

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

JOÃO PESSOA/PB

2025



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

**Flávia Rafaela Fernandes Freire – Nutricionista (responsável técnica) –
CRN - 9377**

Manual de Boas Práticas

Elaborado por: _____

Aprovado por: _____

Rev. Data: / /


JOÃO PESSOA/PB

2025

SUMÁRIO


1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA.....	5
2. OBJETIVO	6
3. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIAS	6
3.1 Âmbitos de aplicação	6
4. ESTRUTURA ORGANIZACIONAL	7
5. SISTEMA DE DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES	8
5.1 Sistema Centralizado.....	8
5.2 Sistema descentralizado.....	8
5.3 Setores da UAN	8
6. HORÁRIO DAS REFEIÇÕES.....	9
7. NORMAS GERAIS DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	10
7.1 Higiene pessoal	10
7.2 Uso de uniformes	10
7.3 Controle de saúde dos colaboradores	10
8. EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS....	11
8.1 Estrutura e Edificação	11
8.3 Material utilizados nas instalações da UAN e Refeitório	11
9. HIG. DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	13
10. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS.....	13
11. MANEJO DOS RESÍDUOS	14
12. ETAPAS DOS FLUXOS OPERACIONAIS.....	14
12.1 Compra.....	14
12.2. Recebimento	14

13. ARMAZENAMENTO	15
13.1 Refrigeração e Congelamento	Error! Bookmark not defined.
13.2 Descongelo18	
13.3 Pré-preparo / Preparação.....19	
14. RECOMENDAÇÕES PARA ALIMENTOS EM GERAL	19
14.1 Recomendações para os alimentos enlatados em outras embalagens.....20	
14.2 Recomendações para cereais e leguminosas	20
14.3 Recomendações para carnes:	20
14.4 Recomendações para alimentos perecíveis em geral.....21	
15. COCÇÃO.....	21
16. DISTRIBUIÇÃO	22
16.1 Condutas e critérios para distribuição de alimentos quentes:.....23	
16.2 Condutas e critérios para distribuição de alimentos frios:	23
17. DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO	23
18. CONTROLE DE REGISTROS	24
20. ANEXOS	25

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	
	Data Abril/2025	Página 5/25

1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

- Nome Fantasia: Instituto Walfredo Guedes Pereira
- CNPJ: 09.124.165/0001-40
- Endereço: Av. João Machado, 1234 - Centro
- Cidade: João Pessoa – PB
- Nutricionista: Flávia Rafaela Fernandes Freire
- Horário de Funcionamento da Empresa: Segunda a Domingo: 24h.
- Quantidade de refeições servidas em média: 1100/dia

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	
	Data Abril/2025	Página 6/25

2. OBJETIVO


O presente documento tem por objetivo apresentar o Sistema de Gestão de Qualidade e Segurança Alimentar do Hospital São Vicente de Paulo, incluindo desde aspectos de higiene pessoal, edificações e instalações, limpeza e sanitização de móveis, equipamentos e utensílios até os controles aplicados aos processos produtivos com objetivo de fornecer uma alimentação segura e de qualidade.

3. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIAS

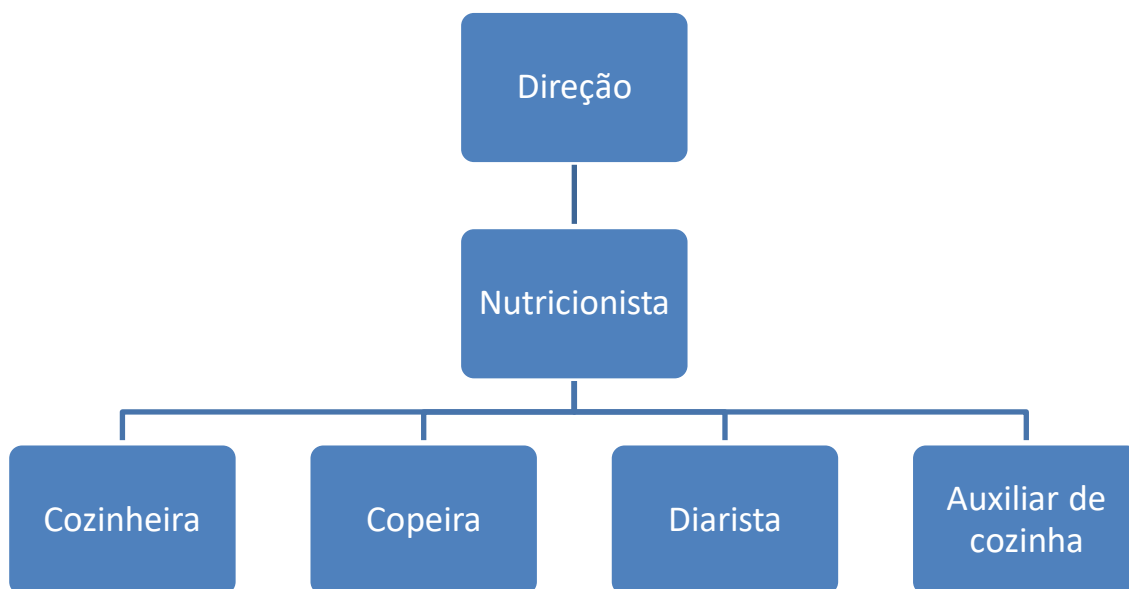
Resolução ANVISA/ RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 (legislação federal);
Resolução ANVISA/ RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 (legislação federal);


3.1 Âmbitos de aplicação

Este Manual aplica-se em toda a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do Hospital São Vicente de Paulo.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	
	Data Abril/2025	Página 7/25

4. ESTRUTURA ORGANIZACIONAL



	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	
	Data Abril/2025	Página 8/25

5. SISTEMA DE DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

5.1 Sistema Centralizado

A distribuição acontece no refeitório, este localizado no andar superior ao da UAN. São utilizados balcões térmicos quentes e frio e as preparações são porcionadas.


5.2 Sistema descentralizado

Este sistema é utilizado para distribuição das refeições nas enfermarias. Utilizam-se bandejas térmicas para as dietas dos apartamentos, bandejas estampadas para as refeições da hemodiálise e marmita de alumínio com tampa para as demais enfermarias. São levadas até os setores por carrinhos de dimensões compatíveis com o volume de refeições a ser distribuído.

5.3 Setores da UAN

Estão divididos em quatro:

- Cozinha;
- Higienização e preparo de hortifruti;
- Higienização de utensílios;
- Setor de dietas enterais.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	
	Data Abril/2025	Página 9/25

6. HORÁRIO DAS REFEIÇÕES

Pacientes:

Desjejum → 07:00hs às 08:30hs

Almoço → 11:00hs às 13:30hs

Lanche → 14:00hs às 15:00hs

Jantar → 17:00hs às 18:00hs

Ceia → 21:00hs

Acompanhante:

Desjejum → 07:00hs às 08:30hs

Almoço → 11:00hs às 12:00hs

Jantar → 17:00hs às 18:00hs


Funcionário:

Desjejum → 05:00hs às 06:30hs

Almoço → 11:00hs às 13:30hs

Lanche → 15:00hs às 15:30hs

Jantar → 20:30hs às 21:30hs

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	
	Data Abril/2025	Página 10/25

7. NORMAS GERAIS DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Todos os colaboradores que entram em contato com alimentos recebem as instruções necessárias para cumprir com suas funções de maneira segura e higiênica. Os treinamentos e palestras são realizados periodicamente, em todos os casos, a UAN mantém as listas de presença arquivadas para comprovação dos treinamentos.

7.1 Higiene pessoal


Todos os manipuladores de alimentos são orientados e supervisionados quanto à manutenção de boa higiene pessoal e prática de hábitos seguros.

