

	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS</b>	Página 1 de 18 Data: 02/2019 Revisão 00
---	--------------------------------	---

## 1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

Razão social:

CNPJ

Endereço:

Telefone:

Horário de funcionamento:

## 2. OBJETIVOS

O Manual de Boas Práticas (MBP), os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e os Formulários de Registro (FOR) têm como objetivo documentar e descrever as atividades e procedimentos que os manipuladores de alimentos devem adotar na produção, manipulação, recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios.

É necessário garantir que os alimentos produzidos ofereçam segurança e qualidade sanitária aos consumidores e atendam a legislação sanitária em vigor.

## 3. REFERÊNCIAS

RDC nº 216 de 15/09/2004 - ANVISA- Regulamento Técnico sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Portaria CVS – 5 de 09/04/13. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação.

## 4. DEFINIÇÕES

**Alimentos preparados:** são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:


- Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;
- Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;
- Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

**Antissepsia:** operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete antisséptico ou por uso de agente antisséptico após a lavagem e secagem das mãos.

**Boas práticas:** procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

**Contaminantes:** substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

**Controle integrado de vetores e pragas urbanas:** sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

	Elaborado por: Aline Miranda Dutra de Carvalho	Aprovado por:
---	---	---------------

	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS</b>	Página 2 de 18 Data: 02/2019 Revisão 00
---	--------------------------------	---

**Desinfecção:** operação de redução, por método físico e/ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

**Higienização:** operação que compreende duas etapas: a limpeza e a desinfecção.

**Limpeza:** operação de remoção de substâncias minerais e/ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

**Manipulação de alimentos:** operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

**Manipuladores de alimentos:** qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

**Manual de boas práticas:** documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo:

- Requisitos higiênico-sanitários dos edifícios
- Manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios
- Controle da água de abastecimento
- Controle integrado de vetores e pragas urbanas
- Capacitação profissional
- Controle da higiene e saúde dos manipuladores
- Manejo de resíduos
- Controle e garantia de qualidade do alimento preparado

**Medida de controle:** procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

**Produtos perecíveis:** produtos alimentícios, alimentos “in natura”, produtos semi preparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.

**Registro:** consiste de anotação em planilha e ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

**Resíduos:** materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.

**Saneantes:** substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.

**Serviço de alimentação:** estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

**Procedimento operacional padronizado – POP:** procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.


## 5. EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

A edificação e as instalações são projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e desinfecção.

O acesso às instalações é controlado e independente, não comum a outros usos.

O dimensionamento da edificação e das instalações é compatível com as operações realizadas. Há separação entre as diferentes atividades por meios (físicos ou outra forma) de forma a evitar a contaminação cruzada.

As instalações físicas como piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável. Estão íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos e não transmitem contaminantes aos alimentos.

	Elaborado por: Aline Miranda Dutra de Carvalho	Aprovado por:
---	---	---------------

	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS</b>	Página 3 de 18 Data: 02/2019 Revisão 00
---	--------------------------------	---

As instalações sanitárias e os vestiários não se comunicam diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitório, e são mantidos organizados e em adequado estado de conservação.

Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são materiais que não transmitem substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. São mantidos em adequado estado de conservação e são resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos são lisas, impermeáveis, laváveis e estão isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

## 6. MANUTENÇÃO

A manutenção é feita através de mantenedores terceirizados mensalmente.

Sempre que os manipuladores verificam problemas de funcionamento e de conservação ou a possibilidade de desprendimento de peças dos utensílios e/ou equipamentos, comunicam o (a) gerente para que sejam tomadas as devidas providências.

Durante as operações de manutenção dos equipamentos, são tomados os cuidados para que a segurança dos alimentos não seja afetada, tais como:

- Retirada do equipamento da área de preparo, quando possível;
- Proteção ou isolamento do local onde será realizada a manutenção;
- Utilização de touca para responsável pela manutenção;
- Armazenamento dos alimentos em outro equipamento, quando a manutenção for nos equipamentos de refrigeração/congelamento, e outras ações que garantam a segurança dos alimentos.

## 7. CONTROLE DA ÁGUA

É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos proveniente de abastecimento público,

O reservatório está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, estando devidamente tampado.


O reservatório de água é higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, e os registros da operação são mantidos.

O gelo para utilização em alimentos é fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

## 8. CAIXA DE GORDURA

A higienização da caixa de gordura é realizada por empresa terceirizada, com periodicidade semestral ou sempre quando houver necessidade.

## 9. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, DOS EQUIPAMENTOS E DOS UTENSÍLIOS

	Elaborado por: Aline Miranda Dutra de Carvalho	Aprovado por:
---	---	---------------

	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS</b>	Página 4 de 18 Data: 02/2019 Revisão 00
---	--------------------------------	---

A higiene compreende as operações de higienização da estrutura física (piso, paredes etc.), dos equipamentos, bancadas de trabalho e utensílios, realizadas de maneira frequente para minimizar os riscos de contaminação dos alimentos.

Os dias em que se fazem cada limpeza devem ser registrados, para o controle da frequência (ver FOR 001 - Registro de Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios).

### **Limpeza**

A limpeza é a primeira etapa da higienização, devem-se remover substâncias visíveis indesejáveis como terra, poeira, gordura, restos de comida e outras sujidades, utilizando água potável e sabão ou detergente.

