

2015

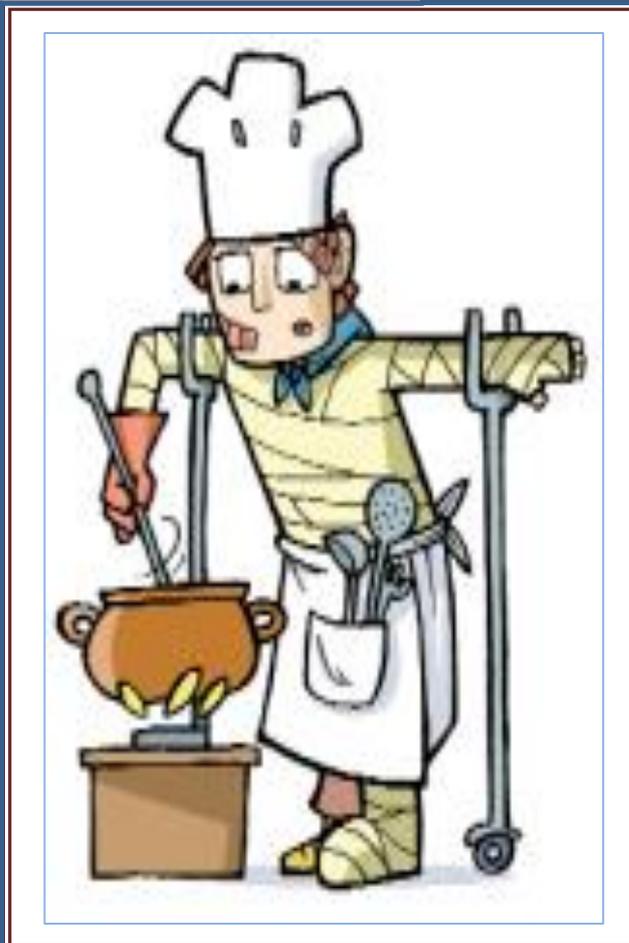
2

Médico Veterinário

Sanitarista

Claudio Sergio

Pimentel Bastos



Cartilha sobre

**Boas Práticas para o
Manipulador de
Alimentos**

ÍNDICE

Introdução	3
Conceituação	4
Boas Práticas	5
Controle de Pragas	6
Responsabilidade do Prestador de Serviços	9
Qualidade da Água	10
Controle de Matérias Primas e Fornecedores	13
Estrutura Física da Empresa e suas Instalações	16
Bibliografia	19

Introdução

O que é saúde? Certamente, cada pessoa tem uma opinião diferente. Uma coisa é importante: saúde é mais do que ausência de doenças. Saúde é viver bem. Por isso, a nossa saúde tem haver com o que comemos, com o lugar que moramos, com o ritmo de vida, com o ambiente em que vivemos... Saúde é qualidade de vida, portanto tem haver com a família, com o trabalho, com a escola...

Com certeza, a alimentação é um dos itens que mais influencia a nossa saúde. Para ter uma alimentação saudável é preciso ter acesso a todos os tipos de alimentos, fazer as escolhas certas e comer alimentos livres de contaminação. Em serviços de produção de refeições como restaurantes, lanchonetes, self-service, pensões, escolas, hospitais, canteiros de obras, todos os que manipulam os alimentos são responsáveis pela qualidade da refeição que será servida ao público - desde o funcionário que recebe, passando pelo cozinheiro até quem distribui as refeições. Sabemos que os alimentos são elementos promotores de saúde. Entretanto se produzidos, manipulados ou servidos inadequadamente, poderão ao contrário, produzir doenças.

O alimento pode ser contaminado de diferentes formas e todo cuidado é pouco, afinal, estamos trabalhando com a saúde das pessoas.

A obtenção de um alimento seguro implica na adoção de cuidados higiênico-sanitários em todas as etapas da cadeia alimentar, desde a produção primária até o consumo.

O objetivo desta cartilha é contribuir para a formação do manipulador de alimentos entendendo que este profissional possui a importante missão de alimentar pessoas através da produção de refeições saudáveis e saborosas e, com isso, colaborar para saúde e qualidade de vida dos consumidores.

Os manipuladores de alimentos são pessoas fundamentais para a garantia da qualidade dos serviços de alimentação para a promoção de saúde.

Cabe aos estabelecimentos alimentícios adotar um programa de controle de qualidade com o objetivo de produzir, comercializar e servir alimentos seguros aos seus consumidores.

CONCEITUAÇÃO

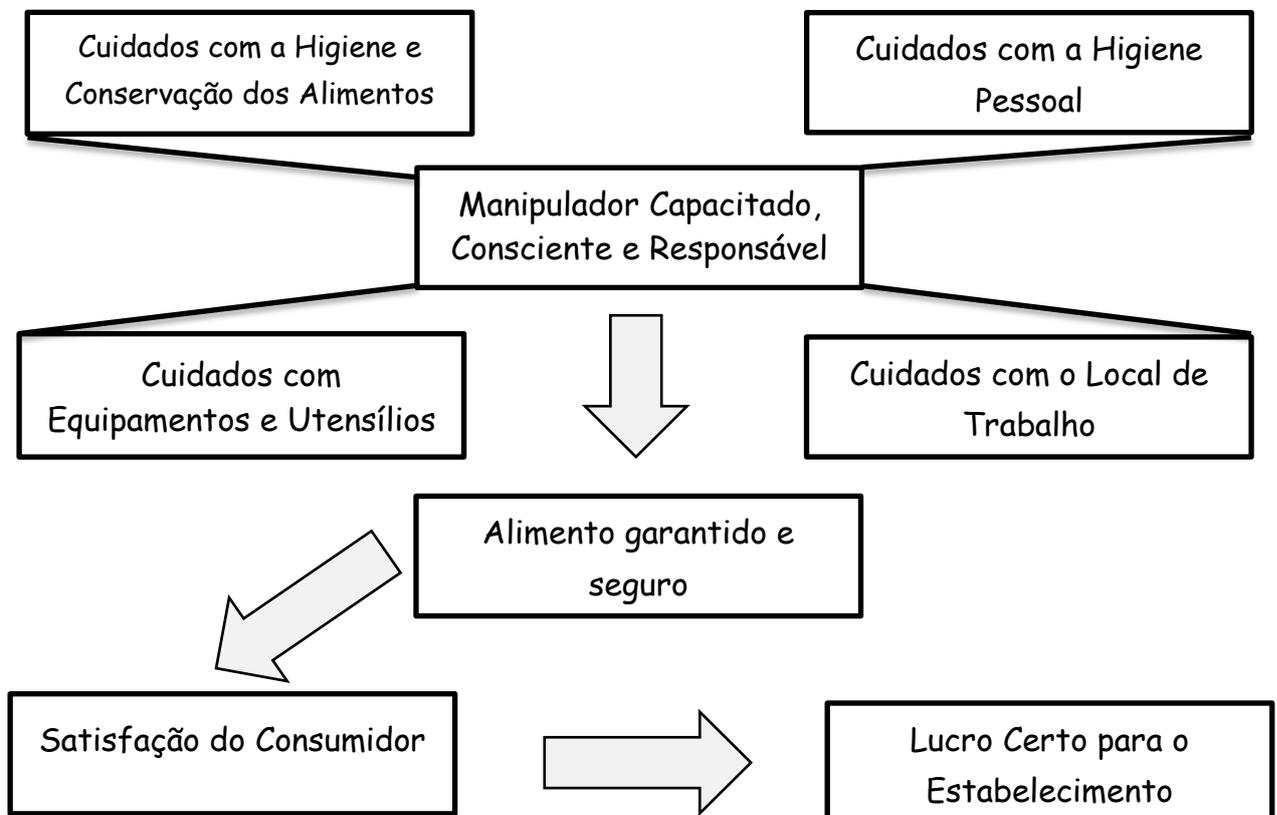
Entende-se por manipulador, toda pessoa que tenha contato, ainda que seja ocasional, como recepção, preparação, armazenamento, distribuição ou comercialização de um alimento, seja ele matéria prima ou produto elaborado.

