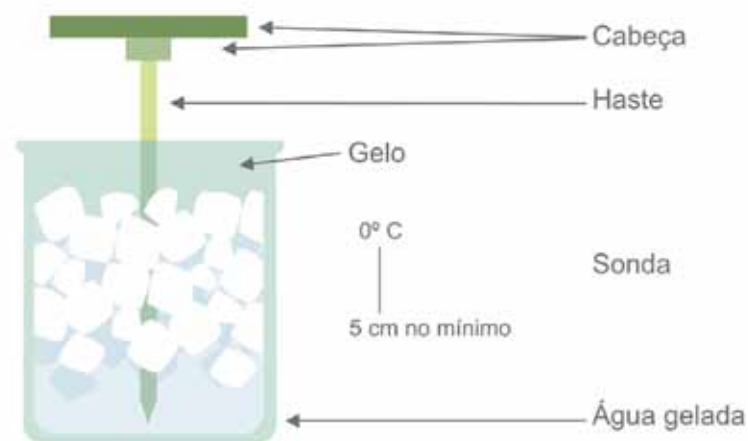
Quais são os cuidados que se deve ter com um termômetro?

1. Higienizar: O sensor do termômetro deve ser lavado e desinfetado antes e depois de uso, guardando-o sempre limpo.
2. Calibrar: O termômetro deve ser calibrado periodicamente para que ele indique sempre a temperatura correta.

Como calibrar o termômetro?

Um modo fácil de calibrar um termômetro é utilizar o Ponto de Congelamento:

1. Coloque bastante gelo picado em um recipiente e acrescente água no mesmo nível do gelo. Misture;
2. Coloque o sensor do termômetro submerso nesta mistura d'água com gelo, não deixando que a ponta do sensor encoste nas laterais ou no fundo do recipiente;
3. Espere 30 segundos;
4. No caso de termômetro mecânico, segure o parafuso de ajuste firmemente e gire a cabeça do termômetro até marcar 0°C;
5. No caso de termômetro digital, pressione o botão "Reset" para ajustar a temperatura.



Lembrete:

Mantenha sempre o termômetro digital com a bateria carregada.

6. BOAS PRÁTICAS DAS COMPRAS AO CONSUMO

As boas práticas devem ser adotadas em todas as etapas do processo de produção dos alimentos.

6.1 COMPRA, TRANSPORTE E RECEBIMENTO DE ALIMENTOS

Quais os cuidados que se deve ter ao comprar os alimentos?

- Não adquira produtos clandestinos (sem nome e endereço do fabricante e sem outras informações obrigatórias do rótulo);
- Observe a validade dos produtos;
- Verifique as condições de higiene e manipulação do fornecedor;
- Faça uma lista dos fornecedores para ter opções de escolha dos produtos;
- Verifique as condições da embalagem e do produto. As embalagens servem para proteger os alimentos e quando alteradas podem permitir a contaminação.

ATENÇÃO!

Não compre produtos que apresentarem:

- Embalagens violadas, furadas, amassadas, trincadas, estufadas, enfeijadas, emboloradas ou rasgadas;
- Embalagens soltas e não aderidas fortemente aos produtos quando embalados a vácuo;
- Sinais de descongelamento ou recongelamento, como: líquido congelado nas caixas, cristais de gelo no produto, embalagens molhadas, produtos amolecidos ou deformados;
- Sinais de vazamento ou espuma, no caso de conservas.

- Observe se os alimentos congelados e resfriados estão armazenados na temperatura recomendada pelo fabricante. Para conferir a temperatura, os equipamentos de frio devem possuir termômetros em locais de fácil visualização. Atenção! A temperatura do equipamento não deve estar acima daquela recomendada pelo fabricante do produto.

ATENÇÃO!

Cuidado com as promoções! Verifique se os produtos em promoção estão com prazos de validade próximos do vencimento ou com embalagens em condições impróprias. Muitas vezes são ofertados alimentos com preços bastante vantajosos, pois estão muito próximos do vencimento. Caso você opte por comprar, é importante que adquira quantidade adequada ao consumo, não se deixando levar pelo impulso de comprar quantidades que não serão utilizadas a tempo.

Durante as compras, observe com atenção as dicas a seguir:

Carnes resfriadas devem ter:

- Aspecto e coloração próprios;
- Textura firme;
- Ausência de manchas escuras, esverdeadas ou acinzentadas, odores desagradáveis e textura pegajosa.

Cuidado com lâmpadas vermelhas, elas mascaram a cor da carne

Produtos salgados, como pertences de feijoada, não devem ter:

- Aspecto amolecido, úmido e pegajoso;
- Odor desagradável;
- Mofo;
- Gordura rançosa;
- Larvas.

Produtos embutidos, como salsicha, salame e linguiças não devem ter:

- Superfícies úmidas, pegajosas e liberando líquido;
- Gordura rançosa;
- Massa com manchas esverdeadas ou pardas;
- Odor estranho.

Verifique se as embalagens a vácuo dos embutidos não estão rompidas. Produtos embutidos soltos dentro de embalagens à vácuo significam entrada de ar e por este motivo podem estar deteriorados.

Na compra de ovos e laticínios, observe:

- A casca dos ovos deve apresentar-se uniforme, limpa e íntegra;
- As embalagens de leite UHT não devem estar amassadas, deformadas ou sujas;
- Os queijos devem apresentar superfícies isentas de mofo e/ou crosta melada.

Na compra de água mineral, verifique:

- Se o produto está intacto e se não há sujidades ou alteração da cor;
- Se o produto está armazenado em local sem incidência direta de luz solar.

Na compra de grãos (arroz, feijão, lentilha etc), farinhas, biscoitos, macarrão, não compre se apresentarem:

- Contaminação por insetos, geralmente carunchos;
- Embalagens com sinais de rompimento como pequenos furos;
- Alterações nos cereais como aveia, farinha de milho, farelo ou grãos, parecendo “grudados” como se estivessem úmidos.

O mesmo vale para produtos vendidos a granel. Verifique a validade e aparência do alimento. Recuse produtos mal acondicionados. Verifique presença de sujidades e mofo e não compre o produto se houver suspeitas sobre sua qualidade. Os produtos vendidos a granel devem estar identificados com no mínimo: denominação de venda do produto, marca e data de validade.

Amendoim e frutas secas devem:

- Estar com embalagem íntegra, ausência de mofo e de insetos;
- Ser armazenados em local fresco e sem umidade.

Na compra de pescado salgado e seco, não adquira quando apresentar sinais de alterações como:

- Bolor, causado pelo excesso de umidade ou calor;
- Manchas avermelhadas, também conhecidas como “vermelhão”: isto pode ser resultado de armazenamento incorreto, com consequente perda e ganho de umidade ou calor excessivo;
- Manchas de cor marrom acinzentado ou com fina camada de pó branco que indicam contaminação por fungos e armazenagem inadequada;
- Presença de ovos ou larvas de moscas;
- Sinais de deterioração como: limosidade superficial, aspecto melado, viscoso, amarelado e amolecimento da carne;
- Odor desagradável.

Na compra de peixe fresco, observe as características de frescor:

- Pele bem aderida, brilhante, úmida, com tonalidade viva, sem laceirações;
- Muco ausente. Quando característico da espécie, deve ser aquoso;
- Escamas unidas entre si, fortemente aderidas à pele, translúcidas e com brilho;
- Carne firme, elástica e aderida aos ossos;
- Guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes;
- Olhos devem ocupar toda a cavidade, estar salientes, transparentes, brilhantes e sem a presença de pontos brancos no centro do olho;
- Abdômen aderido aos ossos fortemente e de elasticidade marcante;
- Odor suave característico da espécie ou ausente.