- Deve ser feita sempre antes da sanitização.
- Retirar ou recolher as sujidades e resíduos aparentes;
- Lavar com água e sabão ou detergente;
- Enxaguar bem as superfícies com água corrente até a total retirada do sabão ou detergente.

### **Sanitização**

Sanitizar ou desinfetar significa remover ou reduzir a níveis aceitáveis os microrganismos, invisíveis a olho nu, utilizando o calor ou produtos químicos.

Um processo de desinfecção das superfícies pode ser realizado das seguintes maneiras:

- Com a utilização do calor, imergindo o material por 15 minutos em água fervente ou no mínimo a 80°C.
- Através de uma solução sanitizante, a qual deve permanecer em contato mínimo com a superfície por 15 minutos ou de acordo com recomendações constantes do rótulo. Em seguida as superfícies devem ser enxaguadas em água corrente, exceto quando a solução utilizada for o álcool 70%.

Produtos recomendados para a desinfecção:

Princípio Ativo	Concentração
Hipoclorito de Sódio	200 – 250 mg/l
Cloro orgânico	200 – 250 mg/l
Quaternário de Amônio	200 mg/l
Iodóforos	25 mg/l
Álcool	70%


De maneira geral, os procedimentos de higienização do ambiente deverão ser realizados:

- No início do trabalho.
- Depois de cada uso.
- Quando começar o trabalho com outro tipo de alimento.
- Em intervalos periódicos, se os utensílios estiverem em uso constante.

Todos os produtos de higienização são regularizados pelo Ministério da Saúde (MS) e utilizados de acordo com as instruções do fornecedor. São armazenados em local apropriado e de fácil acesso a todos os manipuladores e sua reposição é feita sempre que necessário.

A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato, modo de uso e aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.

Vassouras, rodos, baldes, escovas e outros equipamentos utilizados na higienização do ambiente não são aproveitados para higienizar utensílios e superfícies que entram em contato com o alimento.

	Elaborado por: Aline Miranda Dutra de Carvalho	Aprovado por:
---	---	---------------



## MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

Página 5 de 18

Data: 02/2019

Revisão 00

Todos os utensílios de limpeza são mantidos limpos, em bom estado de conservação e armazenados adequadamente.

### **Cuidados básicos:**

- Não é permitido varrer a seco as áreas de manipulação;
- A limpeza deve começar por lugares mais altos e ir descendo até o piso.
- Utilizar panos específicos para a limpeza do piso.
- Utensílios de limpeza usados nos banheiros não devem ser utilizados nos locais de manipulação de alimentos, devendo ser exclusivos e identificados.
- No preparo de qualquer tipo de solução de limpeza, adicionar o produto ativo na água (não o inverso) e sempre respeitar as diluições. Assim como o detergente, que deve ser colocado na esponja e não a esponja imersa no detergente.
- Não misturar produtos de limpeza como detergentes e desinfetantes, a não ser quando preparados industrialmente pelos próprios fabricantes.
- Manter os produtos de limpeza nas embalagens originais, que não devem ser reaproveitadas.
- Deve-se evitar ao máximo a utilização de panos não descartáveis na cozinha, pois, quando não higienizados corretamente, podem tornar-se grandes focos de contaminação.

Periodicidade de limpeza ou higienização de superfícies:

SUPERFÍCIE	PERIODICIDADE
Piso e ralos	Diária
Paredes, portas e janelas	Semanal
Teto ou forro	Conforme a necessidade
Telas	Mensal
Luminárias, interruptores e tomadas	Diária/Mensal
Maçanetas	Diária
Pias	Diária
Cadeiras e Mesas	Diária
Sanitários	Diária
Prateleiras	Diária (cozinha) e semanal (armários)
Bancadas para manipulação	No início do dia / Após cada atividade
Chapa e fogão	Diária
Fritadeira	Semanal / Na troca do óleo
Liquidificador, batedeira, extrator de suco	Após cada atividade
Coifa	Semanal (área externa e partes móveis) e mensal (dutos)
Geladeiras	Diária / Semanal
Freezers	Semanal ou conforme necessidade
Panelas e utensílios (talheres e facas de cozinha, placas, pratos)	Após cada atividade
Monoblocos e Caixas Plásticas	Diária / Semanal
Estrados	Quinzenal
Lixeiras	Diária
Caixa de gordura	Conforme necessidade
Reservatório de água	Semestral



Elaborado por:  
Aline Miranda Dutra de Carvalho

Aprovado por:



## 10. CONTROLE DA HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES

O controle de saúde dos manipuladores de alimentos deverá seguir as diretrizes do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional e da Norma Regulamentadora (NR 7 – Saúde Ocupacional e NR 17- Ergonomia) vigente, que prevê o acompanhamento periódico das condições de saúde dos trabalhadores, com realização de exames clínicos semestrais, incluindo aqueles indicados para detecção de doenças infectocontagiosas, principalmente daquelas transmissíveis aos alimentos através do seu manipulador.

Não é permitida a manipulação de alimentos pelo manipulador que se apresente ao trabalho com sinais e sintomas sugestivos de processos infecciosos, tais como vômitos, febre, diarreia, afecções buco-odontológicas, infecções cutâneas, gastrintestinais e do trato respiratório. O manipulador que apresentar as condições citadas deverá ser afastado da função e encaminhado para atendimento médico.