7.2 Uso de uniformes

Os uniformes disponibilizados pelo hospital são completos, com blusa e calça na cor azul claro para mulheres e azul escuro para homens. São disponibilizados aventais para atividades de cozimento e utilização em atividades com muita água.

7.3 Controle de saúde dos colaboradores

Os atestados de saúde dos colaboradores são mantidos devidamente organizados e arquivados no setor de recursos humanos. Os colaboradores são instruídos a comunicar a Nutricionista toda vez que manifestarem quaisquer problemas de saúde, antes de começar o trabalho para que sejam tomadas as providências cabíveis. São realizados exames médicos e laboratoriais, admissionais e periódicos anualmente ou de acordo com critério médico.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	
	Data Abril/2025	Página 11/25

8. EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

8.1 Estrutura e Edificação

O acesso a instalações da UAN há ausência de focos de contaminação na área externa; esta área é livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranho ao ambiente, ausência das imediações de depósito de lixo, de água estagnada, dentre outros.

8.3 Material utilizados nas instalações da UAN e Refeitório

⇒ O **piso** é constituído de cerâmica material adequado na cor cinza claro (liso, impermeável, lavável, resistente) permite fácil e apropriada higienização e encontra-se em bom estado de conservação.


⇒. Há existência de drenos, ralos sifonados e grelhas colocadas em locais estratégicos a distância apropriada um dos outros, de modo a permitir uma adequada drenagem no piso.

⇒ O **teto** possui material liso, impermeável, na cor branca, de fácil higienização. Encontra-se em bom estado de conservação isento de trincas, rachaduras, goteiras, vazamentos, umidade, bolores e descascamentos.

⇒. As **paredes** possuem acabamento liso com azulejos, impermeável, lavável do chão ao teto e de fácil higienização, na cor cinza claro, em bom estado de conservação, livre de umidade, descascamentos e rachaduras

⇒. As **portas** possuem superfície lisa, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimentos. São protegidas contra insetos e roedores com protetor no rodapé e telas milimétricas e encontra-se em bom estado de conservação.

⇒. As **bancadas** são inox e encontra-se em bom estado de conservação.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	
	Data Abril/2025	Página 12/25

⇒. As **janelas** encontram-se protegidas contra insetos e roedores (telas milimétricas limpas), sem falhas de revestimentos, de fácil limpeza, livres de quebras, trincas ou rachaduras.


⇒ A rede de **abastecimento de água** potável é ligada a rede pública tendo um poço como alternativa de abastecimento de água. Existe um controle da potabilidade da água, atestada através de laudos laboratoriais periódicos; existência de registros desses controles realizados a cada seis meses por uma empresa especializada.

⇒. As **áreas internas e externas** da UAN estão livres de focos de insalubridade, ausência de lixo, objetos em desuso, animais, roedores, insetos ou estranho ao ambiente.

⇒ A **iluminação** na área de preparação a visualização é de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. Em todas as áreas são utilizadas iluminação natural e lâmpadas fluorescentes apropriadas protegidas contraexplosão e quedas acidentais e em bom estado de conservação.

⇒. As **instalações elétricas** estão embutidas e também por tubulação (P.V.C.) externas e integras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

⇒. As **instalações sanitárias e vestuários** dos manipuladores são separados por sexo possuem um total de um vaso sanitário, um chuveiro e um lavatório íntegros e em proporção adequada ao número de empregados.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	
	Data Abril/2025	Página 13/25

9. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS


O processo de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios da UAN são mantidos em bom estado de conservação e são higienizados conforme descrito no POP 01 Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, com o objetivo de eliminar a contaminação microbológica, minimizando os riscos de transmissão de agentes causadores de doenças.