Não adquira o peixe que apresentar alterações que possam indicar deterioração, tais como:

- Pele pálida e sem brilho;
- Muco presente ou com espessura aumentada;
- Escamas que se soltam facilmente, opacas e sem brilho;
- Carne leitosa, amarelada e com má aderência aos ossos;
- Guelras pálidas ou com presença de muco intenso e espesso;
- Olhos fundos, opacos e sem brilho;
- Odor intenso, desagradável, característico de alteração.

Os camarões frescos devem ter:

- Aspectos gerais brilhantes e úmidos;
- Corpo em curvatura natural e rígida;
- Carapaça e cabeça bem aderentes ao corpo;
- Pernas inteiras e firmes;
- Coloração própria à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- Não apresentar mancha negra ou alaranjada na carapaça, característica de camarões com qualidade comprometida;
- Olhos vivos e destacados;
- Cheiro próprio e suave.

Os polvos e lulas frescos devem ter:

- Pele lisa e úmida;
- Olhos vivos e salientes;
- Carne consistente e elástica;
- Cheiro próprio (levemente adocicado);
- Ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie.

Como deve ser o transporte do alimento para garantir sua qualidade?

1. Em veículos limpos, fechados e em bom estado de conservação;
2. As temperaturas, durante o transporte, deverão ser adequadas para cada tipo de alimento;
3. Se o próprio estabelecimento transporta os produtos adquiridos, os alimentos perecíveis devem sempre ser mantidos em caixas térmicas, para manter as temperaturas recomendadas pelo fabricante ou por este manual;
4. Nunca transportar alimentos conjuntamente com pessoas ou animais, produtos tóxicos ou que exalem odor.

Como deve ser o recebimento do alimento para garantir sua qualidade?

1. Receba ou descarregue os alimentos em área protegida de chuva, sol e que seja limpa, bem iluminada e livre de pragas;
2. Observe se o entregador está com o uniforme limpo;
3. Verifique se a temperatura do alimento está de acordo com o recomendado no rótulo e/ou adequada para seu transporte, utilizando um termômetro;
4. Rejeite alimento que tenha prazo de validade vencido, sinais de dano ou deterioração.

6.2 ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS

A rotulagem possibilita ao consumidor uma melhor escolha do alimento e promove práticas alimentares saudáveis. Permite a rastreabilidade do alimento, previne o risco à saúde e ajuda a garantir o comércio de alimentos seguros.



Todo alimento embalado necessita de rótulo?

Os alimentos embalados precisam de rótulo. As informações que obrigatoriamente devem constar no rótulo de alimentos embalados são:

1. Nome do produto, indicando a sua natureza;
2. Lista de ingredientes em ordem decrescente de quantidade;
3. Conteúdo líquido (quantidade do produto em volume ou peso);
4. Identificação de origem: razão social e endereço do fabricante, do distribuidor e do importador, se for produto importado;
5. Identificação do lote;
6. Identificação do prazo de validade: constar o DIA e o MÊS para produtos com duração menor que 3 meses; constar o MÊS e o ANO para produtos com duração superior a 3 meses;
7. Modo de conservação;



Por que estas informações são necessárias?

São vários os motivos.

1. A lista de ingredientes permite que o consumidor identifique o que está comendo. Para pessoas alérgicas estas informações são essenciais;
2. A indicação do modo de conservação permite que o produto tenha sua qualidade e segurança preservadas;
3. A informação da origem permite a identificação do responsável pela fabricação, distribuição ou importação do alimento, fato necessário caso o produto venha a causar algum problema;
4. A indicação do prazo de validade evita que sejam comercializados ou consumidos alimentos que, mesmo com a aparência normal, já tenham perdido a qualidade original.

O que não é permitido colocar no rótulo?

Destacar a presença ou ausência de componentes que sejam próprios de alimentos de igual natureza do produto, por exemplo: “Óleo vegetal sem colesterol”. Todo óleo vegetal apresenta-se sem colesterol, portanto o correto seria “Óleo vegetal sem colesterol, como todo óleo vegetal”.

- Alegar propriedades medicinais, por exemplo “... cura artrite”;
- Aconselhar o uso para melhorar a saúde, evitar doenças, por exemplo: “... previne a osteoporose”;
- Usar palavras ou figuras que possam levar o consumidor a erro;
- Atribuir ao produto qualidades que não existem ou que não possam ser comprovadas.



Como deve ser identificado um produto que foi retirado da embalagem original?

Ao transferir um alimento para outro recipiente diferente do original, cole uma etiqueta no novo recipiente com no mínimo as seguintes informações: nome do produto, marca, lote, data de abertura e a nova data de validade, conforme a recomendação do fabricante.



Como devem ser rotulados os alimentos preparados ou fracionados no local de comercialização e embalados na presença do consumidor?

Com, no mínimo, estas informações:

- Denominação de venda do alimento;
- Marca;
- Lista de ingredientes em ordem decrescente de proporção;
- Data de validade após fracionamento ou manipulação;
- Informações sobre as formas de conservação do produto.



O que é rotulagem nutricional?

É a informação obrigatória que deve constar no rótulo do alimento, composta, principalmente, pelos seguintes itens: valor energético, quantidade de carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio por porção do alimento.

Por que é obrigatória a rotulagem nutricional?

Para que os consumidores tenham a possibilidade de conhecer e controlar a ingestão de alguns componentes alimentares que são importantes para a redução do risco de desenvolvimento de doenças crônicas associadas à alimentação.

A informação nutricional obrigatória é importante para que o consumidor possa fazer escolhas mais saudáveis para ele e para sua família.



Modelos de Rotulagem Nutricional:

A) Modelo Vertical A

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção g ou ml (medida caseira)		
Quantidade por porção		% VD (*)
	kcal = kj	
Valor energético		
Carboidratos	g	
Proteínas	g	
Gorduras totais	g	
Gorduras saturadas	g	
Gorduras trans	g	(Não declarar)
Fibra alimentar	g	
Sódio	mg	

"Não contém quantidade significativa de (valor energético e ou o(s) nome(s) do(s) nutriente(s))"
(Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada)

(*) % valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

B) Modelo Vertical B

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção g ou ml (medida caseira)	Quantidade por porção	% VD (*)	Quantidade por porção	% VD (*)
	Valor energético kcal = kj		Gorduras saturadas g	
	Carboidratos g		Gorduras trans g	(Não declarar)
	Proteínas g		Fibra alimentar g	
	Gorduras totais g		Sódio mg	

"Não contém quantidade significativa de (valor energético e ou o(s) nome(s) do(s) nutriente(s))"
(Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada)

ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

C) Modelo Linear

Informação Nutricional: Porção ___ g ou ml; (medida caseira) Valor energético... kcal =kj (...%VD); Carboidratos ...g (...%VD); Proteínas ...g(...%VD); Gorduras totaisg (...%VD); Gorduras saturadas.....g (%VD); Gorduras trans...g; Fibra alimentar ...g (%VD); Sódio ..mg (%VD). "Não contém quantidade significativa de(valor energético e/ou o(s) nome(s) do(s) nutriente(s))" (Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada).