### ***Normas de higiene pessoal:***

- Tomar banho todos os dias;
- Fazer a barba e o bigode todos os dias;
- Manter as unhas curtas e limpas sem esmalte e sem base;
- Usar desodorante somente suave ou sem cheiro e não usar perfumes;
- Não utilizar nenhum tipo de loção nas mãos;
- Higienizar as mãos da maneira correta e na frequência indicada.
- Escovar os dentes após as refeições.

### ***Hábitos seguros durante a manipulação de alimentos:***

- Não falar, cantar, assobiar, tossir ou espirrar em cima dos alimentos;
- Não mascar goma, palito, fósforo ou similares, nem chupar balas ou comer;
- Não fumar;
- Não experimentar alimentos diretamente com as mãos;
- Não devolver para a panela, um utensílio usado para provar o alimento, sem antes higienizá-lo corretamente;
- Não assoar, nem colocar o dedo no nariz, na boca ou nos ouvidos;
- Não mexer no cabelo ou se pentear;
- Não pegar em dinheiro;
- Não enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça do uniforme;
- Não enxugar as mãos no avental;
- Não utilizar colares, pulseiras, brincos, relógios, anéis, inclusive aliança, nem unhas postiças, pois podem cair acidentalmente nos alimentos (contaminação física) ou dificultar a higienização adequada, possibilitando a contaminação por bactérias (contaminação biológica);
- Retirar o avental antes de ir ao sanitário;
- Não trabalhar diretamente com alimento quando apresentar problemas de saúde, sem comunicar ao supervisor, para que o mesmo tome as providências cabíveis.

### ***Uniformes***

- Os uniformes devem estar completos, bem conservados, limpos e com troca diária.
- Sua utilização deve ser feita somente nas dependências internas do estabelecimento;
- Os uniformes não devem possuir bolsos na parte superior, para evitar a colocação de objetos que possam cair sobre os alimentos;



Elaborado por:  
Aline Miranda Dutra de Carvalho

Aprovado por:

	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS</b>	Página 7 de 18 Data: 02/2019 Revisão 00
--	--------------------------------	---

- Os sapatos devem ser fechados, antiderrapantes e devem estar em boas condições de higiene e conservação;
- O avental plástico somente deve ser utilizado nas atividades onde há grande quantidade de água, não devendo ser utilizado próximo ao calor para evitar acidente de trabalho;
- Jamais utilizar panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme. Os aventais foram feitos para isso;
- Não carregar no uniforme: canetas, lápis, batons, escovinhas, cigarros, isqueiros, relógios e outros adornos, pois eles podem cair nos alimentos;
- Usar proteção na cabeça de forma a cobrir completamente os cabelos.

***Higienização e assepsia das mãos devem ser feitas:***

- Antes de iniciar o trabalho;
- Antes de manipular o alimento;
- Ao trocar de atividade, principalmente quando estiver manipulando alimento cru e for trabalhar com alimento cozido;
- Antes e após usar luvas;
- Após utilizar os sanitários;
- Após pegar em dinheiro;
- Após tossir, espirrar, assoar o nariz ou se coçar;
- Após comer ou fumar;
- Após recolher lixo e outros resíduos;
- Após passar muito tempo em uma mesma atividade;
- Todas as vezes em que interromper um serviço.


***Técnica de higienização e assepsia das mãos:***

- 1 - Abra a torneira e molhe as mãos, evitando encostá-las na pia.
- 2 - Aplique o sabonete para cobrir toda a superfície das mãos, friccionando as palmas entre si.
- 3 - Esfregue a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda (e vice versa), entrelaçando os dedos.
- 4 - Entrelace os dedos palma com palma e fricção os espaços interdigitais.
- 5 - Esfregue o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos, com movimentos de vai e vem.
- 6 - Esfregue o polegar direito com auxílio da palma da mão esquerda (e vice versa), utilizando movimento circular.
- 7 - Esfregue em movimentos circulares as polpas digitais e as unhas para frente e para trás de uma mão na palma da outra.
- 8 - Esfregue o punho esquerdo com auxílio da palma da mão direita (e vice versa), utilizando movimento circular.
- 9 - Enxague as mãos com água, retirando resíduos de sabonete.
- 10 - Seque as mãos com papel toalha descartável, iniciando pelas mãos e seguindo pelos punhos.
- 11 - Utilize o papel toalha para fechar a torneira, se esta não for automática.
- 12 – Caso o sabonete não seja anti-séptico, utilize álcool 70%, passe-o nas mãos e antebraço e deixe secar naturalmente.

***Luvas e máscaras descartáveis***

O uso de luvas descartáveis é recomendado em caso de lesão nas mãos ou até mesmo quando manipular alimentos prontos para consumo (ex. desfiar um frango), mas sempre por períodos curtos.

É imprescindível higienizar adequadamente as mãos antes de colocar as luvas, para não contaminá-las. Após descartar as luvas, as mãos devem novamente ser higienizadas.

	Elaborado por: Aline Miranda Dutra de Carvalho	Aprovado por:
---	---	---------------





## MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

Página 8 de 18

Data: 02/2019

Revisão 00

- As luvas de borracha devem ser usadas para proteção das mãos e punhos do funcionário quando forem utilizados produtos de limpeza. Não devem ser usadas para manipular alimentos.
- As luvas cirúrgicas não devem ser utilizadas de forma alguma para manipulação de alimentos.
- O uso da luva descartável de borracha, látex ou plástico não é permitido em procedimento que envolva calor, como cozimento e fritura e também, quando se usam máquinas de moagem, tritura, mistura ou outros equipamentos que acarretem riscos de acidentes.
- Luvas de malha de aço devem ser utilizadas durante o corte de carnes.
- Luvas térmicas devem ser utilizadas em situações de calor intenso, como cozimento em fornos e devem estar conservadas e limpas.