O trabalho do manipulador de alimentos é fundamental para garantir alimentos mais seguros e proteger a saúde do consumidor.

O manipulador de alimentos tem uma importância extraordinária para a empresa, pelo número de pessoas que atende diariamente, pois suas atitudes podem determinar fatores importantes na saúde de um número considerável de consumidores, principalmente crianças, a partir do momento que sejam conscientizados das suas responsabilidades no manuseio dos gêneros alimentícios, evitando a confecção de produtos inadequados, e que venham provocar doenças transmitidas por alimentos - DTAs no Homem.

Estas DTAs são doenças provocadas pelo consumo de alimentos que ocorrem quando micróbios e/ou microrganismos prejudiciais à saúde, parasitas (vermes) ou substâncias tóxicas (p.ex.: agrotóxicos) estão presentes no alimento.

Esta cartilha foi elaborada com objetivo de informar conhecimentos básicos de higiene pessoal e ambiental, manipulação, conservação e armazenamento de alimentos, visando conscientizar os profissionais dos diversos setores, da necessidade e da importância da higiene antes e durante o processamento dos gêneros alimentícios, tendo como meta a melhoria das condições de saúde da população.



Conclusão : a responsabilidade em fornecer alimentos seguros cabe a todos que pertencem à cadeia alimentar, desde os produtores rurais até os estabelecimentos que preparam alimentos para o consumo, inclusive a nossa casa.

BOAS PRÁTICAS: O QUE SÃO E O QUE FAZER PARA APLICÁ-LAS?

As **Boas Práticas** nada mais são do que Práticas de Higiene recomendadas para o Manuseio de Alimentos, tendo como objetivo a obtenção de produtos seguros.

São práticas **preventivas** e incluem aspectos que vão desde a produção no campo até a mesa do consumidor final, passando pela industrialização, a distribuição e a comercialização.

A aplicação das **Boas Práticas** em uma empresa seja indústria ou comércio, ou até no campo, permite a obtenção de produtos com maior qualidade e com segurança. Consequentemente, a empresa terá uma redução nos desperdícios, redução no custo de produção, redução do número de reclamações dos clientes, além de um ambiente de trabalho mais agradável, limpo e livre de riscos para os manipuladores.

As **Boas Práticas** são práticas internacionais, utilizadas em quase todos os países do mundo e têm com base o **Codex Alimentarius** (indicado em 1994 como referência pela Organização Mundial do Comércio -OMC).

A aplicação do **Sistema APPCC** - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (adotado em 1993 pela Comissão **Codex Alimentarius**) tem como pré-requisito a aplicação das **Boas Práticas**.

Na cartilha anterior você viu como aplicar as **Boas Práticas** que se referem à higiene, assim resumidas :

I. HIGIENE E COMPORTAMENTO PESSOAL:

A higiene daqueles que manipulam alimentos é de extrema importância. Tomar banho e trocar de roupas diariamente, lavar a cabeça, escovar os dentes após as refeições, manter unhas curtas, limpas e sem esmalte, manter os cabelos presos, não usar **adornos** são hábitos que devem ser praticados por todos.

Além disso, lavar as mãos sempre ao usar o banheiro, quando mexer no lixo ou trocar de tarefa, previne que contaminantes prejudiciais sejam transferidos para os alimentos.

II. CONTROLE DA SAÚDE DO MANIPULADOR:

A saúde de quem manipula alimentos é muito importante. Pessoas doentes, com feridas nas mãos, diarreias ou disenteria não devem manipular alimentos. Devem realizar outras tarefas até que fiquem melhores.

III. HIGIENE DO AMBIENTE, DAS SUPERFÍCIES, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS:

Todo o ambiente de uma empresa que produz ou manipula alimentos deve estar sempre limpo. **Aí inclui-se a nossa casa.**

Limpar e desinfetar os utensílios, equipamentos e mesas, previne que microrganismos prejudiciais contaminem os alimentos.

Agora, em continuação do **Volume I**, você vai saber como aplicar outros itens das **Boas Práticas** que devem ser adotados pelas empresas e que podem também ser praticados em nossa casa:

- **IV. Controle de pragas** (examinar regularmente áreas internas e externas para detectar infestação de pragas, como baratas, ratos, entre outros);
- **V. Qualidade da água** (assegurar a qualidade da água, que deve ser potável para preparo de alimentos (como ingrediente), para fazer a limpeza, etc);
- **VI. Controle de matérias primas e fornecedores;**
- **VII. Estrutura física da empresa e suas instalações** (para empresas que produzam e comercializam alimentos).

IV. CONTROLE DE PRAGAS

As pragas, como baratas, formigas, ratos e moscas devem, sempre, ser eliminadas do local onde se manipula alimentos e, principalmente, deve-se evitar a presença delas, não deixando restos de alimentos expostos, nem lixeiras abertas próximas ou no local onde se manipula alimentos.

Geralmente as pragas ficam escondidas em frestas ou tocas. Nós geralmente vemos indícios como, por exemplo, fezes de ratos, asas de insetos, etc.

Será possível ver as pragas no ambiente se houver infestação. Nesse caso, as providências para eliminá-las devem ser muito rápidas.

Essas medidas são importantes para impedir a atração, o abrigo, o acesso ou a proliferação das pragas. Assim exposto, objetivando uma abordagem ampla e resumida, abordamos as principais orientações para obtermos um adequado manejo no controle de pragas e vetores que devem ser adotados pelas empresas e que podem também ser praticados em nossa casa.