(*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Os produtos que estão dispensados da rotulagem nutricional obrigatória são:

- As águas minerais e demais águas destinadas ao consumo humano;
- As bebidas alcoólicas;
- Os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia;
- As especiarias, como pimenta do reino, cominho, noz moscada, canela e outros;
- Os vinagres;
- O sal (cloreto de sódio);
- Café, erva mate, chá e outras ervas sem adição de outros ingredientes;
- Os alimentos preparados e embalados em restaurantes e estabelecimentos comerciais, prontos para o consumo, como por exemplo, sanduíches embalados, sobremesas do tipo flan ou mousses ou saladas de frutas e outras semelhantes;
- Os produtos fracionados nos pontos de venda a varejo, comercializados como pré-medidos. Alimentos fatiados como queijos, presuntos, salames, mortadelas, entre outros;
- As frutas, vegetais e carnes in natura, refrigerados ou congelados;
- Produtos que possuem embalagens com menos de 100 cm² (esta dispensa não se aplica aos alimentos para fins especiais ou que apresentem declarações de propriedades nutricionais).

6.3 ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS

Quais são os cuidados no armazenamento para não comprometer a qualidade e a segurança do alimento?

1. Substitua as caixas de madeira por caixas de material plástico porque são fáceis de lavar e isto evita a entrada de sujeira e insetos no estabelecimento;
2. Organize os alimentos de acordo com a data de vencimento, primeiro que vence/entra, primeiro que sai (PVPS/PEPS);
3. Separe e identifique os produtos que estão impróprios para o consumo;
4. As prateleiras, geladeiras e congeladores devem estar em perfeitas condições de higiene e funcionamento.

Como deve ser o Estoque Seco?

1. Arejado, sem umidade ou calor excessivo. O excesso de umidade possibilita a presença de bolores;
2. Limpo, livre de entulhos e outros materiais ou objetos que não estão em uso;
3. Os alimentos devem ser colocados nas prateleiras de forma organizada, separados por grupos, respeitando o empilhamento máximo recomendado pelo fabricante;
4. Os alimentos devem estar dispostos distantes do piso, sobre estrados (com acabamento liso, mantidos em bom estado de conservação e limpeza);
5. As prateleiras devem ser de material liso, resistente e de fácil limpeza.

Como devem ser armazenados alimentos perecíveis?

1. Disponha os alimentos no equipamento de modo a permitir a circulação do ar, distantes entre si e das paredes, sem superlotação;
2. Regule a temperatura dos equipamentos de acordo com o alimento que exige a menor temperatura;
3. Evite contaminação cruzada entre os alimentos, protegendo-os e distribuindo-os de maneira adequada;
4. Controle periodicamente a temperatura dos alimentos armazenados, registrando em planilhas próprias.

Atenção:

- Mantenha um estoque mínimo de produtos;
- Jamais utilize produtos com a validade vencida;
- Todos os alimentos devem estar identificados.

Como devem ser armazenados os alimentos com prazo de validade vencido, deteriorados, alterados, com embalagens danificadas, violadas, amassadas ou estufadas?

Esses alimentos devem ser retirados das áreas de venda e de manipulação e devem ser devidamente identificados e mantidos em local segregado pelo menor tempo possível. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.



6.4 PREPARANDO O ALIMENTO

Atenção!

É obrigatória a instalação de pia exclusiva para higienização das mãos abastecida com sabonete líquido neutro e inodoro e com produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara nas áreas de pré-preparo e preparo dos alimentos.

Como deve ser a área de preparo dos alimentos?

Na área de preparo, os móveis e equipamentos devem ser em número e tamanho suficientes em relação à quantidade de alimentos que será preparada.

LEMBRE-SE:

- Antes de iniciar o trabalho, verifique se o ambiente, as mesas, as pias, equipamentos e utensílios estão rigorosamente limpos;
- Trabalhe organizando as atividades e, a cada etapa, lave a pia, mesas e utensílios para evitar a contaminação cruzada;
- Selecione e higienize as frutas, verduras e legumes que serão consumidos crus. Frutas, verduras e legumes que serão cozidos, fritos ou assados devem ser lavados, mas não necessitam de desinfecção;
- Prepare as carnes, acondicione-as, identifique-as e guarde-as sob refrigeração;
- Nunca utilize produto com validade vencida.

Que produto pode ser utilizado na desinfecção de alimentos?

Os produtos utilizados na desinfecção dos alimentos devem ser regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e apresentar a indicação para este fim. A descrição do procedimento de higienização (limpeza e desinfecção) das frutas, verduras e legumes, deve permanecer à disposição da autoridade sanitária.

ATENÇÃO!

Para a desinfecção de frutas, verduras e legumes, siga as recomendações do fabricante do produto utilizado.

Como devo fazer o dessalgue dos produtos cárneos?

O dessalgue deve ser feito em água potável, sob refrigeração até 5°C, por meio de fervura ou conforme a recomendação do fabricante.

Durante o preparo, quanto tempo os produtos perecíveis podem permanecer em temperatura ambiente?

O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve ultrapassar 30 minutos. Em área climatizada entre 12 e 18°C, não deve ultrapassar 2 horas. Portanto, os alimentos devem sempre ser manipulados em pequenas porções.

Quais as informações que um produto pré-preparado no estabelecimento deve conter?

O produto pré-preparado deve conter identificação: nome da preparação, data de uso ou validade.

Exemplos de produtos pré-preparados: peito de frango cru temperado; almôndega crua de carne bovina.



Como fazer o resfriamento e o congelamento?

O alimento deve estar acondicionado em vasilhas rasas, em pequenas porções para facilitar o resfriamento de 60°C a 10°C no prazo máximo de 2 horas. Em seguida, deve ser encaminhado para refrigeração. A partir da temperatura de refrigeração, o congelamento deve atingir temperatura igual ou inferior a -18°C.

Para resfriar mais rapidamente o alimento, pode ser utilizado o resfriamento forçado, realizado das seguintes formas: imersão em gelo antes de levar à geladeira ou através de equipamentos próprios para resfriamento rápido.



Lembre-se:
Mantenha as vasilhas sempre bem protegidas.

Como deve ser realizado o descongelamento dos alimentos?

Pode ser feito das seguintes maneiras:

- Em geladeira, em temperatura inferior a 5°C;
- Em forno de convecção ou microondas;
- Ou segundo a recomendação do fabricante.

ATENÇÃO!

- Cuidado com o líquido que escorre durante o descongelamento, ele pode ser fonte de contaminações;
- Alimentos crus preparados com carnes descongeladas, podem ser congelados desde que sejam utilizados, sem descongelamento prévio, diretamente na cocção.

Qual a temperatura ideal que os alimentos devem atingir na etapa de cocção?

Todos os alimentos devem ser bem cozidos, assados, grelhados ou fritos. A temperatura de cocção recomendada é de 74°C em todas as partes dos alimentos.

Quais os cuidados na utilização de fornos a lenha para assar alimentos?

Os fornos que produzem gases provenientes da queima devem ser dotados de chaminé e filtros suficientemente dimensionados para a livre saída dos gases queimados.

ATENÇÃO!

É PROIBIDA A UTILIZAÇÃO EM FORNOS A LENHA DE:

- Madeira provinda de demolição ou obras;
- Móveis;
- Caixarias.

Quais os cuidados ao reutilizar o óleo de fritura?