As luvas descartáveis devem ser trocadas sempre que:

- Trocar de atividade, principalmente quando estiver manipulando alimento cru e for trabalhar com alimentos prontos para consumo;
- Estiverem rasgadas;
- Tiver que passar muito tempo

A utilização de máscaras descartáveis não é recomendável, pois se tornam úmidas após 20 ou 30 minutos de uso, devido à concentração de suor e saliva, permitindo a passagem de saliva e, conseqüentemente de microrganismos não sendo, portanto, muito eficaz no combate à contaminação.

### 11. CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL

Todos os colaboradores da empresa são submetidos à qualificação periódica, comprovada mediante documentação, com conteúdo programático mínimo composto por higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos.

A qualificação técnica tem por objetivo o conhecimento dos conceitos da segurança de alimentos e a conscientização dos manipuladores para a importância do cumprimento das práticas higiênicas e operacionais descritas no Manual de Boas Práticas.

### 12. RECEBIMENTO DE MERCADORIAS

Todas as matérias primas destinadas ao preparo das refeições devem ser inspecionadas a fim de garantir a qualidade e o estado dos alimentos.

#### **Aquisição**

A empresa certificar-se de que seus fornecedores praticam Segurança de Alimentos, através da apresentação da cópia de alvará sanitário, visitas técnicas ou especificando critérios de qualidade para a matéria-prima comprada.

#### **Deve-se avaliar no recebimento:**

- Data de validade e de fabricação



Elaborado por:  
Aline Miranda Dutra de Carvalho

Aprovado por:





## MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

Página 9 de 18

Data: 02/2019

Revisão 00

- Características sensoriais do produto (cor, odor, sabor, textura).
- Em produtos de origem animal, verificar IMA/ SIF.
- Condições de acondicionamento: embalagem limpa e íntegra
- Adequação da embalagem de forma que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado.
- Conferir a rotulagem: Deve constar de nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial e CNPJ.
- Temperatura dos produtos, fazendo o registro em formulário apropriado (ver FOR 002 Registro de temperatura dos alimentos no recebimento). Caso a temperatura no recebimento esteja acima do recomendado, o produto não deve ser recebido.

Temperaturas recomendadas para recebimento de alimentos

Alimento	Temperatura
Carnes e aves	Até 10°C, preferencialmente até 4°C
Frutos do mar e peixes frescos	Até 3°C
Leite e derivados	Até 10°C
Massas frescas	Até 10°C
Congelados	-18°C com tolerância até -12°C
Ovos	Temperatura ambiente, recomendável até 10°C
Alimentos secos, enlatados e hortifruti	Temperatura ambiente

### **Condições do transporte e entregador:**

- O veículo deve ser inspecionado no ato do recebimento, observando os aspectos de higiene, presença de insetos e/ou roedores (através de vestígios de pelos e fezes), temperatura utilizada no transporte (quando for o caso).
- Qualquer anormalidade, notificar ao fornecedor e devolver a mercadoria no ato.
- O entregador deve estar uniformizado, limpo, não estar fumando. Se necessário entrar nas áreas de manipulação, deve estar paramentado (rede de cabelo) e permanecendo o tempo necessário para efetuar a entrega, vistoria e conferência da mercadoria.

### **Cuidados no descarregamento:**

- Não permitir que as mercadorias tenham contato direto com o chão, e não arrastar as embalagens.
- Utilizar sempre um palete ou caixas vazias por baixo das caixas com mercadorias.
- Retirar da embalagem como caixas de papelão ou madeira.
- Armazenar imediatamente.
- Caso haja mais de um fornecedor aguardando, a ordem de recebimento deve ser:
  - 1 – alimentos perecíveis refrigerados
  - 2 – alimentos perecíveis congelados
  - 3 – hortifrutigranjeros
  - 4 – alimentos não perecíveis
  - 5 – bebidas
  - 6 – descartáveis e limpeza

### **Características gerais:**

- Os ovos frescos devem apresentar casca sem rachaduras, áspera, clara, fosca e espessa em embalagens apropriadas.



Elaborado por:  
Aline Miranda Dutra de Carvalho

Aprovado por:

- O leite deve estar em embalagens limpas, íntegras e apropriadas para seu acondicionamento.
- As hortaliças e frutas devem estar íntegras, firmes, sem traços de descoloração ou manchas. Devem ser isentas de odores estranhos, de insetos, larvas e fungos.
- Os grãos devem estar secos, isentos de impurezas e de insetos.
- As farinhas e amidos devem estar livres de mofo e grumos.
- O açúcar deve estar em embalagens limpas e íntegras, e jamais empedrado.
- Os alimentos enlatados não devem estar com as embalagens amassadas abauladas, estufadas, com vazamento ou enferrujadas.
- As embalagens de um modo geral devem se apresentar íntegras.
- Alimentos congelados não podem ter cristais de gelo ou líquido dentro da embalagem

Características sensoriais adequadas para recebimento de produtos cárneos:

Produto	Aparência	Odor	Consistência
Carne bovina	Cor vermelho brilhante (internamente), vermelho púrpura. Sem escurecimento, manchas esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto.	Característico	Firme, não amolecida, nem pegajosa.
Carne suína	Cor vermelho pálido. Sem escurecimento, manchas esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto.	Característico	Firme, não amolecida, nem pegajosa. Verificar ausência de formações redondas brancas de cisticercos.
Aves	Cor amarelo rosado. Sem escurecimento, manchas esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto.	Característico	Firme, não amolecida, nem pegajosa.
Peixes	Cor branca ou ligeiramente rósea para filés. Peixes inteiros devem ter as escamas brilhantes e bem aderidas, guelras vermelho-vivo, úmidas e intactas, olhos brilhantes e salientes.	Característico, com cheiro leve de mar ou algas marinhas.	Firme, não amolecida, nem pegajosa. Em peixes inteiros, a carne deve estar presa à espinha.
Camarão	Cor rosada ou acizentada, a depender da espécie, sem pigmentação estranha. Carapaça transparente que permita visualizar a coloração dos músculos. Olhos negros e bem destacados. O corpo deve apresentar-se curvado.	Característico, com cheiro leve de mar ou algas marinhas.	Carapaça deve ser aderente ao corpo e liberada com facilidade ao ser forçada. As pernas e o cefalotórax não devem se desprender facilmente do corpo.
Embutidos	Cor característica de	Característico, sem odor	Firme e não pegajosa.

	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS</b>	Página 11 de 18 Data: 02/2019 Revisão 00
--	--------------------------------	--

	cada produto, sem manchas pardas, esbranquiçadas, verdes ou cinzas.	de ranço.	
--	---	-----------	--

### 13. ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS

A área de armazenamento é mantida limpa, seca e organizada, com ventilação adequada e ausência de entulho, resíduos ou material tóxico.

#### **Para todos os produtos:**


- Seguir o sistema PVPS (o Primeiro que Vence é o Primeiro que Sai), ou seja, utilizar primeiro o alimento com menor prazo de validade;
- Todos os produtos devem estar com a embalagem e rótulo intactos, onde seja possível identificar o prazo de validade, o número de registro, nome e demais informações do produto, além dos dados do fabricante;
- Os alimentos que são retirados de suas embalagens originais devem ser embalados de forma adequada e devidamente identificados;
- Manter os alimentos cobertos com plásticos transparentes ou tampas;
- Identificar e armazenar separadamente produtos para devolução.

#### **Estoque seco:**

- Caixas de madeira e papelão não devem entrar na área de armazenamento e manipulação para evitar a entrada de pragas, Quando não for possível remover e descartar as embalagens de papelão, estes devem ser embalados em saco plástico transparente.
- Alimentos e produtos descartáveis não devem ficar armazenados junto a produtos de limpeza e de higiene;
- As prateleiras ou estrados devem estar a 20 cm do chão e afastados das paredes, para facilitar a limpeza e evitar umidade.
- Os alimentos nunca devem ser armazenados diretamente no chão.
- Os alimentos devem ser separados por gêneros (arroz em uma prateleira, enlatados em outra, etc.).

#### **Refrigerados e congelados:**

- Não sobrecarregar os refrigeradores e respeitar o espaçamento mínimo necessário que garanta a circulação de ar;
- Evitar encostar os alimentos nas paredes dos equipamentos;
- Abrir portas dos refrigeradores e freezers o mínimo possível para evitar a perda do ar frio;
- Limpar e descongelar os equipamentos com frequência para manter a temperatura adequada;
- Não permitir o acúmulo de gelo nas serpentinas (mais do que 1 cm), pois dificulta o funcionamento dos equipamentos;
- Armazenar, preferencialmente, carnes, aves, peixes crus e alimentos prontos para consumo em refrigeradores separados, caso contrário, a temperatura do equipamento deve ser ajustada de acordo com o alimento que necessite de menor temperatura;
- Na impossibilidade de armazenar estes alimentos em refrigeradores separados, respeitar a ordem de arrumação com alimentos prontos para consumo na parte superior, alimentos semiprontos na parte do meio e alimentos crus na parte inferior;
- Podem ser armazenados no mesmo freezer tipos diferentes de alimentos, desde que devidamente embalados, identificados e separados para evitar a contaminação cruzada;

	Elaborado por: Aline Miranda Dutra de Carvalho	Aprovado por:
---	---	---------------



## MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

Página 12 de 18

Data: 02/2019

Revisão 00

- Não devem ser armazenados alimentos em caixa de papelão nos refrigeradores ou freezers,

### **Prazo de validade:**

- Produtos enlatados, após abertos, deverão ser transferidos para recipientes tampados e identificados, sob as condições de temperatura indicadas pelo fabricante.
- Alimentos manipulados, e todos os demais que necessitam de baixas temperaturas para sua conservação, devem ter o prazo de validade descrito em sua identificação, com prazo máximo variando conforme a temperatura de armazenamento e o tipo de produto.
- Após a abertura das embalagens originais, perde-se o prazo de validade informado pelo fabricante, devendo-se embalar o produto novamente e identificar com nova validade.
- As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos. Na ausência destas informações e para alimentos preparados no estabelecimento devem ser usadas as recomendações a seguir:

PRODUTOS REFRIGERADOS	ARMAZENAMENTO	
	Temperatura Máxima	Tempo
Pescados e seus produtos manipulados crus	2°C	2 dias
Pescados pós-cozido	2°C	24 horas
Alimentos pós-cozido, exceto pescados	4°C	3 dias
Carnes (bovina, suína, aves etc.) e seus produtos manipulados crus	4°C	3 dias
Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída	4°C	2 dias
Sobremesas	4°C	3 dias
Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos	4°C	3 dias
Laticínios manipulados	4°C	3 dias
Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados; sucos e polpas de frutas	5°C	3 dias
Ovos	10°C	7 dias
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	4°C	24 horas
Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, prontos para o consumo	5°C	5 dias

PRODUTOS CONGELADOS	TEMPO MÁXIMO DE ARMAZENAMENTO
0 a -5°C	10 dias
-6 a -10°C	20 dias
-11 a -18°C	30 dias
< -18°C	90 dias



Elaborado por:  
Aline Miranda Dutra de Carvalho

Aprovado por:

	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS</b>	Página 13 de 18 Data: 02/2019 Revisão 00
--	--------------------------------	--

<b>PRODUTOS SECOS APÓS SEREM ABERTOS</b>
Validade máxima de 30 dias, não ultrapassando o prazo de validade indicado na embalagem

**Registros e controles:**

- A temperatura dos equipamentos deve ser verificada diariamente, seguindo as instruções descritas nos POP 010 e POP 011 e registradas em formulários apropriados (ver FOR 005 Registro de temperatura dos equipamentos). Devem ser utilizados termômetros que sejam capazes de indicar temperaturas de congelamento (-18°C ou abaixo) e temperaturas acima de 100° C.
- Todos os produtos que derem entrada devem ser lançados na planilha de Excel para controle da data de validade. A cada 15 dias essa planilha deve ser verificada, os produtos que vencem dentro de 15 dias devem ser usados preferencialmente.

## 14. CONTROLE E GARANTIA DE QUALIDADE DO ALIMENTO PREPARADO

**Prevenção da contaminação cruzada:**

- Separar os utensílios sujos dos limpos;
- Higienizar mãos, bancadas de trabalho e utensílios entre uma atividade e outra;
- Porcionar e manipular alimentos em locais ou horários pré-determinados;
- Armazenar os alimentos em recipientes devidamente tampados e identificados;
- Respeitar a ordem correta de armazenamento dos alimentos dentro dos refrigeradores.

### 14.1. PRÉ-PREPARO

**Considerações gerais**


- Deve-se evitar o abuso de tempo e temperatura durante todo o processo de preparação do alimento:
- Manipular alimentos em pequenas porções;
- Evitar que o alimento permaneça mais do que 30 minutos na temperatura ambiente
- Manter o alimento, o maior tempo possível, dentro do refrigerador, no caso de alimentos resfriados, ou em banho-maria acima de 60°C, no caso de alimentos quentes.

**Higienização dos Alimentos**

Os hortifrutis, que serão consumidos crus e com casca, necessitarão passar pelo processo completo de higienização. Aqueles que serão consumidos sem casca, ou que passarão por cocção, necessitarão apenas de lavagem em água potável corrente desde que a temperatura de cocção atinja 70°C no centro do alimento.

**Procedimentos:**

- a) Retirar sujidades e folhas/partes estragadas;
- b) Lavar em água corrente folha a folha;
- c) Imergir em solução salina - cinco gramas para 1 litro água, por 10 minutos (Quando necessário)\*;
- d) Imergir em solução clorada a 100 a 250 ppm durante tempo recomendado pelo fabricante;
- e) Enxaguar;
- f) Picar ou cortar;
- g) Acondicionar em recipientes apropriados;
- h) Armazenar sob refrigeração cobrindo com plástico transparente.

	Elaborado por: Aline Miranda Dutra de Carvalho	Aprovado por:
---	---	---------------



## MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

Página 14 de 18

Data: 02/2019

Revisão 00

\*Folhas, Couve-flor e Brócolis: para auxiliar na retirada de lagartas, imergi-los previamente em solução de sal + água (50gr de sal / 10 litros de água) por cerca de 15 minutos antes da lavagem em água corrente. Também poderá ser utilizado solução água + vinagre (5 litros de água / 100 ml de vinagre) por cerca de 15 minutos antes da lavagem em água corrente.

### **Dessalgue**

As carnes salgadas devem ser submetidas à retirada do sal através de dois processos:

- Em água fervente: ferver o produto na proporção aproximada de 1 parte do produto para 2 de água, trocando a água após a fervura (2 ou 3 vezes).
- Sob refrigeração: Coloca-se o produto na proporção aproximada de 1 parte para 2 de água refrigerada (5°C), fazendo 2 a 3 trocas, ou mais, se necessário.

### **Descongelamento**

- Em refrigerador, à temperatura de até 5°C, tendo o cuidado de armazenar os alimentos sob descongelamento nas prateleiras inferiores dos refrigeradores para evitar que o líquido esorra e contamine os demais alimentos (contaminação cruzada);
- Em microondas, quando o alimento for cozido imediatamente após o descongelamento;
- Como parte do procedimento de cozimento, desde que indicado pelo fabricante. Ex: hambúrguer.
- É proibido recongelar os alimentos.