CUIDADOS QUE DEVEM SER TOMADOS EM UM AMBIENTE ONDE SE MANIPULA ALIMENTOS PARA ESTABELECEER UM PROGRAMA DE CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS

Para prevenir que as pragas entrem em contato com os alimentos:

- Manter o ambiente sempre limpo.
- Evitar deixar restos de alimentos sobre as mesas ou no chão.
- Sempre guardar os alimentos em recipientes fechados.
- Substituir as embalagens como, caixas de madeira ou papelão utilizados nos transportes, antes de guardar em armários, geladeira ou freezer, por caixas plásticas.
- Evitar o acúmulo de restos de alimentos e entulhos, próximo às áreas de produção e manipulação de alimentos.

Nas empresas devem adotar as seguintes medidas preventivas:

- As aberturas da área de manipulação de alimentos devem ser dotadas de telas milimétricas, de 2mm, para evitar a entrada de insetos e roedores;
- Os ralos devem possuir grelha de proteção para impedir a entrada de insetos rasteiros;
- As portas devem possuir protetores nas bases para impedir a entrada de insetos;
- As embalagens recebidas devem ser verificadas;
- Manter os recipientes para lixo sempre com sacos plásticos e fechados.

MEDIDAS PREVENTIVAS PARA CONTROLE DE BARATAS DE ESGOTO

(*Periplaneta americana* e *Blattella germânica* - francesinha)

- Manter caixas de gordura e galerias bem vedadas;
- Colocar tampas em ralos não sifonados;
- Colocar borracha de vedação na parte inferior das portas;
- Manter bem calafetadas as junções de revestimentos de paredes e pisos;
- Ficar atentos com os tetos rebaixados;
- Limpar periodicamente a parte posterior de quadros ou painéis;
- Remover e destruir cotecas (ovos de baratas);
- Providenciar a vedação ou selagem de qualquer rachadura, frestas, vasos, fendas, que possam servir de abrigo para as baratas.
- Praticar limpezas úmidas totais, tantas vezes por dia quanto necessário para manter desengordurados, pisos, coifas, fogões e maquinários;
- Manter alimentos guardados em recipientes fechados;
- Conservar armários e despensas fechados, sem resíduos de alimentos;
- Verificar periodicamente, frestas e cantos de armários e paredes;
- Recolher restos de alimentos e qualquer outro tipo de lixo em recipientes adequados;
- Remover e não permitir que sejam amontoados: caixas de papelão e lixo em locais não apropriados.

MEDIDAS PREVENTIVAS PARA O CONTROLE DE MOSCAS

(*Musca doméstica*)

- Manter alimentos em recipientes fechados.
- Recolher restos de alimentos e qualquer outro tipo de lixo em recipientes fechados.
- Limpar diariamente os locais de refeição e preparo de alimentos.

MEDIDAS PREVENTIVAS PARA O CONTROLE DE FORMIGAS DOMÉSTICAS

(*Iridomyrmex sp*)

- Recolher restos de alimentos e qualquer outro tipo de lixo em recipientes adequados;
- Vedar frestas de pisos, azulejos, portais e de outros locais que ofereçam condições de abrigo para as formigas;
- Não acumular madeira em locais úmidos;
- Observar a presença de formigueiros em vasos de plantas e jardineiras.

MEDIDAS PREVENTIVAS PARA CONTROLE DE LACRAIAS

(*Scolopendra sp*)

- Vedar fendas, frestas ou buracos que possam servir de abrigos para as lacraias;
- Não acumular material que sirva para alimentar ou abrigar insetos, principalmente, baratas (seu alimento);
- Cortar ou afastar plantas ornamentais próximas às janelas;
- Empilhar caixas ou outros objetos sobre estrados, de forma a facilitar a limpeza.
- Manter limpos os ralos.

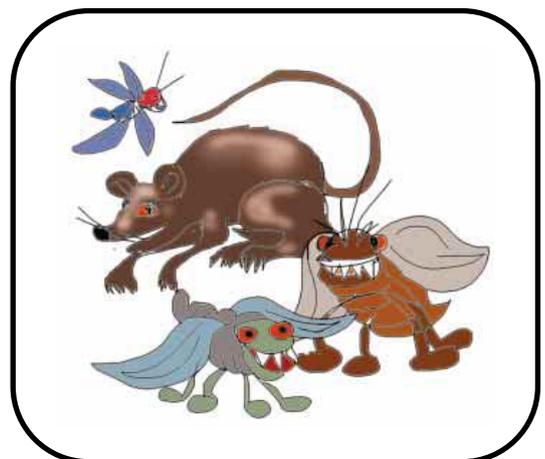
**Formigas não fazem bem para os olhos !
Elas são uma praga como qualquer outra.
Também carregam contaminantes para os nossos alimentos.**

MEDIDAS PREVENTIVAS PARA O CONTROLE DE CAMUNDONGOS (*Mus musculus*)

- Limpar diariamente, antes do anoitecer, os locais de refeições e preparo de alimentos;
- Recolher os restos alimentares em recipientes adequados, preferencialmente, sacos plásticos, que deverão ser fechados e recolhidos pelo serviço de coleta urbana e / ou firma terceirizadas;
- Colocar sacos, fardos e caixas sobre estrados com altura mínima de 40 cm, afastados uns dos outros e das paredes, deixando espaçamentos que permitam uma inspeção em todos os lados ;
- Não acumular objetos inúteis ou em desuso;
- Vistoriar carga e descarga de mercadorias para evitar o transporte passivo de camundongos;
- Manter armários e depósitos arrumados, sem objetos amontoados;
- Não deixar encostados em paredes objetos que facilitem o acesso dos roedores;
- Buracos e vãos entre telhas devem ser vedados com argamassa adequada;
- Colocar telas removíveis em abertura de aeração, entradas de condutores de eletricidade ou vãos de qualquer natureza no estabelecimento.

MEDIDAS PREVENTIVAS PARA O CONTROLE DE MOSQUITOS (*Culex quinquefasciatus* , *Aedes aegypti* e *Aedes albopictus*)

- **Evitar água parada.**
- Sempre que possível, esvaziar e escovar as paredes internas de recipientes que acumulam água ;
- Manter totalmente fechadas cisternas, caixas d'água e reservatórios provisórios tais como tambores e barris ;
- Guardar latas e garrafas emborcadas para não reter água;
- Limpar periodicamente, calhas de telhados, marquises e rebaixos de banheiros e cozinhas, não permitindo o acúmulo de água;
- Jogar quinzenalmente desinfetante nos ralos externos das edificações e nos internos pouco utilizados ;
- Não cultivar plantas aquáticas no estabelecimento.



Limpeza é a etapa onde retiramos
as sujidades. Retiramos o que vemos !
Desinfecção é a etapa em que eliminamos os microrganismos.
Retiramos o que *não* vemos !