O óleo só pode ser reutilizado quando não apresentar escurecimento da cor, alteração do cheiro e não tiver formação de espuma ou fumaça durante a fritura.

Os óleos e gorduras para fritura não devem ser aquecidos a temperaturas superiores a 180°C.

Posso reaquecer os alimentos?

Sim, desde que atinja todas as partes dos alimentos a temperatura de, no mínimo, 74°C.

Quais as normas para o uso de ovos?

- Não é permitida a venda nem a utilização de ovos com a casca rachada ou suja;
- Devem ser manipulados de maneira que o conteúdo não entre em contato com a superfície externa da casca do ovo;
- São proibidas preparações onde os ovos permaneçam crus ou mal cozidos. Portanto, não utilize ovos crus no preparo de maioneses, mousses, coberturas de bolos, gemadas e outros pratos. Nestes casos, devem ser utilizados ovos pasteurizados, desidratados ou cozidos;
- O ovo deve ser submetido à fervura por 7 minutos;
- Ovos fritos devem apresentar a gema dura;
- Para ovos líquidos e ovos em pó industrializados verifique no rótulo a instrução de armazenamento recomendada pelo fabricante.

Não adquira ovos com a casca rachada



NÃO PREPARE, SIRVA OU CONSUMA OVOS CRUS OU MAL COZIDOS

Que cuidados é preciso ter com os alimentos enlatados?

Não se deve comercializar ou utilizar latas amassadas, estufadas ou enferrujadas.

Todas as latas devem ser lavadas antes de serem abertas. A porção não utilizada deve ser transferida para vasilha adequada, devidamente identificada e mantida sob refrigeração atendendo à recomendação do fabricante.

LEMBRE-SE:

- Não deixe alimentos prontos para o consumo, que estão para serem servidos, sobre a mesa ou fogão desligado;
- Os produtos servidos quentes devem permanecer à temperatura mínima de 60°C;
- Os alimentos servidos frios devem esperar na geladeira;
- Mantenha a matéria-prima e demais ingredientes em recipientes limpos, tampados ou nas embalagens originais e identificados com nome e data de validade.

6.5 SERVINDO O ALIMENTO

Na hora de servir o alimento devemos estar atentos a algumas práticas que irão garantir que o cliente consuma um alimento seguro.

Para que um alimento permaneça seguro devemos impedir:

- A. Novas contaminações;
- B. Que os micro-organismos se multipliquem.

Quais práticas devem ser lembradas para evitar novas contaminações durante o serviço?

1. Organizar os utensílios a serem utilizados para a distribuição e para o consumo;
2. Abastecer as cubas e os recipientes em pequenas quantidades, tantas vezes quantas forem necessárias;
3. Os alimentos prontos para o consumo frios e quentes devem ser dispostos de forma organizada, sem sobreposições de cubas, bandejas e travessas, de forma que todos os recipientes permaneçam totalmente em contato com a pista fria e quente e que o fundo de todas as cubas atinjam a água quente do balcão térmico;
4. Os recipientes de exposição dos alimentos frios não devem possuir pedestais (em forma de taça) ou outros suportes, pois isto impede o contato direto do recipiente com a pista fria, prejudicando a manutenção do alimento na temperatura fria;
5. Nunca reutilizar alimento preparado que já tenha sido servido aos clientes, inclusive pães, aperitivos, condimentos e molhos (“couverts” ou entradas);
6. Recolher os pratos e utensílios usados e oferecer outros limpos aos clientes que estão voltando ao bufê de alimentos;
7. Usar utensílios para servir os alimentos de cabos longos de forma a evitar a que o consumidor se debruce sobre os alimentos servidos ou toque nos alimentos;
8. Os utensílios destinados a porcionar ou servir alimentos devem ser exclusivos para cada preparação;
9. Retirar do bufê todos os alimentos e os utensílios que os clientes possam ter sujado ou contaminado.

Os balcões, os equipamentos e os recipientes de exposição dos alimentos preparados prontos para consumo na área de consumo devem dispor de barreira de proteção que previna a contaminação dos mesmos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor ou de outras fontes.



Quais estratégias devem ser adotadas no momento de servir para evitar a multiplicação dos micro-organismos?

O segredo é ficar sempre atento ao controle de temperatura e tempo de exposição do alimento.

Temperaturas e tempo para servir os alimentos prontos expostos para o consumo	
Alimentos quentes	Tempo máximo de consumo
Superiores a 60°C	6 horas
Abaixo de 60°C	1 hora

Utilize para isso banho-maria, estufa, “réchaud” ou outros equipamentos para manutenção dos alimentos quentes.

Temperaturas e tempo para servir os alimentos prontos expostos para o consumo	
Alimentos frios	Tempo máximo de consumo
Até 10°C	4 horas
Entre 10 e 21°C	2 horas

Temperaturas e tempo para servir os alimentos prontos expostos para o consumo		
Alimentos frios	Temperatura	Tempo máximo de consumo
Preparações que contenham pescados crus ou carnes cruas	Até 5°C	2 horas

Os alimentos que não obedecerem às temperaturas e aos intervalos de tempo, acima indicados, deverão ser descartados.



Algumas dicas na hora de servir :



1. Segure os pratos pela parte de baixo ou pelas bordas;



2. Pegue as xícaras pela parte de baixo ou pelas alças;



3. Pegue e manuseie os talheres pelo cabo;



4. Apanhe o gelo com utensílios de cabo longo (nunca com copos, xícaras, tigelas ou conchas sem cabo);



5. Apanhe alimentos prontos com pegadores.

E pensando em servir, o Comércio Varejista de Alimento deve estar atento às legislações quanto à proibição da venda, oferta, fornecimento, entrega e permissão do consumo de bebida alcoólica, ainda que gratuitamente, aos menores de 18 anos de idade.

Os estabelecimentos devem manter avisos da proibição de venda, oferta, fornecimento, entrega e permissão de consumo de bebida alcoólica, ainda que gratuitamente, aos menores de 18 anos de idade, em tamanho e local de ampla visibilidade, afixados em número suficiente para garantir sua visibilidade na totalidade dos respectivos ambientes, conforme a legislação vigente.



Bebida alcoólica pode causar dependência química e, em excesso, provoca graves males à saúde. É proibido a venda, oferta, fornecimento, entrega e permissão de consumo de bebida alcoólica, ainda que gratuitamente, aos menores de 18 anos de idade. Lei Estadual nº 10.512 de 17 de outubro de 2001 (artigo 103 do Regulamento e 1.031 de 13 de julho de 1970). Ministério do Consumo e Defesa do Cidadão, Sig. 0002/11/2011, no endereço www.saude.gov.br

Nos estabelecimentos que operam no sistema de autosserviço, as bebidas alcoólicas deverão ser dispostas em locais ou estandes específicos, distintos dos demais produtos expostos, com a afixação da sinalização de proibição, conforme a legislação vigente.

O estabelecimento deve afixar, nos ambientes fechados e em local visível, um cartaz atendendo a lei ANTIFUMO. O cartaz obrigatório está disponível no site www.leiantifumo.sp.gov.br

É proibido fumar neste local.



Para informar o descumprimento da lei, ligue 0800 771 3541 ou acesse www.leiantifumo.sp.gov.br
Lei Estadual 13.541 de 07 de maio de 2009.

7. BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE NO LOCAL DE TRABALHO

Manter a higiene de um estabelecimento que manipula e comercializa alimentos é prática fundamental. Ela é um importante fator para garantia de um alimento seguro, livre de micro-organismos que podem causar doenças.