### **Alimentos enlatados**

- Devem ser higienizados antes de serem abertos.
- Verificar o prazo de validade, a integridade das embalagens (sem furos, violações, etc.) e as condições das latas, observando, antes de abri-las, se não apresentam vazamentos, ferrugens, estufamentos e amassados.
- Observar o interior da lata ao abri-la, antes de utilizar o produto. Verificar se não há sinais de corrosão das paredes internas, conteúdo turvo ou ácido, etc.
- Após abertos os produtos enlatados não poderão ser mantidos em suas embalagens originais, se não forem consumidos devem ser transferidos para outros recipientes (plástico, vidro ou inox) tampados, mantidos sob refrigeração e identificados (verificar tabela de validade POP...)

### **Cereais e Leguminosas**

- Escolher a seco os grãos como feijão, lentilha e arroz, retirando as sujidades.
- Em seguida, lavá-los em água corrente.

### **Ovos**

- Higienizar em água corrente, somente no momento em que serão utilizados. Não é recomendado o uso de produtos como hipoclorito de sódio, detergentes líquidos ou quaisquer outros utilizados para desinfecção.

### **Porcionamento**

O porcionamento é a etapa onde os alimentos são divididos em porções menores para facilitar seu congelamento, armazenamento e utilização posterior.

Em áreas de preparação à temperatura ambiente, o porcionamento de alimentos não deve exceder o tempo de 30 minutos para cada lote.

### **Identificação**

- Após a abertura da embalagem original dos produtos, o alimento deve ser guardado em recipientes com tampa caso não seja utilizado em sua totalidade, devendo ser colocada uma etiqueta de identificação.



Elaborado por:  
Aline Miranda Dutra de Carvalho

Aprovado por:



## MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

Página 15 de 18

Data: 02/2019

Revisão 00

- Deve ser verificada a necessidade de refrigeração e prazo de validade após abertura, conforme a recomendação do fabricante (caso necessário deve ser seguido a tabela de validade POP....)

### 14.2. PPREPARO DOS ALIMENTOS

#### **Cozimento**

- O alimento deve ser bem cozido, em altas temperaturas de forma que todas as partes do alimento atinjam no mínimo a temperatura de 70°C.
- Para ter certeza do completo cozimento, verifique a mudança na cor e textura na parte interna do alimento quando possível.
- Quando houver sobras de alimentos preparados, identificá-los e guardá-los adequadamente.
- Evitar utilizar os mesmos utensílios para a manipulação de produtos crus e alimentos já prontos, evitando assim a contaminação cruzada.
- Não usar nenhum alimento que apresente sinais de deterioração (cheiro, cor, sabor, ou consistência alterados) ou vencido.
- Não fazer preparações na véspera, exceto quando for extremamente necessário.

#### **Fritura**

Os óleos e gorduras não podem ser aquecidos a temperaturas maiores que 180°C, devendo ser trocados periodicamente, e sempre que houver alterações sensoriais de aroma e sabor ou quando houver formação intensa de fumaça ou espuma.

#### **Resfriamento**

Alimentos armazenados, ou consumidos em outro dia devem ter uma etiqueta de identificação com a data em que foi preparado e o prazo de validade (consultar tabela de critérios de validade).

O resfriamento deve ser feito baixando-se a temperatura de cocção, em torno de 60°C até 10°C, em um tempo máximo de 2 horas.

A temperatura de 10°C deve ser atingida no centro geométrico do alimento. Em seguida, ele deve ser armazenado em condições adequadas e de acordo com o tempo e as temperaturas apresentadas na tabela de critério de validade.

Processo:

1. Colocar o alimento cozido e ainda quente em recipientes rasos (no máximo 10 cm de altura);
2. Deixar sair o vapor em temperatura ambiente por cerca de 10 minutos (60°C);
3. Colocar o alimento para resfriar em geladeira ou freezer. Sempre cobrir os alimentos.

Para acelerar o processo de penetração do frio:

- Agitação de alimentos pastosos ou líquidos;
- Fatiamento ou redução de tamanho (peças de carne);
- Distribuição em pequenos volumes;
- Arrumação dos recipientes com sobreposição em cruz

Os alimentos que após o cozimento forem resfriados para serem:

- Consumidos frios, como as saladas de legumes e sobremesas;



Elaborado por:  
Aline Miranda Dutra de Carvalho

Aprovado por:





## MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

Página 16 de 18

Data: 02/2019

Revisão 00

- Fatiados;
- Recheados ou montados como pastéis, empadões e etc.
- Ou consumidos no dia seguinte Armazenados, ou consumidos em outro dia

### **Congelamento**

O processo de congelamento deve ser feito de maneira rápida, evitando a formação de cristais de gelo grandes que danificam a textura e, principalmente, evitando a multiplicação de microrganismos, que ocorre com maior intensidade nas partes mais quentes do produto.

Dessa forma, nessa etapa, os alimentos devem passar da temperatura original para faixas de temperaturas abaixo de 0° em 6 horas ou menos.

- Não levar ao congelamento um alimento quente. Antes de ser congelado, o alimento deve ser resfriado conforme descrito no item “Resfriamento”;
- Dividir os alimentos em pequenas porções e armazená-los em embalagens adequadas, evitando o contato direto com o ar e a umidade, para que o alimento não fique ressecado ou sofra alterações;
- Deixar sempre um espaço vazio na embalagem, pois os alimentos com maior teor de líquidos aumentam de volume durante o processo de congelamento.
- Não utilizar recipientes de vidro, devido ao risco de quebra;
- Identificar a embalagem, informando o conteúdo, a data em que o alimento foi congelado e a data de validade;
- Manter os freezers de congelamento limpos, sem acúmulo de gelo e evite sobrecarregá-los para facilitar a circulação do ar frio em seu interior;
- Organizar os produtos dentro do freezer, de forma a facilitar o congelamento rápido. Evitar acumular um alimento sobre o outro ou utilizar recipientes rasos, com no máximo 10cm de altura, sobrepondo-os em forma de cruz;
- Colocar os alimentos para congelar nas partes inferiores do freezer, para evitar que os líquidos do alimento em congelamento escurram para os produtos abaixo dele, prevenindo a contaminação cruzada.