RESPONSABILIDADE DO PRESTADOR DE SERVIÇOS

A empresa especializada contratada comunica quando da aplicação do controle químico, tem que estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. É indispensável requerer o nº de registro junto ao órgão competente, da empresa prestadora do serviço, bem como proposta de serviço ou proposta técnica, um documento emitido pela empresa, através do qual é apresentada a proposta de trabalho, contendo registro da avaliação técnica efetuada, especificando as pragas identificadas, definindo o tratamento a ser realizado, os produtos a serem utilizados e o método de aplicação dos mesmos, a possível data para execução do serviço, bem como as orientações ao usuário referente ao preparo do local e as recomendações durante e após o tratamento.

IMPORTANTE !

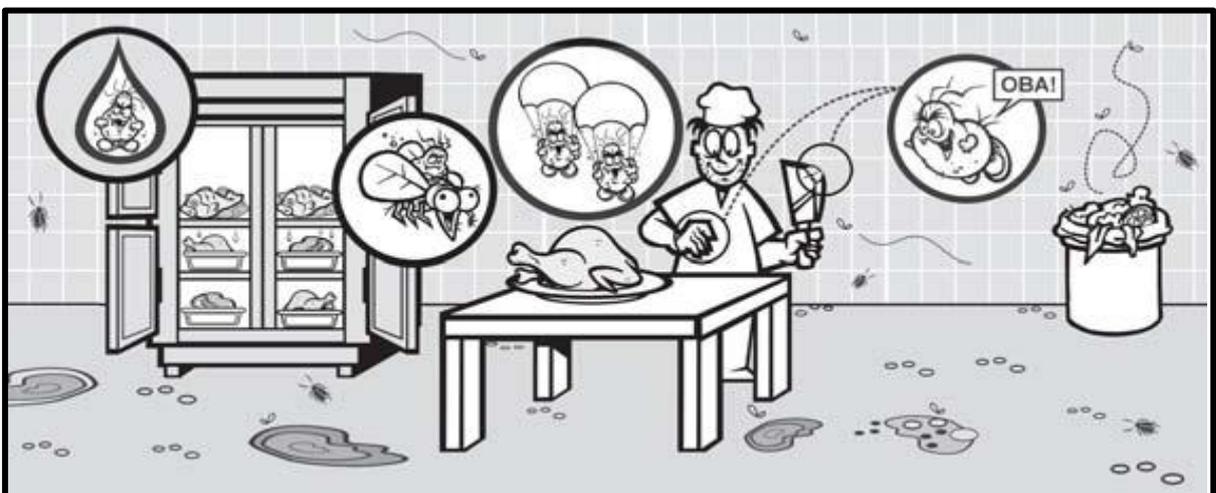
Produtos químicos ou venenos devem estar **SEMPRE** bem guardados e longe dos alimentos e do alcance de crianças.

PRODUTOS QUÍMICOS PARA ELIMINAR AS PRAGAS
Somente utilizar produtos químicos aprovados pelo Ministério da Saúde.

Devem ser aplicados por pessoa treinada ou empresa contratada e cadastrada na Vigilância Sanitária ou na Secretaria do Meio Ambiente.

Locais empoeirados ou próximos de caixas de gordura, lixeiras, bueiros, fossas e outras áreas que soltem cheiro ruim devem ser evitados para o preparo e venda de alimentos.

Além de transmitir micróbios perigosos, esses locais espantam os clientes.



LOCAL INADEQUADO PARA PREPARO DE ALIMENTOS

V. QUALIDADE DA ÁGUA

A água utilizada para beber ou preparar os alimentos deve ser sempre potável, ou seja, **límpida, inodora, insípida** e livre de contaminações químicas e bacteriológicas. Geralmente a água da rede pública é tratada e pode ser usada no preparo dos alimentos. Mas, se isso não acontece na sua cidade use água filtrada, fervida ou mineral.

Para garantir a qualidade da água vinda da rede pública deve-se garantir também a higiene das caixas d' água e cisternas. Para isso deve-se observar:

- Que estejam sem rachadura ou infiltrações.
- Que sejam mantidas tampadas para evitar a entrada de insetos ou animais.
- Protegidas da água de enxurradas, poeira, folhas.
- Afastadas de fossas e depósitos de lixo.
- Realizar a **higienização** logo após a instalação.
- Repetir a **higienização** a cada seis meses ou segundo a legislação sanitária local, ou ainda se ocorrer algum acidente que possa ter causado a contaminação da água.

A falta ou falha de qualquer um dos itens anteriores, pode por em risco a qualidade e/ou potabilidade da água.

A ÁGUA POTÁVEL DEVE SER UTILIZADA PARA:

- Beber
- Preparar alimentos
- Descongelar alimentos
- Lavar os utensílios e equipamentos
- Produzir gelo
- Produzir vapor que entra em contato com os alimentos

Nunca beba água que não seja potável !

O gelo utilizado nos sucos e nas bebidas deve ser potável.

Inclusive o gelo para manter os alimentos refrigerados em caixas de isopor devem ser preparados com água potável, pois se o gelo derreter e entrar em contato com o alimento, não haverá o risco de contaminação.

Se comprar gelo, saiba antes qual a procedência.

O gelo deve sempre estar protegido por embalagem e com a identificação do fornecedor.

DICAS COMO HIGIENIZAR A CAIXA D' ÁGUA

- fechar a entrada da caixa d' água;
- esvaziar parcialmente a caixa d' água mediante consumo, deixando aproximadamente 4 dedos de água;
- antes de iniciar a limpeza, vedar as saídas de água da caixa;
- esfregar as paredes internas e o fundo, utilizando-se de um escovão ou vassoura que nunca tenham sido usados;
- retirar os resíduos com auxílio de pano e balde;
- após lavar bem desobstruir a saída da caixa d' água;
- fechar a saída da caixa, abrir a entrada e deixar entrar 100 litros de água;

- preparar solução usando 200 mililitros (ml) de água sanitária a 2,5% para cada 20 litros de água, ou de acordo com a recomendação do fabricante;
- banhar as paredes e deixar agir por pelo menos 2 horas;
- esvaziar a caixa abrindo todas as torneiras;
- tornar a encher e, enfim, consumir.