A higiene de tudo que envolve o local de trabalho deve ser realizada periodicamente e sempre que necessário, incluindo:

- A higienização da caixa d'água;
- O tratamento e o controle da potabilidade da água provida de solução alternativa (poços);
- A higienização de instalações, utensílios e equipamentos;
- Medidas preventivas de controle de insetos e roedores;
- O correto armazenamento e destino do lixo.

7.1 CONDIÇÕES DE SANEAMENTO DA ÁGUA

A água é um **recurso natural** e deve ser usada com critério, evitando sua contaminação e desperdício.

Atenção!

A água utilizada no preparo de alimentos, incluindo sucos, vitaminas e gelo é uma matéria-prima. Portanto, use somente água potável!

O que é água potável?

É a água segura para beber. O Ministério da Saúde estabelece que a água produzida e distribuída para o consumo humano deve ser potável. A lei exige que a água seja tratada.

O que é água tratada?

É a água limpa e tratada adicionando produto para desinfecção com o objetivo de eliminar os micro-organismos e tornar a água própria para beber, ou seja, potável.

Qual é a procedência da água?

A água pode ser proveniente do:

- Abastecimento público (SABESP);
- Soluções Alternativas (poço);
- Caminhão-pipa.

Em São Paulo, não é recomendado utilizar água de poço raso ou cacimba, em virtude da contaminação do solo.

Atenção!

A água oriunda de solução alternativa ou mista deve ser tratada e a sua qualidade deve ser controlada por meio de análises laboratoriais, com a periodicidade determinada pela legislação específica vigente.

Água de Caminhão-Pipa:

Atenção para a procedência da água.

Exija da empresa fornecedora da água:

1. Cadastro ou licença de funcionamento na vigilância sanitária;
2. Laudo de análise da água;
3. Determinação do pH e dosagem de cloro da carga de água;
4. Nota fiscal.

Como armazenar a água?

Em caixas d'água ou reservatórios, com as seguintes condições:

- Superfícies lisas, resistentes e impermeáveis, livres de rachaduras;
- Bem vedadas para impedir a entrada de insetos e outras sujidades;
- Instalado em local acessível para inspeção e higienização;
- Protegida contra inundações e infiltrações.

Quando deve ser realizada a higienização da caixa d'água?

A higienização deve ser realizada quando:

- Quando for instalada;
- A caixa d'água estiver suja;
- Há suspeita ou confirmação de poluição da água da caixa;
- Algum objeto ou animal cair dentro da caixa;
- Periodicamente, com intervalo máximo de 6 meses entre as lavagens de limpeza, como medida preventiva.

Observe com atenção e corrija imediatamente os vazamentos, para evitar contaminação e desperdício.

Como se faz a higienização da caixa d'água?

1. Feche o registro de entrada de água do estabelecimento ou amarre a bóia;



2. Armazene água da própria caixa para usar enquanto estiver fazendo a limpeza;



3. Esvazie toda a água da caixa;



4. Tampe a saída para que a sujeira não desça pelo ralo;



5. Utilize um pano úmido e a água armazenada para lavar as paredes e o fundo da caixa. Se a caixa for de fibrocimento, substitua o pano úmido por uma escova de fibra vegetal ou de fio de plástico macio. Não use escova de aço, vassoura, sabão, detergente ou outros produtos químicos;



6. Retire a água da lavagem e a sujeira com uma pá de plástico, balde e panos. Seque o fundo com panos limpos;



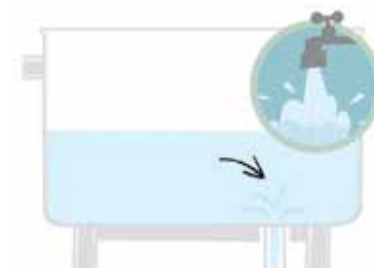
7. Encha a caixa e adicione 2 litros de hipoclorito de sódio para cada 1.000 litros de água;



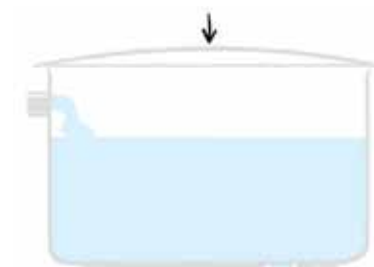
8. Aguarde 2 horas. Não use água neste tempo;



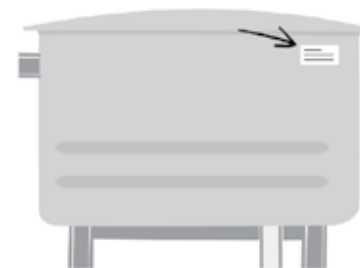
9. Passadas as 2 horas, abra a saída da caixa e a esvazie totalmente abrindo todas as torneiras e acionando as descargas para desinfetar todas as tubulações do estabelecimento;



10. Encher novamente a caixa e utilizar a água normalmente. Tampe bem. A tampa tem que ter sido lavada antes de ser colocada no lugar;



11. Anote a data da limpeza do lado de fora da própria caixa d'água.



Quais os cuidados quanto ao gelo?

O gelo que entra em contato com os alimentos deve ser de água potável e estar embalado, qualquer que seja o seu formato ou tamanho. Deve também estar armazenado em local limpo e bem conservado.

7.2 HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

1. O que significa higienização?

A higienização compreende duas etapas: limpeza e desinfecção. A limpeza consiste na remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidades e/ou outras substâncias indesejáveis. Já a desinfecção é a operação de redução, por método físico ou químico, do número de micro-organismos a um nível que não comprometa a segurança do alimento.



2. Qual a importância de se realizar a higienização dos equipamentos, móveis e utensílios?

Porque as bactérias se multiplicam em resíduos que permanecem nos utensílios, equipamentos e no ambiente de trabalho, contaminando os alimentos ali produzidos. Portanto, higiene é fundamental.

3. A organização é importante para manter a higiene de um local?

Sim, pois a higiene começa na organização. É preciso reservar um lugar para cada coisa e evitar manter nas áreas de preparo ou de estoque de alimentos: plantas, enfeites, objetos estranhos à atividade, equipamentos e utensílios que não estão sendo utilizados.

4. O processo de higienização deve ser registrado?

Sim, a higienização de instalações, equipamentos e utensílios deve estar descrita nos POPs (Procedimentos Operacionais Padronizados) e disponíveis para a autoridade sanitária. Nos procedimentos devem ser descritos o método utilizado, sua frequência, o responsável pelo procedimento, condições de uso, concentração do produto utilizado, temperatura, tempo, ação mecânica, especificação dos produtos e local da utilização.

5. Como deve ser a área destinada à higienização dos equipamentos, móveis e utensílios?

A higienização deve ocorrer em área própria, isolada, dotada de tanque ou pia com água corrente, fria ou quente. Não havendo possibilidade deste espaço físico próprio, os procedimentos de higienização devem garantir a segurança do processo para evitar a contaminação cruzada.

6. Os utensílios de limpeza podem ser guardados com outros utensílios?

Todos os materiais utilizados na limpeza (panos, vassouras etc.) devem ser mantidos em bom estado de conservação e guardados em locais próprios, separados de acordo com o tipo de utilização.



7. É permitido o uso de esponja de aço?

Sim, desde que os utensílios sejam cuidadosamente enxaguados, de forma que não permaneçam resíduos da esponja.