Todos os equipamentos, bancadas de trabalho e utensílios utilizados pela empresa são constituídos de materiais adequados, atóxicos, lisos, impermeáveis, laváveis e resistentes a substâncias corrosivas, passam por manutenção periódica de acordo com a necessidade e são capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

10. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS

A UAN adota ações contínuas de organização e higiene com o objetivo de impedir a atração, o acesso, o abrigo e/ou proliferação de pragas e vetores urbanos em suas instalações, mantendo a sua área livre de sujidades e resíduos alimentares, além de não permitir a presença de papel, papelão ou material em desuso dentro da UAN ou nos seus arredores. As medidas de controle incluem a realização de um programa periódico de desinsetização e desratização de maneira segura e eficaz, incluindo controle químico aplicado por empresa especializada e devidamente autorizada, segundo cronograma de visitas pré-determinado mensal.

A contratada Klin emite certificado de garantia do serviço, o qual é renovado mensalmente e mantido em local de fácil acesso. Durante a aplicação dos produtos químicos, são tomados os devidos cuidados para evitar a contaminação de produtos, utensílios e equipamentos. Antes de iniciar o turno no dia seguinte após a aplicação, toda a área é devidamente higienizada.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	
	Data Abril/2025	Página 14/25

11. MANEJO DOS RESÍDUOS

As áreas de manipulação da UAN possuem lixeiras com tampas sem abertura por contato manual, em número suficiente para atender a capacidade da UAN. Encontram-se em bom estado de funcionamento e conservação, são de fácil higienização e revestidas por sacos plásticos reforçados.

Os resíduos são retirados das áreas de manipulação diariamente, quantas vezes forem necessárias, de forma a evitar contaminações e atração de pragas. Ficam armazenados em área externa isolada da área de preparação, devidamente acondicionados, de onde são recolhidos pela empresa de coleta urbana. São tomadas as devidas precauções para evitar riscos de contaminação cruzada quanto à entrada de alimento e saída de resíduos das áreas de manipulação de alimentos. As caixas de gordura e esgoto possuem dimensão compatível ao volume de resíduos, não apresentando refluxo ou odores.

12. ETAPAS DOS FLUXOS OPERACIONAIS


12.1 Compra

A UAN adquire produtos de fornecedores idôneos, devidamente registrados. Todos os produtos possuem registro ou selo de inspeção.

12.2. Recebimento

Durante o recebimento, a UAN avalia as matérias-primas quanto aos critérios qualitativos pré-determinados e especificados a seguir:

- ⇒. As higiênes dos entregadores devem ser satisfatórias, inclusive com proteção (luvas e touca) de acordo com a necessidade;
- ⇒ A data de validade deve estar dentro do prazo e de acordo com a utilização e o tempo de estocagem médio do produto;
- ⇒. As embalagens devem estar limpas, em condições íntegras e seguir as particularidades de cada tipo de alimento;

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	
	Data Abril/2025	Página 15/25

⇒. Nos rótulos devem constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, selo de inspeção (quando aplicável), número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso);

⇒ Alimentos congelados não podem ter cristais de gelo ou líquido dentro da embalagem e devem apresentar-se duros como pedra;

⇒. Os produtos devem apresentar aparência, odor e consistência característicos.

OBS:. Os produtos reprovados são devolvidos no ato do recebimento ou segregados em bem identificados para devolução posterior.

13. ARMAZENAMENTO

Alimentos perecíveis são armazenados o mais rápido possível, limitando ao máximo seu tempo de permanência a altas temperaturas e envolve 3 etapas de procedimento.

1- Armazenamento sob Congelamento


Etapa onde os alimentos são armazenados a temperatura de 0°C ou menos, de acordo com as recomendações dos fabricantes na rotulagem ou dos critérios de uso.

2- Armazenamento sob Refrigeração

Etapa onde os alimentos são armazenados a temperatura de 0°C á 10°C, de acordo com as recomendações dos fabricantes na rotulagem ou dos critérios de uso.