**Muita ATENÇÃO
ao DESPERDÍCIO
de água,
essa é uma
preocupação
mundial.
Use-a de forma
consciente!**



VEJA COMO PREPARAR SOLUÇÃO CLORADA

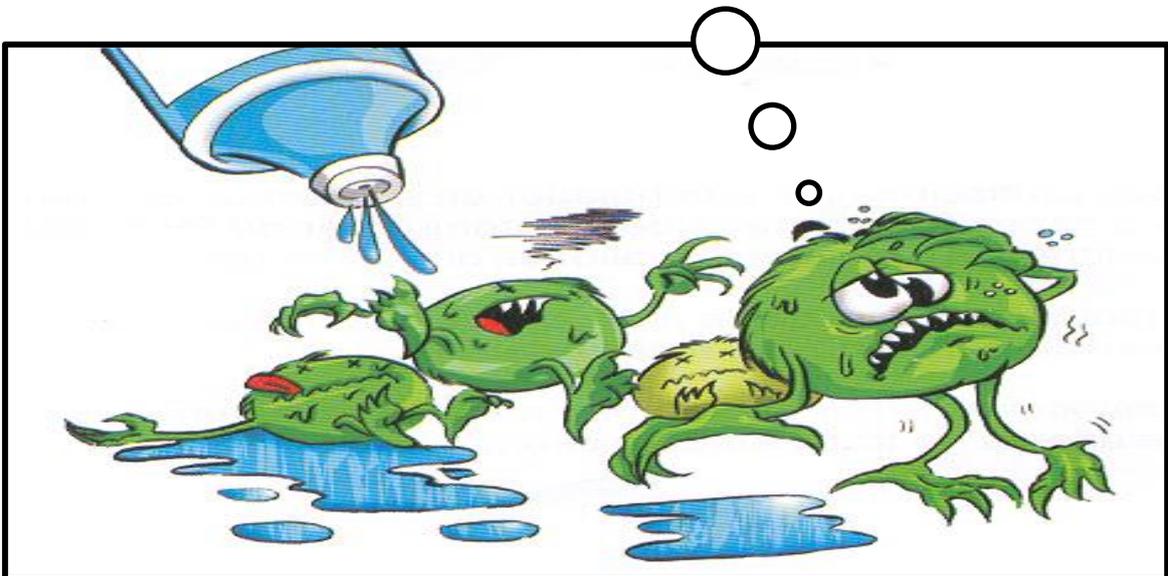
Em 1 litro de água, adicione 10 ml (1 colher de sopa rasa) de água sanitária a 2,5%. A água sanitária deve ser sem perfume e com recomendações para uso em alimentos. No caso de utilizar o hipoclorito de sódio, deve-se seguir a recomendação do fabricante. A solução clorada só deve ser utilizada em utensílios e equipamentos de aço inox ou plástico. O uso em outros materiais poderá danificá-los.

ÁGUA, DE OLHO NO DESPERDÍCIO:

- Mantenha a torneira fechada ao cortar carnes, desfolhar hortaliças ou descascar legumes e frutas. Enquanto estes estiverem de molho no recipiente, a torneira deverá estar fechada. Estas mudanças nos procedimentos de higienização, não favorecem a contaminação.
- Evite usar água corrente das torneiras para descongelar alimentos. Retire-os do congelador com antecedência para que descongele na geladeira ou em água parada até atingir 21°C.
- Evite usar água corrente para dessalgar alimentos. Deixe os em água na geladeira ou troque a água a cada 4 horas, ou ainda utilize a fervura.
- Permaneça próximo às torneiras sempre que estiverem enchendo um recipiente com água. Assim, você estará evitando o transbordamento e conseqüentemente o desperdício.
- Por mais rápida que seja a interrupção do trabalho, sempre feche as torneiras. Você nunca sabe quanto tempo vai demorar.
- Para remoção da sujeira (crostas) nos utensílios de médio e grande porte, não é necessário deixá-los de molho com água até a borda. Use esponjas apropriadas para

higienização (não metálicas). Evite o uso de escovas de cerdas metálicas, pois podem provocar ranhuras na paredes dos utensílios, permitindo depósitos de microrganismos. Procedimentos inadequados na higienização destes utensílios, são responsáveis por grande parcela do desperdício de água em cozinhas.

Puxa , como fica difícil sobreviver quando o manipulador de alimentos sabe higienizar e desinfetar corretamente as bancadas e utensílios que tem contato direto com o alimento !



DICA !

Para o melhor aproveitamento dos produtos de limpeza e desinfetantes, utilize-os separadamente.

Saiba que ao misturar sabão com água sanitária, esta tem seu efeito anulado, perdendo seu poder desinfetante e branqueador.

VI. CONTROLE DE MATÉRIAS PRIMAS E FORNECEDORES

Todas as matérias primas devem ser adquiridas de fornecedores idôneos, ou seja, sua origem deve ser conhecida. Caso contrário, os riscos do consumidor vir a adquirir uma doença ou morrer são muito grandes.

Por isso, alguns itens devem ser avaliados quando se compra um alimento:

- A rotulagem da embalagem deve ter registro no órgão fiscalizador, informações do prazo de validade e informações nutricionais, como lista de ingredientes, temperatura de armazenamento, se contém ou não açúcar, se há restrições para o seu uso (diabéticos, hipertensos), como deve ser armazenado o produto depois de aberto, entre outros;
- As embalagens (vidros, latas, embalagens longa vida, produtos embalados em papel filme, produtos em sacos plásticos) **não** devem estar :

- amassadas
- enferrujadas
- estufadas
- com espuma
- apresentando vazamento
- trincadas
- rasgadas
- sem rótulos



Embalagens amassadas, enferrujadas, que apresentem vazamentos ou estejam trincadas podem apresentar **microfissuras**, o que permite a entrada de **microrganismos** que irão contaminar o produto. Esse é o caso principalmente de latas e vidros.

O mesmo acontece nas embalagens longa vida. Se estiverem amassadas não devem ser adquiridas, pois as camadas internas da embalagem podem ter sido danificadas e, também, poderão permitir a entrada de **microrganismos**.

As embalagens estufadas ou com espuma são um sinal de que o produto já está estragado ou contaminado. O estufamento é um indicador de que **microrganismos** deteriorantes ou **patogênicos** entraram em contato com o alimento.

E, embalagens de plástico rasgadas já podem ter tido insetos ou roedores em contato com o produto.

Por fim, embalagens sem rótulo estão sem identificação de ingredientes que compõem o produto, data de fabricação e de validade.

Se a embalagem apresentar qualquer um dos problemas acima deverá ser devolvida ao fornecedor ou evitada no momento da compra.



VALE A PENA SABER !

E, quando um produto apresentar sinais de estufamento ou presença de espuma, ou outros sinais de alterações, antes de sua data de validade vencer, você consumidor deverá telefonar e reclamar com o fabricante e a empresa que comercializa. É nosso direito reclamar. Está no Código de Defesa do Consumidor (Lei 8078/90) !

- As carnes devem ter o carimbo do órgão fiscalizador, como por exemplo, o **SIF / SIE**; Esse carimbo demonstra que o produto passou por uma inspeção sanitária no estabelecimento onde o animal foi abatido, ou seja, garante que há uma fiscalização das condições de higiene que foi feito o abate, o corte da carne e a embalagem e as condições de armazenamento também.

- As conservas caseiras também devem ter registro;

O registro significa que esse produto foi analisado e atende os requisitos legais, no que se refere à higiene.

Mesmo que seja uma produção caseira, as condições de higiene devem ser sempre seguidas.