8. Posso utilizar panos convencionais?

Não é permitido o uso de panos convencionais para a limpeza de móveis, bancadas, utensílios, equipamentos, secagem de mãos. Devem ser utilizados aqueles constituídos de materiais descartáveis.

9. É permitida a utilização de produtos para higienização sem registro no órgão competente?

Os produtos para higienização devem ser regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA.

Observe sempre as instruções do rótulo e siga rigorosamente:

Fabricado por: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Endereço: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
CNPJ: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Químico responsável: xxxxxxxxxxxxxx
Reg. Anvisa: 3.xxxx.xxxx.xx
SAC: (00) 0000-0000
Indústria brasileira
Finalidade: Desinfetante de alimentos
Modo de uso: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx



No Rótulo, você lê informações sobre o produto. Todos os rótulos devem conter:

- O nome do fabricante ou importador, com endereço completo, telefone e também o nome do técnico responsável pelo produto;
- A frase “Produto notificado na Anvisa/MS” ou número do registro no Ministério da Saúde;
- A frase “Antes de usar leia as instruções do rótulo”, para que você saiba como usá-lo;
- Avisos sobre os perigos e informações de primeiros socorros;
- O número de telefone do Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC);
- Caso esteja escrito no rótulo “PROIBIDA A VENDA DIRETA AO PÚBLICO” ou “USO PROFISSIONAL” este produto somente poderá ser utilizado por profissional habilitado.

O rótulo não pode estar rasgado, descolado da embalagem, manchado ou com letras que não dêem para ler.

ATENÇÃO!

É proibido o uso de produto clandestino, sem identificação e sem regularização na ANVISA.



MUITO CUIDADO!

Os produtos saneantes clandestinos, geralmente, têm cores bonitas e atrativas, principalmente para crianças, e costumam ser vendidos em embalagens reaproveitadas de refrigerantes, sucos e outras bebidas. Esses produtos quando ingeridos (bebidas) podem causar sérios danos à saúde e, até, a morte.

NÃO COMPRE NEM USE:

- Produtos saneantes vendidos por ambulantes em carros, peruas ou caminhões etc;
- Produtos saneantes vendidos em garrafas de refrigerantes e outras bebidas;
- Produtos que não tenham data de fabricação, prazo de validade e número de lote do produto;
- Produtos cujas embalagens pareçam ter sido abertas, estejam amassadas, enferrujadas, estufadas, rasgadas ou furadas;
- Produtos que estão em grandes volumes (barris, bombonas ou tonéis) e que são passados para outra embalagem no momento em que se compra.

10.A higienização do ambiente deve ser feita de quanto em quanto tempo?

A periodicidade deve estar de acordo com o volume e condições de produção ou minimamente como descrito abaixo:

- **Todos os dias:** pisos, rodapés, ralos, as áreas de lavagem e produção, maçanetas, lavatórios, sanitários, cadeiras, mesas e recipiente de lixo;
- **Diariamente ou de acordo com o uso:** equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação, saboneteiras e borrifadores;
- **Toda semana:** paredes, portas, janelas, prateleiras, coifas, geladeiras e câmaras frigoríficas;
- **A cada 15 dias:** estrados ou similares e depósitos;
- **Todo mês:** luminárias, interruptores, tomadas e telas;
- **De acordo com a necessidade ou regulamentação específica:** teto ou forro, caixa de gordura, filtro de ar condicionado e canaleta de ar.

11. É correto descarregar a água utilizada para a higienização na calçada?

Não. Toda a água utilizada para a higienização deve ser descarregada na rede de esgoto, não sendo permitido o seu escoamento para galerias pluviais, via pública ou vizinhança.

12. Posso reutilizar embalagens vazias de produtos de higiene?

Não, embalagens destes produtos devem ser descartadas após seu uso.



13. Os uniformes e panos de limpeza podem ser lavados na área de produção?

Não, estes materiais devem ser lavados separadamente em área própria.

14. É proibido ter animais domésticos no local de trabalho?

Sim, eles podem contaminar as áreas de manipulação, equipamentos e utensílios.



15. Como deve ser o processo para higienização dos equipamentos, móveis e utensílios?

Realizar a limpeza para remoção de sujidades e a lavagem com água e sabão ou detergente;

1. Enxaguar e efetuar a desinfecção química deixando o produto em contato com a superfície que será desinfetada, conforme recomendação do fabricante;
2. Deixar secar naturalmente ou usar pano descartável.

Os funcionários que realizarem esta tarefa devem utilizar Equipamentos de Proteção Individual (EPI): bota de borracha ou sapato fechado e luvas.

16. Por que não é permitido varrer a seco?

Quando se varre a seco, a sujeira que estava depositada no chão ficará em suspensão no ar, podendo contaminar os alimentos, os equipamentos e os utensílios.



17. É correto higienizar as instalações e equipamentos durante a manipulação dos alimentos?

Não, é proibido proceder à limpeza e desinfecção das instalações e equipamentos durante as etapas de manipulação dos alimentos. A higienização dos mesmos só deve ser feita quando terminada essas etapas.

18. O que significa sistema de limpeza a seco? Como ele é realizado?

O sistema de limpeza a seco consiste na retirada de partículas, de sujidades ou resto de produtos através de métodos físicos. Deve-se desmontar o equipamento sempre que possível para facilitar a limpeza. A remoção de sujidade aderida deve ser feita com escovas de cerdas sintéticas, de dureza adequada à superfície. A sujeira deve ser retirada pelo sistema de aspiração ou outro compatível com o processo. No sistema de limpeza a seco, a higienização só deve ser empregada quando o nível de contaminação ambiental exigir.

19. A desinfecção pode ser feita com água quente?

Sim, desde que a temperatura da água esteja, no mínimo, a 80°C, devendo os utensílios e equipamentos ficar imersos durante 1 (um) minuto.

20. Pode-se utilizar máquina de lavar louças?

Sim, desde que atinjam temperaturas de 55° a 65°C na lavagem e de 80° a 90°C no enxágue, ou conforme recomendação do fabricante.

21. É necessário desmontar os equipamentos para realizar sua higienização?

Sim, os equipamentos devem ser desmontados, sempre que possível, para facilitar a limpeza. A remoção das sujidades aderidas deve ser feita utilizando-se escovas de cerdas sintéticas, de dureza adequada à superfície ou de acordo com a recomendação do fabricante.

7.3 CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

O que é Controle Integrado de Pragas?

É o conjunto de medidas preventivas necessárias para impedir a atração, o acesso, o abrigo e a proliferação de insetos (moscas, baratas, formigas), ratos e pombos, evitando a aplicação de produtos químicos.



É IMPORTANTE LEMBRAR QUE:

Os restos de alimentos e o lixo são focos de contaminação. Quando acumulados e não acondicionados corretamente, atraem insetos, ratos e pombos que provocam doenças por carregarem micro-organismos nas patas e no corpo, além de estragarem os produtos e as instalações!

Quais são as práticas preventivas para que as pragas não sejam um problema em seu estabelecimento?