### **14.3. MANUTENÇÃO**

A manutenção é quando o preparo do alimento é finalizado, mas ainda não serão servidos imediatamente, os alimentos quentes devem ser mantidos aquecidos e os frios resfriados para que os microrganismos não se multipliquem.

Manutenção a frio:

- Cobrir e colocar em temperatura de 5°C;
- Colocar nas prateleiras de cima, jamais abaixo de produtos crus.

Manutenção a quente:

- O alimento deve ser mantido em banho Maria ou no fogão (60°C)
- Se a temperatura abaixar, reaqueça imediatamente.

### **14.4. DISTRIBUIÇÃO**

- Os alimentos quentes devem ser mantidos à temperatura acima de 60°C. O tempo de exposição permitido para alimentos quentes é de, no máximo, 6 horas;



Elaborado por:  
Aline Miranda Dutra de Carvalho

Aprovado por:



## MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

Página 17 de 18

Data: 02/2019

Revisão 00

- Os alimentos frios devem ser mantidos resfriados abaixo de 5°C, com tolerância até 10°C, podendo ficar expostos por no máximo 4 horas, e 21°C por até 2 horas;
- Não misturar o alimento fresco (novo) com alimentos que já estejam sendo utilizados em serviço (velho), caso seja necessário ambos devem estar acima de 60°C ou abaixo de 5°C.
- Não acrescentar alimento cru ao alimento cozido;
- Manter os alimentos tampados o máximo de tempo possível;
- Disponibilizar utensílios adequados para servir os alimentos, de preferência com cabos mais longos para manter as mãos afastadas do alimento;
- Substituir ou higienizar os utensílios periodicamente;
- Reaquecer o alimento quente quando este estiver a uma temperatura abaixo de 60°C;
- Agitar os alimentos para que se distribua melhor o calor.

### 14.5. SOBRAS

São consideradas sobras os alimentos prontos para reposição que não tenham sido distribuídos, sendo o reaproveitamento permitido somente para aqueles que forem monitorados corretamente, seguindo as regras de tempo e temperatura exigidos.

Para o reaproveitamento de alimentos quentes, os mesmos devem passar pelas etapas de reaquecimento e resfriamento de forma rigorosa, podendo em seguida ser congelados ou armazenados em geladeira por no máximo um dia (24h). Para uso, os mesmos devem ser reaquecidos mais uma vez até atingirem a temperatura de 70°C em todas as suas partes e, só então, liberados para consumo.

Na reutilização de alimentos frios, os mesmos devem ser resfriados até que a temperatura no centro atinja 10°C, e armazenados sob refrigeração por, no máximo, um dia (24h) ou congelados. Também podem ser utilizados na elaboração de pratos quentes, desde que seguidas as normas de reaquecimento descritas acima.

Jamais reutilizar um alimento pronto que tenha sido servido.

## 15. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos livres de vetores e pragas urbanas. É adotado um conjunto de ações contínuas de controle, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação de pragas.

As medidas de controle incluem a utilização de produtos químicos regularizados pelo Ministério da Saúde, executado por empresa especializada e obedecendo a procedimentos que evitem a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, são higienizados para a remoção dos resíduos de produtos químicos.

Outras medidas são:

- Jogar o lixo fora, com frequência e de maneira correta;
- Manter as latas de lixo limpas, em boas condições e bem cobertas;
- Lavar, enxáguar e sanitizar as latas de lixo regularmente;



Elaborado por:  
Aline Miranda Dutra de Carvalho

Aprovado por:

	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS</b>	Página 18 de 18 Data: 02/2019 Revisão 00
--	--------------------------------	--


- Guardar adequadamente os alimentos;
- Limpar e sanitizar as instalações;
- As portas são dotadas de molas para fechamento automático e estão bem ajustadas ao batente;
- Os ralos são sifonados, com fechamento apropriado;
- As áreas internas são mantidas livres de papel, papelão ou embalagens e materiais em desuso;
- Não permitir a entrada de caixas de hortifruti nas áreas de manipulação de alimentos;
- Manter a caixa de gordura bem vedada.

## 16. MANEJO DE RESÍDUOS

O lixo é recolhido diariamente, quantas vezes forem necessárias, e armazenado até a coleta em um local externo, protegido e isolado das áreas de preparação e armazenamento de alimentos, para se evitar focos de contaminação, mau cheiro e a atração de pragas.

As lixeiras possuem capacidade suficiente para armazenar os resíduos até seu destino final. Todas as lixeiras são mantidas higienizadas, em boas condições de uso e possuem tampas com sistema de abertura sem a utilização das mãos.

As lixeiras devem ser limpas com água e detergente, esfregadas com escova ou vassoura por dentro e por fora. A desinfecção é feita através de pulverização com solução clorada ou álcool 70%, deixando secar naturalmente.

	Elaborado por: Aline Miranda Dutra de Carvalho	Aprovado por:
---	---	---------------