- Os alimentos devem apresentar aparência, odor, cor, textura e sabor característicos; Alterações na aparência, odor, cor, textura e sabor indicam que o produto pode estar deteriorando ou contaminado.

- Os alimentos perecíveis devem estar refrigerados (temperatura de no máximo 5°C) ou congelados (temperaturas menores do que -18°C);

LEMBRE-SE : Produtos que você não conhece a procedência são produtos na maior parte das vezes, clandestinos que não têm qualquer controle higiênico sanitário.

Podem ter sido produzidos em locais sujos e por pessoas sem cuidados com a higiene.

RECEPÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS

Na recepção de matérias-primas deve ser dada prioridade à entrada das matérias-primas sujeitas a alterações térmicas.

Deverá existir um encarregado para receber as matérias-primas no armazém, que efetuará um controle de todas as matérias-primas recepcionadas.

Qualquer produto que apresente uma embalagem degradada ou muito defeituosa, prazo de validade ultrapassado, deve ser imediatamente rejeitado e registrado.

CONGELADOS

Os produtos congelados devem ser adquiridos e/ou recepcionados embalados e bem etiquetados.

A etiqueta deve mencionar, entre outros, a data de congelamento e/ou data limite de consumo, nome da empresa e peso.

Quando o produto é recepcionado deve-se verificar o seu estado de congelamento (temperaturas <12°C), e se apresentar qualquer indício de descongelamento deve ser rejeitado.

Após o controle da recepção, devem ser armazenados em câmara fria para a conservação de congelados.

ARMAZENAMENTO FRIGORIFICO

A cadeia de frio não deve ser interrompida. As temperaturas das câmaras de refrigeração ou de congelamento deverão ser adequadas aos produtos a que se destinam e, devem encontrar-se identificadas de acordo com o grupo alimentar a que se destinam.

Os produtos a congelar devem ser congelados somente em recipientes próprios e devem ser bem embalados e etiquetados conforme normas sanitárias em vigor. Todo o ar existente na embalagem deve ser retirado e o produto deve ser identificado com : respectiva quantidade, data de entrada e data limite de validade.

Sempre que for observado algum produto queimado pelo frio ou outro tipo de alteração, deve ser isolado dos outros e identificado para avaliação.

Qualquer anomalia no funcionamento das câmaras de refrigeração ou de congelamento deve ser imediatamente comunicada ao responsável pela manutenção.

ARMAZENAMENTO À TEMPERATURA AMBIENTE

Os produtos devem estar armazenados de acordo com seu gênero alimentício (conforme o tipo) e devem ser devidamente ordenados segundo alguns princípios:

- Os rótulos devem estar virados para a frente, de forma a facilitar a sua leitura;
- Os primeiros produtos a entrar devem ser os primeiros a ser utilizados (os de validade mais curta), colocando-os à frente;
- Colocação dos produtos mais pesados e das garrafas nas prateleiras inferiores.

Sendo que:

- Todos os produtos devem estar em perfeito estado de conservação e dentro dos prazos de validade;
- Nenhum produto alimentar deve estar em contato direto com o chão;

- Os produtos devem estar arrumados e identificados;

- Os produtos de limpeza e de higiene devem estar afastados, o mais possível, dos gêneros alimentícios.

Nenhum produto deve estar armazenado depois de ultrapassado o seu prazo de validade, ter sido alterado ou ter sido contaminado pelas pragas sem que esteja isolado de todos os outros e identificado. Deve ser comunicado ao responsável qualquer anomalia detectada.

O isolamento do produto impróprio para consumo deve ser feito da seguinte forma:

- 1) Colocá-lo num local separado;
- 2) Identificá-lo como "Produto Não Conforme" , " Impróprio para o Consumo" e/ou " Produto para Devolução ou Troca ";
- 3) Registrar em planilha de controle da empresa .

Você pode mudar as Coisas !

Impeça que os micróbios transmitam enfermidades aplicando as **5 chaves para manter os alimentos seguros:**

- 1.** Utilize água e alimentos seguros para seu consumo.
- 2.** Pratique a limpeza.
- 3.** Separe as carnes, frango e pescado crus do resto dos alimentos.
- 4.** Cozinhe os alimentos completamente.
- 5.** Mantenha os alimentos a temperaturas seguras (bem frios ou bem quentes)



Eu sou um perigo !!!

VII. ESTRUTURA FÍSICA DA EMPRESA E SUAS INSTALAÇÕES

As instalações, equipamentos e utensílios utilizados para o preparo ou comércio de alimentos devem ser adequadas do ponto de vista sanitário e estar de acordo com o volume de produção, tipos de produtos e sistema de distribuição e vendas. Assim, devem adotar os seguintes critérios para sua adequação as normas sanitárias em vigor:

- As instalações devem favorecer o fluxo linear sem cruzamento de atividades. A separação de atividades poderá ser garantida por meios físicos ou outras medidas que impeçam a contaminação cruzada.
- Os materiais utilizados na construção das instalações devem favorecer a sua manutenção e higienização.
- Pisos, paredes e tetos devem ser de material liso, impermeável, resistente, conservados e isentos de trincas, rachaduras, orifícios, vazamentos, descascados, umidades e bolores.
- Portas devem ser bem conservadas, de cor clara, fácil higienização, ajustadas ao batente, de fechamento automático (molas ou similar) e com proteção na parte inferior contra roedores e insetos.
- Janelas e aberturas externas deverão ter telas milimétricas (malha de 2 mm), ajustadas ao batente ou parede, sem frestas.
- A iluminação deve ser uniforme, sem formação de sombras, cantos escuros ou ofuscamentos, não devendo alterar as características sensoriais dos alimentos. As luminárias e lâmpadas devem estar limpas e protegidas contra explosões e quedas acidentais. As instalações elétricas devem ser preferencialmente embutidas, e se externas, devem estar perfeitamente revestidas por tubulação isolante, disposta de forma a facilitar a limpeza.
- A ventilação deve garantir o conforto térmico, renovação de ar e ausência de umidade, podendo ser feita através de janelas ou insufladores devidamente dimensionados e higienizados periodicamente. A direção do fluxo de ar deve partir da área limpa para a suja. Não devem ser utilizados ventiladores e equipamentos de ar condicionado doméstico nas áreas de manipulação.
- O pé direito deve ser de no mínimo 2,70 m.
- Os sanitários para funcionários devem ser separados por sexo, estar em bom estado de conservação, constituídos de um vaso sanitário sifonado e com tampa, para cada 20 funcionários, papel higiênico e lavatórios com sabão líquido, papel higiênico, toalhas descartáveis de papel não reciclado, ou outro processo adequado (ar quente).
- Não devem ter comunicação direta com a área de manipulação ou estoque de alimentos.
- Os vestiários devem ser separados por sexo, com armários individuais em bom estado de conservação, com um chuveiro para cada 20 funcionários. Nas pequenas e médias empresas (classificadas como ME e EPP) o vestiário poderá ser substituído pela instalação de armários individuais de forma organizada em sanitários providos de chuveiro.
- Na área / local para higiene das mãos, devem existir lavatórios exclusivos para higiene das mãos.