1. Evite buracos e fendas nas portas, nas janelas, no teto, pisos, paredes e entre os azulejos. Feche todas as aberturas para o ambiente externo utilizando telas milimétricas nas janelas e nos exaustores, proteção nos rodapés das portas, vedação nas aberturas de vãos de telhado e proteção nos ralos e grelhas. Verifique todos os produtos recebidos, caixas podem vir com insetos e roedores. As pragas se instalam em seu estabelecimento se encontrarem facilidades de acesso, abrigo e alimento;
2. Mantenha a vegetação aparada e o lixo acondicionado corretamente. Não deve haver acúmulo de água no ambiente externo ou água parada em objetos e materiais em desuso, de forma a prevenir a proliferação de mosquitos e evitar a dengue;
3. Havendo necessidade de aplicar produtos químicos, deve ser contratada uma empresa especializada no controle de pragas que apresente licença de funcionamento expedida pela Vigilância Sanitária.



Quais as medidas para prevenção da dengue?

- Limpar as calhas e as lajes das edificações;
- Manter recipientes e locais de armazenamento de água, como caixas d'água, poços, latões e tambores, bem fechados;
- Guardar garrafas vazias de boca para baixo e protegê-las até o momento da coleta;
- Retirar todo e qualquer material em desuso da área externa, verificar se existem pneus, latas ou qualquer outro objeto que possa acumular água;
- Manter o lixo tampado e seco até seu recolhimento;
- Separar copos descartáveis, tampas de garrafas, latas, embalagens plásticas, enfim, tudo que possa acumular água. Fechar bem em sacos plásticos e colocar no lixo;
- Identificar, na vizinhança, a existência de casas desocupadas e terrenos vazios, e localizar os donos para verificar se existem criadouros do *Aedes aegypti*.



O que deve ser observado para a contratação de uma boa Empresa Controladora de Pragas Urbanas?

Toda Empresa Controladora de Pragas Urbanas deve possuir cadastro/licença na Vigilância Sanitária e ter um responsável técnico.

Este responsável técnico deve elaborar um relatório técnico de visita e disponibilizá-lo ao estabelecimento. Quando da aplicação de produtos químicos, o Comprovante de Execução do Serviço, emitido pela empresa Controladora de Pragas, deve conter as seguintes informações:

- A. Identificação da contratante: razão social e endereço completo;
- B. Identificação da empresa especializada prestadora do serviço com razão social, nome fantasia, número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica, endereço completo, telefone e números das licenças sanitária e ambiental com seus respectivos prazos de validade;
- C. Descrição dos serviços executados, incluída a indicação das pragas e vetores alvos, o mapeamento das iscas e armadilhas, caso as mesmas sejam utilizadas;
- D. Nome dos saneantes desinfestantes utilizados com a indicação do ingrediente ativo e da formulação, das quantidades e das concentrações aplicadas, além dos números dos registros desses produtos na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);
- E. Indicação dos procedimentos que devem ser adotados antes e depois da aplicação de saneantes desinfestantes visando à prevenção da contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, e da intoxicação de funcionários e usuários;
- F. Informações sobre os saneantes desinfestantes utilizados para uso médico: grupo químico, ingrediente ativo, formulação, ação tóxica, antídoto e tratamento adequado;
- G. Número do telefone de centro de informação toxicológica localizado no município de São Paulo;
- H. Assinatura, identificação legível e número de inscrição do Responsável Técnico no Conselho Regional de Classe.

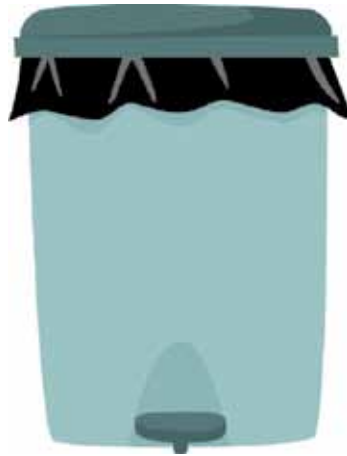
OLHE A DICA:

- A melhor forma de evitar a presença de pragas e vetores são **MEDIDAS PREVENTIVAS!** Além de mais saudáveis, também são mais econômicas!

7.4 ACONDICIONAMENTO E DESTINO DO LIXO

Como deve ser armazenado o lixo na área de manipulação?

1. Acondicione o lixo em sacos plásticos resistentes;
2. Conserve os sacos de lixo em recipientes de plástico ou de metal (de fácil limpeza);
3. O recipiente deve ter tampa e pedal, permanecendo sempre fechado;
4. Deixe o recipiente do lixo afastado das mesas, pias, utensílios e do armazenamento de alimentos para evitar a contaminação cruzada.



Como armazenar o lixo em áreas externas?

1. Protegido da chuva e do sol;
2. Em recipientes bem fechados, de fácil limpeza;
3. Em recipientes separados por tipo: lixo orgânico (restos de alimentos) e lixo reciclável (papel, vidro, plástico e metal).

Que procedimentos devem ser feitos periodicamente com respeito ao lixo?

1. Lavar diariamente os recipientes e a área reservada para o lixo;
2. Troque o saco de lixo com frequência e antes que fique cheio para que possa ser fechado com facilidade, evitando o mau cheiro e as pragas;
3. Sempre lave as mãos após a remoção do lixo.

O que deve ser feito com resíduos de produção como óleos?

Existem empresas especializadas no reprocessamento que fazem a coleta desse material. Os resíduos devem ser acondicionados em recipientes rígidos, fechados, identificados e fora de manipulação de alimentos. Com estes cuidados, se evita a presença de roedores e insetos. Estes resíduos não devem ser descartados diretamente no esgoto e muito menos no sistema de coleta de água de chuva.



FIQUE ATENTO!

O trajeto de remoção do lixo deve ser por local diferente de onde entram os alimentos, para que ambos não entrem em contato, evitando a contaminação. Na impossibilidade, utilize horários diferentes! Se o lixo for coletado por empresas especializadas, o contrato deve indicar o destino dos resíduos e as notas fiscais deverão permanecer no próprio estabelecimento.

8. EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES

Como deve ser a área externa do estabelecimento?

Deve ser limpa, com ausência de lixo, objetos em desuso, animais domésticos, insetos e roedores. O estabelecimento não deve ter comunicação direta com dependências residenciais.

Como deve ser a área interna do estabelecimento?

A área interna deve permitir um bom desenvolvimento das atividades e uma adequada manipulação dos alimentos. A área física deve ser compatível com o volume de produção de modo a garantir a qualidade e a segurança do alimento.

A Vigilância Sanitária exige algum material específico no revestimento das instalações?

O material utilizado deve favorecer a higienização e manutenção das instalações. Pisos, paredes, tetos, portas e janelas devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável, sempre em bom estado de conservação e higiene.

Em quais circunstâncias é necessária a existência de banheiros para o público?

No estabelecimento onde há consumação é exigido sanitário para o público.

As instalações sanitárias para funcionários devem possuir quais condições?

- Pia para a higienização das mãos com um sabonete líquido e um antisséptico ou um sabonete líquido antisséptico e toalha de papel de cor clara não reciclado;
- Descarga automática;
- Bacia sifonada com tampa;
- Lixeira com tampa e pedal em sanitários;
- Paredes, pisos e teto de material liso, resistente e impermeável, em

bom estado de conservação;

- Ventilação e iluminação adequadas. As janelas também devem estar protegidas com telas milimétricas;
- O banheiro não deve ter comunicação direta com áreas de manipulação e armazenamento do alimento;
- Portas com molas e proteção na parte inferior contra a entrada de animais;
- Boas condições de higiene e manutenção.

Todo estabelecimento deve possuir vestiário?