3- Armazenamento em Estoque Seco

Etapa onde os alimentos que não requerem ar frio, são armazenados à temperatura ambiente, segundo especificações no próprio produto e recomendações dos fabricantes na rotulagem.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	
	Data Abril/2025	Página 16/25

Durante o armazenamento, são tomados os seguintes cuidados:

- Alimentos refrigerados e congelados são mantidos devidamente organizados de forma a prevenir a contaminação cruzada, obedecendo às instruções descritas abaixo:

⇒. Diferentes alimentos podem ser armazenados no mesmo freezer, desde que devidamente embalados, identificados e separados.

- Os alimentos que são retirados de suas embalagens originais são embalados de forma adequada, em sacos plásticos transparentes e devidamente identificados com o nome do produto, data de preparo e data de validade.


- O prazo de validade dos alimentos manipulados é determinado conforme descrito a seguir.

- A saída dos produtos obedece ao sistema PVPS (o primeiro que vence é o primeiro que sai), onde alimentos com menor prazo de validade são utilizados primeiro.

- Matérias-primas estocadas a temperatura ambiente e produtos descartáveis são armazenados separadamente de produtos químicos de limpeza.

- Produtos químicos e de limpeza são diluídos distribuídos para a UAN após a liberação por setor específico e quando necessário dividi-los em embalagens menores.

- Preservar a qualidade dos produtos e a higiene da área, retirando os materiais fora de uso, embalagem vazias, etc.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	
	Data Abril/2025	Página 17/25

- Alimentos jamais devem ser porcionados em embalagens de produtos de limpeza ou perfumaria.
- Produtos destinados à devolução são identificados e colocados em local separado para não haver possibilidade de uso por engano.
- É proibida a entrada de caixas de madeira e papelão dentro da área de armazenamento e manipulação.

⇒ **Produtos "in natura" (crus)**


Separar, sempre que possível, em equipamentos distintos ou, quando num mesmo equipamento, em locais separados: massa fresca, produtos cárneos, laticínios, embutidos, verduras e legumes, frutas e temperos, etc.

⇒ **Produtos processados e/ou cozidos, prontos para o consumo**

Manter separados entre si e dos demais produtos.

⇒ **Organizar as unidades refrigeradas de modo que os alimentos fiquem assim distribuídos**

- Parte mais ALTA = alimentos prontos para o consumo;
 - Parte INTERMEDIÁRIA = alimentos pré-preparados;
 - Parte mais BAIXA = alimento "in natura", como os hortifrutigranjeiros não higienizados etc.
- ⇒. Observar com frequência a data de validade dos produtos a fim de evitar o vencimento dos mesmos. Nunca utilizar produtos vencidos, desprezando-os sempre;
- ⇒. Conservar fechadas as portas de geladeira, freezer e câmara, abrindo o mínimo de vezes possível.
- ⇒. Conservar os alimentos cobertos, protegidos, tampados e bem vedados;
- ⇒. Dispor os alimentos adequadamente, garantindo espaço livre para circulação de ar frio.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	
	Data Abril/2025	Página 18/25

13.2 Descongelamento


Etapa onde os alimentos passam da temperatura de congelamento para a temperatura inferior a 5°C, sob refrigeração ou em condições controladas.

O descongelamento seguro pode ser realizado por uma das seguintes técnicas:

⇒. Em água parada com temperatura inferior a 21°C, por 4 horas, com o alimento protegido por embalagem adequada; (convém monitorar a temperatura na superfície do alimento para não ultrapassar 4°C).

⇒. Em temperatura ambiente, sob controle:

- Protegido da contaminação ambiental (vento, pó, excesso de pessoas, excesso de utensílios etc.), e sob monitoramento da temperatura superficial do alimento, ou seja, ao atingir 3°C a 4°C na superfície, deve-se continuar o degelo sob refrigeração (até 4°C).


	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	
	Data Abril/2025	Página 19/25

13.3. Pré-preparo / Preparação

Etapa onde os alimentos sofrem tratamento ou modificações através de higienização, tempo, corte, porcionamento, seleção, escolha, montagem e/ou adição de outros ingredientes.