- Quando não houver separação de áreas, deve existir pia em posição estratégica em relação ao fluxo de preparação, com torneiras acionadas sem contato manual.
- O esgotamento sanitário deve ser ligado a rede de esgoto. Quando não, deve ser tratado adequadamente e seu destino aprovado pela autoridade competente.
- Os ralos devem ser sifonados, possuir grelhas devidamente encaixadas e dispositivos que permitam fechamento. As caixas de esgoto não devem estar dentro da área de produção de alimentos. É obrigatória a presença de caixa de gordura localizada próxima à área de geração de resíduo, preferencialmente fora da área de produção.
- Encanamentos aéreos devem estar dispostos de forma a não contaminar os produtos e facilitar a higienização.
- A área para guarda de botijões de gás deve ser exclusiva para armazenamento de recipientes de GLP e seus acessórios. O local deve ser delimitado por tela, grade vazada ou outro processo que evite passagem de pessoas e permita ventilação constante.



A produção de alimentos está intimamente ligada à SAÚDE PÚBLICA, cabendo ao responsável pela atividade implantar e manter um sistema que garanta a qualidade dos seus produtos.

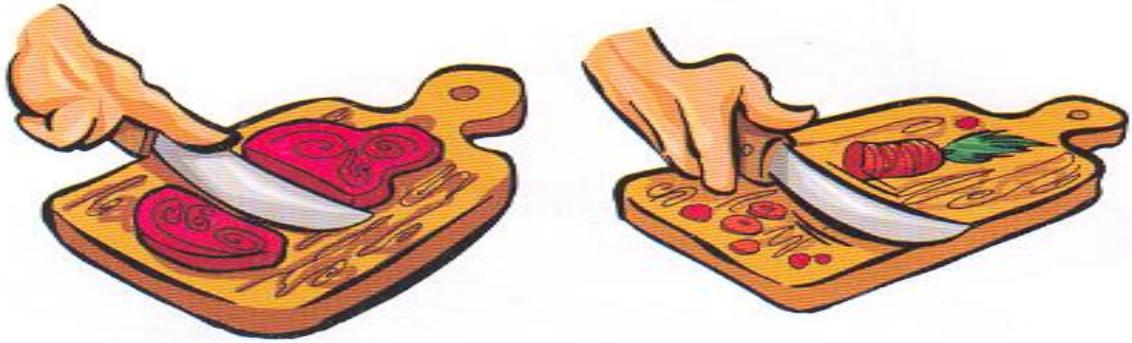
Na área de produção ou manipulação de alimentos não pode haver cruzamento dos fluxos das áreas sujas e das áreas limpas.

- **ÁREAS SUJAS:** são aquelas onde há o recebimento das matérias primas, ou está acontecendo o pré-preparo de um produto, como a lavagem das hortaliças ou legumes para retirada da terra, tempero de carnes, fatiamento dos bifes antes de serem fritos.
- **ÁREAS LIMPAS:** são aquelas onde já estão sendo montadas as saladas, ou estão sendo preparadas as sobremesas, ou a carne que já foi assada está sendo fatiada.

Sabemos que em um pequeno estabelecimento, até mesmo na cozinha de nossa casa é impossível existirem áreas diferentes para se manipular os produtos "in natura" e para os produtos já prontos.

Por isso, é muito importante que a pia ou bancada seja utilizada antes para se manipular produtos crus e, posteriormente lavada com água e sabão e, se possível enxaguada com solução clorada (você já aprendeu a prepará-la na página 11 deste volume) para então ser utilizada para se manipular produtos já prontos ou para picar frutas para uma salada de frutas ou fatiar uma carne assada.

Assim é evitada a contaminação cruzada.



Contaminação cruzada de alimentos

As empresas que produzem e manipulam alimentos devem ser construídas afastadas de áreas contaminadas, como por exemplo lixões, que por conter muitos restos de produtos alimentícios, atraem todo tipo de praga.

IMPORTANTE : A adoção do **Sistema APPCC** (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) se baseia na identificação e no controle de perigos de natureza biológica, física ou química, relacionados com a saúde do consumidor, em pontos específicos do preparo dos alimentos.

Esses pontos ou etapas do preparo de alimentos são os chamados pontos críticos de controle, ou seja, são as etapas que temos que tomar maior cuidado, para prevenir os perigos ou eliminá-los ou reduzi-los a níveis seguros.

O SISTEMA APPCC AJUDA A:

- Identificar os alimentos e os procedimentos que podem provocar doenças de origem alimentar;
- Desenvolver procedimentos que reduzam o risco de um surto de doença transmitida por alimentos;
- Monitorar os procedimentos para conservar os alimentos seguros e,
- Verificar se o alimento servido é efetivamente seguro.

No próximo volume discutiremos o tema APPCC na produção de alimentos seguros.

BIBLIOGRAFIA

- SEGURANÇA DOS ALIMENTOS: NECESSÁRIA PARA GARANTIR A SAÚDE DO CONSUMIDOR FASCÍCULO 1 1ª Edição Novembro - 2004 PAS Programa alimentos Seguros-SP / SEBRAE-SP
- BOAS PRÁTICAS: O QUE SÃO E O QUE FAZER PARA APLICÁ-LAS? fascículo 2 1ª Edição Novembro - 2004 PAS Programa alimentos Seguros-SP / SEBRAE-SP
- BOAS PRÁTICAS: O QUE SÃO E O QUE FAZER PARA APLICÁ-LAS? Continuação fascículo 3 1ª Edição Novembro - 2004 PAS Programa Alimentos Seguros-SP / SEBRAE-SP
- BOAS PRÁTICAS: O QUE SÃO E O QUE FAZER PARA APLICÁ-LAS? fascículo 4 1ª Edição Novembro - 2004 PAS Programa alimentos Seguros-SP / SEBRAE-SP
- M A N U A L DO PREPARADOR E MANIPULADOR DE ALIMENTOS Prefeitura da Cidade do RIO DE JANEIRO / Secretarias Municipais de Saúde e Educação / Instituto de Nutrição Annes Dias Governo César Maia, outubro de 2002.
- MANUAL DO MANIPULADOR DE ALIMENTOS - Superintendência de Controle de Zoonoses. Vigilância e Fiscalização Sanitária / SMS Manual de higiene para manipulador de alimentos. Rio de Janeiro: Imprensa da Cidade. s/d.
- ALIMENTOS SEGUROS: ORIENTAÇÕES TÉCNICAS elaborado por Suely Stringari de Souza. São Paulo, Prefeitura do Município de São Paulo. Secretaria Municipal da Saúde. Coordenação de Vigilância em Saúde, Gerência de Comunicação e Educação, 2004. 40 p. II
- SECRETARIA DO ESTADO DA SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO - CVS nº 6/99 de 10/03/99 - Regulamento Técnico que estabelece os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos
- Secretaria Municipal da Saúde - Portaria 2.535/03 de 24/10/2003 - Regulamento Técnico para o Controle Higiênico-Sanitário em Empresas de Alimentos
- AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA - RDC nº 216/04 de 15/09/2004 - Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação
- CÓDIGO DE BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS DE FABRICO de Cláudia Silva; Unidade Operativa de Saúde Pública"; Braga - Portugal Março de 2006
- CARTILHA DO MANIPULADOR DE ALIMENTOS 2 ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005. 32 p. II. (Qualidade e Segurança Alimentar). Programa Alimentos Seguros - Mesa. Convênio PAS Integrado. CNC/CNI/SENAI/SESI/SEBRAE/ SESC /SENAC/ANVISA
- NOÇÕES BÁSICAS SOBRE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO Rio de Janeiro: SESC/DN, 2003. 20 pág. (Mesa Brasil SESC. - Segurança Alimentar e Nutricional). Programa Alimentos Seguros. Convênio CNC/CNI/SENAI/ANVISA/SESI/SEBRAE
- CARTILHA SOBRE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO ANVISA RDC nº 216 / 2004 www.anvisa.gov.br
- GUIA DE BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE E DE FABRICO PARA CANTINAS Cláudia Isabel Silva Aluna estagiária de Engenharia Alimentar, do Instituto Politécnico de Viana do Castelo - Escola Superior de Tecnologia e Gestão (guia elaborado na Unidade de Saúde Pública de Braga) Portugal 2006