Os estabelecimentos comerciais classificados como Micro Empresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP) ou Empresa registrada como sociedade limitada - Ltda, optante pelo Sistema Tributário Simples estão dispensados da exigência de vestiário, desde que no sanitário tenha chuveiro e que os funcionários possam guardar seus pertences de forma organizada.

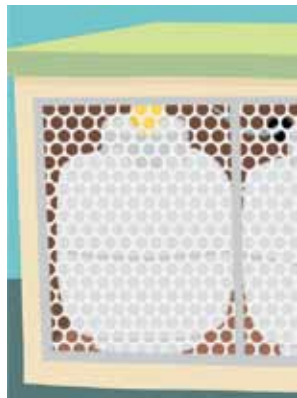
Como deve ser o vestiário?

Separados por sexo, com armários individuais bem conservados e limpos, com ventilação e iluminação adequadas;



Quais outros itens são importantes nas instalações?

- O botijão de gás deve ser instalado em local arejado, longe de fonte de calor.
- Os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivos de proteção que impeçam o acesso de pragas e vetores;
- Os encanamentos devem estar bem conservados e sem vazamento;
- Não deve existir caixa de esgoto dentro das áreas de pré-preparo, preparo e armazenamento de alimentos. No local onde estiverem instaladas, as caixas de esgoto devem ser mantidas bem vedadas;
- É obrigatória a presença de caixa de gordura, mantida bem vedada, próxima à área de geração do resíduo. A caixa de gordura deve estar localizada fora das áreas de manipulação e armazenamento de alimentos. A mesma deve ser limpa com frequência de forma a evitar atrativo para pragas e vetores.



Quais cuidados devem ser tomados com as instalações elétricas no estabelecimento?

As instalações elétricas devem ser embutidas ou, caso não seja possível, revestidas por tubulação de fácil limpeza. As luminárias devem estar protegidas contra explosões e quedas nos locais onde os alimentos não estiverem embalados. A iluminação deve ser uniforme de modo a não alterar as características visuais dos alimentos.

9. MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS

O Manual de Boas Práticas é o documento que descreve as operações realizadas pela pessoa física ou jurídica, e que inclui, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção da higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.

Os estabelecimentos devem possuir os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), que são procedimentos escritos de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos.

Os POPs referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, por exemplo, devem conter informações sobre: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias.

O POP é o passo a passo de como realizar todas as atividades do estabelecimento, como a limpeza e desinfecção de utensílios, por exemplo. Nesse passo a passo deve estar contemplado quando, como e onde realizar os procedimentos.

O POP deve permanecer afixado em local visível para que o trabalhador responsável pela tarefa possa executá-la corretamente.

Anexo 1 - Modelos de POPs

Estes são alguns modelos de Procedimentos Operacionais Padrões (POPs) que devem permanecer afixados em local visível, próximos dos locais onde serão realizados os procedimentos.

Não se esqueça! Os POPs devem ser específicos, elaborados para cada estabelecimento.

POP de Higienização do Ambiente de Trabalho (pisos, paredes, sanitários, estrados, luminárias etc.)

Responsável pela tarefa: Rebeca e Antenor

Frequência: Verificar frequências no capítulo 7.2

1. Efetuar a remoção dos resíduos secos;
2. Molhar com água a área que será limpa;
3. Aplicar detergente e esfregar com vassoura, escova ou esponja, de acordo com o local que está sendo limpo;
4. Efetuar o enxague para retirar por completo o detergente;
5. Em um balde, adicionar uma colher de sopa de água sanitária a 2,5% de cloro, para cada litro de água;
6. Efetuar a aplicação da solução acima no local que está sendo limpo, deixando agir por 10 minutos.

POP de Higiene Pessoal do Trabalhador ao Iniciar o Serviço

1. Ao chegar no sanitário ou vestiário, lavar as mãos;
2. Colocar o uniforme limpo, gorro ou rede prendendo todo o cabelo e sapato fechado;
3. Tirar brincos, pulseiras, anéis, relógio e outros adornos;
4. Escovar os dentes;
5. Lavar as mãos.

Anexo 2 - Modelos de planilhas

Planilhas de temperatura

Devem ser utilizadas para:

- O controle da temperatura de equipamentos de refrigeração/congelamento e de produtos armazenados neles;
- Para a conservação de alimentos prontos que serão servidos quentes ou frios.

Controle de temperatura de alimentos/equipamentos		
Responsável _____		Data _____
Produto alimentício/Equipamento _____		
Hora	Temperatura do equipamento (°C)	Temperatura do produto (°C)

Especificação - Temperatura máxima do equipamento: °C
Temperatura máxima do produto: °C

PLANILHA DE RECEBIMENTO DE PRODUTOS

Responsável

Frequência: A cada recebimento

Data	Nome do produto	Tipo de alimento ¹		Características do produto estão adequadas?		Condições da embalagem estão adequadas?		Condições do transporte estão adequadas?		Ação efetuada ²	
		Seco	Refrigerado (°C)	Sim	Não	Sim	Não	Sim	Não	Recebimento do produto	Devolução do produto

¹ Marcar um X se for alimento seco ou anotar a temperatura no caso de alimento refrigerado.

² Marcar um X na ação que está sendo efetuada (recebimento ou devolução do produto).

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Brasil: Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Resolução RDC 259, de 20 de setembro de 2002 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados.

Brasil: Ministério da Saúde - Rotulagem nutricional obrigatória: Manual de Orientação às Indústrias de Alimentos - 2º Versão / Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Universidade de Brasília – Brasília: Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária / Universidade de Brasília, 2005. 44p.

Brasil: Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Cartilha sobre Boas Práticas para Serviço de Alimentação: Resolução RDC 216, de 15 de setembro de 2004.

Brasil: Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Orientações para os consumidores de saneantes, 2007.

Brasil: Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Organização Mundial da Saúde e Organização Pan-Americana da Saúde – Guia para uma alimentação segura para viajantes, 2007.

Brasil: Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca e Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Escolha Bem os seu Pescado: Cartilha orientativa, 2008.

Brasil: Ministério da Saúde/Secretaria de Vigilância em Saúde/Secretaria de Atenção à Saúde - O agente comunitário de saúde no controle da dengue, 2009. Série F. Comunicação e Educação em Saúde. 36p.

São Paulo: Prefeitura do Município de São Paulo – Secretaria Municipal da Saúde - Portaria 2.619, de 06 de dezembro de 2011.

São Paulo: Prefeitura do Município de São Paulo - Lei 13.725 de 9 de janeiro de 2004 - Código Sanitário do Município de São Paulo.

São Paulo: Prefeitura do Município de São Paulo – Lei 14.264, de 6 de fevereiro de 2007 - Normas para a utilização de caixas descartáveis e retornáveis no acondicionamento, transporte, distribuição e venda de alimentos hortifrutícolas "in natura" no âmbito do Município de São Paulo.

Estado de São Paulo: Lei 14.592, de 19 de outubro de 2011 – Proíbe vender, ofertar, fornecer, entregar e permitir o consumo de bebida alcoólica, ainda que gratuitamente, aos menores de 18 (dezoito) anos de idade, e dá providências correlatas.

LEITURA COMPLEMENTAR

ANVISA - Legislação
www.anvisa.gov.br/e-legis

COVISA - Coordenação de Vigilância em Saúde
www.prefeitura.sp.gov.br/covisa

Lei Antifumo
www.leiantifumo.sp.gov.br