14. RECOMENDAÇÕES PARA ALIMENTOS EM GERAL

- ⇒. Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de tocar em qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processo e a cada mudança de tarefa de manipulação.
- ⇒ Tomar cuidado com as luvas e máscaras porque podem ocasionar contaminação quando usadas inadequadamente.
- ⇒. Utilizar utensílios adequados na manipulação de alimentos e, somente em último caso, tocar os alimentos com as mãos.
- ⇒. Não permitir que os alimentos entrem em contato com os cabos dos utensílios ou outros pontos cotados pelas mãos.
- ⇒. Higienizar as superfícies de trabalho, bancadas, placas de altileno, utensílios e equipamentos, antes e depois de cada tarefa.
- ⇒. Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	
	Data Abril/2025	Página 20/25

14.1 Recomendações para os alimentos enlatados em outras embalagens


- ⇒. Verificar o prazo de validade e condição adequadas das latas (sem vazamentos, ferrugens, estufadas e outros) e das embalagens (sem furos, violações, etc.) antes de abri-las.
- ⇒. Lavar as latas, garrafas e sacos de leite antes de serem armazenados sob refrigeração ou congelamento.
- ⇒. Utilizar abridor devidamente limpo e desinfetado, atendendo para correta higienização dos mesmos nos intervalos entre a abertura de produtos diferentes.
- ⇒. Transferir o conteúdo não consumido de lata aberta para recipiente próprio, devidamente protegido (tampado) e identificado, armazenado sob refrigeração ou sob congelamento, conforme as características do produto e as recomendações da embalagem.

14.2 Recomendações para cereais e leguminosas

- ⇒. Escolher a seco os grãos como: feijão e outros.
- ⇒. Lavar criteriosamente em água potável e enxaguar 2 vezes, no mínimo.
- ⇒. Levar a cocção, respeitando os critérios de temperatura e tempo.

14.3 Recomendações para carnes:

- ⇒. Fazer o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria-prima para ser trabalhada por 30 minutos sob temperatura ambiente. (Ou por 2 horas em áreas climatizada entre 12°C e 18°C).
- ⇒. Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos. Retirar nova quantidade à medida que o lote anterior fique pronto.
- ⇒. Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frango e pescados.
- ⇒ Utilizar, de preferência, pescados congelados. No uso de peixe fresco, optar pela manipulação, tempero, preparação e consumo no mesmo dia.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	
	Data Abril/2025	Página 21/25

14.4 Recomendações para alimentos perecíveis em geral


- ⇒. Evitar preparações de vésperas e quando inevitável armazená-las cobertas, devidamente etiquetadas, sob refrigeração, conforme os critérios de tempo e temperatura.
- ⇒. Manipular os produtos perecíveis pelo tempo recomendado, ou seja:
- Em área climatizada entre 12°C e 18°C, até 2 horas por lote.
 - Em temperatura ambiente não deve exceder 3 minutos por lote.

15. COCÇÃO

Etapa onde os alimentos devem atingir no mínimo 70°C no seu centro geométrico, ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confiam a mesma segurança, tais como: atingir 74°C no centro geométrico ou 65°C por 15 minutos.

Recomendações Gerais

- ⇒. Garantir que os alimentos cheguem a atingir 70°C no seu interior ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confiam à mesma segurança, tais como: 74°C no centro geométrico ou 65°C por 15 minutos;
- ⇒. Planejar o processo de cocção para manter, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas do alimento;
- ⇒. Elevar a temperatura do leite a ser servido, frio ou quente, garantindo que atinja 70°C ou combinações conhecidas de tempo e temperatura: 75°C no centro geométrico ou 65°C por 15 minutos;
- ⇒. Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C, verificar a qualidade de óleo com frequência, examinando o odor, o gosto e a cor;
- ⇒. Reutilizar o óleo de fritura de peixe somente para fritura de outros peixes, em condições adequadas;
- ⇒. Guardar o óleo a ser reutilizado, após a filtração, em refrigerador e sempre coberto;

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	
	Data Abril/2025	Página 22/25


- ⇒. Reutilizar o óleo de fritura somente sob condições adequadas de controle. Na ausência de controle, trocar o óleo a cada 6 horas de uso;
- ⇒. Desprezar o óleo sempre que apresentar uma das seguintes alterações: cor escura; cheiro não característico; modificações no sabor da fritura; viscosidade alterada; nível de fumaça aumentado ou formação de espuma.