- LAS 5 CLAVES PARA MANTENER LOS ALIMENTOS SEGUROS Publicación INCAP MDE/166 Unidad de Salud Pública Veterinaria de OPS Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá Guatemala 2007
- HIGIENE E COMPORTAMENTO PESSOAL Rio de Janeiro: SESC/DN, 2003. 14 p. (Mesa Brasil Sesc - Segurança Alimentar e Nutricional). Programa Alimentos Seguros. Convênio CNC/ CNI/SENAI/ANVISA/SESI/SEBRAE.
- POR QUE A FISCALIZAÇÃO DE ALIMENTOS É IMPORTANTE PARA A SUA SAÚDE ? MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DE SANTA CATARINA e Órgãos Parceiros: Vigilância Sanitária Municipal, Diretoria de Vigilância Sanitária do Estado de Santa Catarina, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, Polícia Militar e Polícia Militar Ambiental, Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina - CIDASC, Conselho Regional de Medicina Veterinária - CRMV/SC e Secretaria de Estado da Fazenda.
- CARTILHA DO MANIPULADOR DE ALIMENTOS - Secretaria de Saúde Joinville - Santa Catarina Apoio SESC - Serviço Social do Comércio e UNIVALI - Universidade do Vale do Itajaí visa@saudejoinville.sc.gov.br e www.saudejoinville.sc.gov.br/visa
- GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN COLECTIVA **Región de Murcia** Consejería de Sanidad y Política Social Monografías Sanitarias 24 Espanha 1997
- Programa Uso Racional de Água - Controle de água na Manipulação de Alimentos SABESP - São Paulo, 2003.
- FOTOS E ILUSTRAÇÕES PAS - Programa Alimentos Seguros, Marcos K. Vasconcelos , Sasha Geifman , Cláudia Isabel Silva, Guia de practicas correctas de Higiene - Higiene del Manipulador de Alimentos, Secretaria Saúde Joinville-SC, Takes Comunicação AGEVISA/SMS - Paraíba,

NO PRÓXIMO VOLUME III continuação BOAS PRÁTICAS: O QUE SÃO E O QUE FAZER PARA APLICÁ-LAS?

As **Boas Práticas** nada mais são do que Práticas de Higiene recomendadas para o Manuseio de Alimentos, tendo como objetivo a obtenção de produtos seguros.

São práticas **preventivas** e incluem aspectos que vão desde a produção no campo até a mesa do consumidor final, passando pela industrialização, a distribuição e a comercialização.

No contexto de produtos alimentícios, boas práticas constituem pré-requisitos higiênico-sanitários para qualquer sistema que tenha como objetivo alcançar a inocuidade dos alimentos, inclusive o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). A denominação das boas práticas varia um pouco na dependência do tipo de setor envolvido.

Neste volume discutiremos o APPCC, ou *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP), como é conhecido fora do Brasil, é uma ferramenta com características preventivas, baseada na identificação e no controle de perigos de natureza biológica, química ou física, relacionados à saúde do consumidor, em etapas específicas no processo de preparo dos alimentos, denominadas pontos críticos de controle (PCC), com o objetivo de evitá-los, eliminá-los ou reduzi-los a níveis toleráveis pelo organismo humano.

VER NO VOLUME I

Contaminação

Microrganismos

Boas Práticas

- I. Higiene e comportamento pessoal (como higiene das mãos, uso de roupas protetoras e adequadas para se manipular alimentos) ;
- II. Controle da saúde do manipulador;
- III. Higiene do ambiente, das superfícies, utensílios e equipamentos (limpeza e higienização).

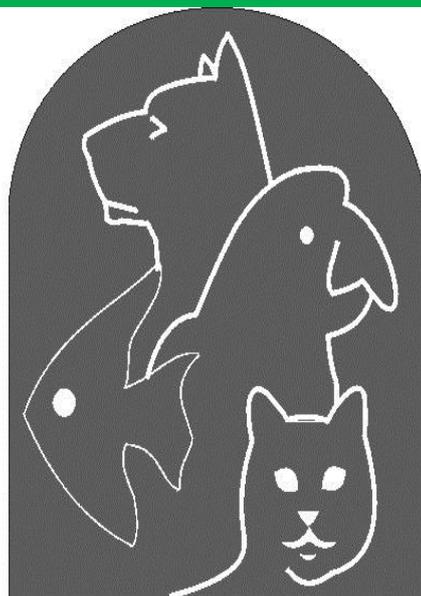
VER NO VOLUME II

- IV. Controle de pragas (examinar regularmente áreas internas e externas para detectar infestação de pragas, como baratas, ratos, entre outros);
- V. Qualidade da água (assegurar a qualidade da água, que deve ser potável para preparo de alimentos (como ingrediente), para fazer a limpeza, etc);
- VI. Controle de matérias primas e fornecedores;
- VII. Estrutura física da empresa e suas instalações (para empresas que produzam e comercializam alimentos).

2011

Médico Veterinário

Sanitarista



CLAUDIO BASTOS

Médico Veterinário

Contato : 021 999845024

Visite o site:

<https://ovigilantesanitario.wordpress.com/>

E-mail : claudiospbastos@gmail.com

vigilsanit@gmail.com