16. DISTRIBUIÇÃO

Etapa onde os alimentos estão expostos para o consumo imediato, porém sob controle de tempo e temperatura para não ocorrer multiplicações microbianas e protegidos de novas contaminações.

Recomendações Gerais

- ⇒. Manter os balcões térmicos limpos, com água tratada e trocada diariamente, mantida em temperatura que confira a conservação dos alimentos a serem distribuídos;
- ⇒. Abastecer os balcões térmicos com alimentos em quantidade suficiente para cada turno de distribuição, mesmo que isto exija maior número de refeições;
- ⇒. Conservar as cubas tampadas quando houver alguma interrupção na fila;
- ⇒. Utilizar cubas devidamente higienizadas no reabastecimento dos balcões tão logo termine a distribuição;
- ⇒. Retirar os alimentos dos balcões tão logo termine a distribuição;
- ⇒. Manter registro das temperaturas de distribuição.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	
	Data Abril/2025	Página 23/25

16.1 Condutas e critérios para distribuição de alimentos quentes:

⇒. Manter as preparações no mínimo a 60°C por no máximo 6 horas;

⇒. No caso de estar abaixo de 60°C, garantir que sejam consumidas em até 1 hora.

Obs.: os alimentos quentes mantidos na distribuição (ou espera) em temperatura inferior a 60°C por mais que 1 hora devem ser desprezados.

16.2 Condutas e critérios para distribuição de alimentos frios:

⇒. Manter as preparações em temperaturas inferiores a 10°C por no máximo 4 horas;


⇒. Quando a temperatura estiver entre 10°C e 21°C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição por até 2 horas.

17. DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

A empresa mantém este Manual de Boas Práticas acessível aos seus colaboradores e disponível às autoridades sanitárias. Este documento é revisto e atualizado periodicamente, de acordo com novas ações e mudanças realizadas.

Juntamente com o Manual, existem 4 Procedimentos Operacionais Padronizados, também chamados POPs, os quais descrevem de maneira objetiva, o passo a passo para a realização das operações relacionadas a:

- Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.
- Controle da potabilidade da água.
- Higiene e saúde dos manipuladores.
- Manejo dos resíduos.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	
	Data Abril/2025	Página 24/25

Complementando o sistema de Boas Práticas, a empresa utiliza planilhas com o objetivo de monitorar a eficácia dos processos relacionados à segurança dos alimentos, permitindo que a empresa controle melhor os seus processos. Os modelos das planilhas utilizadas seguem anexos a este Manual. Os registros são mantidos por período mínimo de 90 (noventa) dias.

18. CONTROLE DE REGISTROS

O registro de monitoramento segue as seguintes informações:


Planilha 01 – Temperatura dos equipamentos;

Planilha 02 - Temperatura dos alimentos (Distribuição);

Planilha 03 – Controle de recebimento de alimentos;

Planilha 04 – Coleta de amostras.

19. ANEXOS

 <p>INSTITUTO WALFREDO GUEDES PEREIRA</p>	<p>PLANILHA 01</p> <p>MONITORAMENTO DE TEMPERATURA DE EQUIPAMENTOS</p>	<p>MÊS/ANO:</p> <p>HORÁRIO:</p>
--	--	---------------------------------

[illegible]



PLANILHA 02
CONTROLE DE TEMPERATURA DE ALIMENTOS EM
EXPOSIÇÃO

MÊS/ANO:
HORÁRIO:[illegible]

[illegible]



MÊS/ANO:

[illegible]