



Boas Práticas no

Transporte de Alimentos



01/2019

Objetivo

Informar, orientar e conscientizar sobre os procedimentos relativos as **Boas Práticas** de Higiene nos transporte de alimentos na **NUTRIBEM**.

Transportar o alimento de forma **segura** e **sem contaminação** até o cliente com compromisso e responsabilidade.



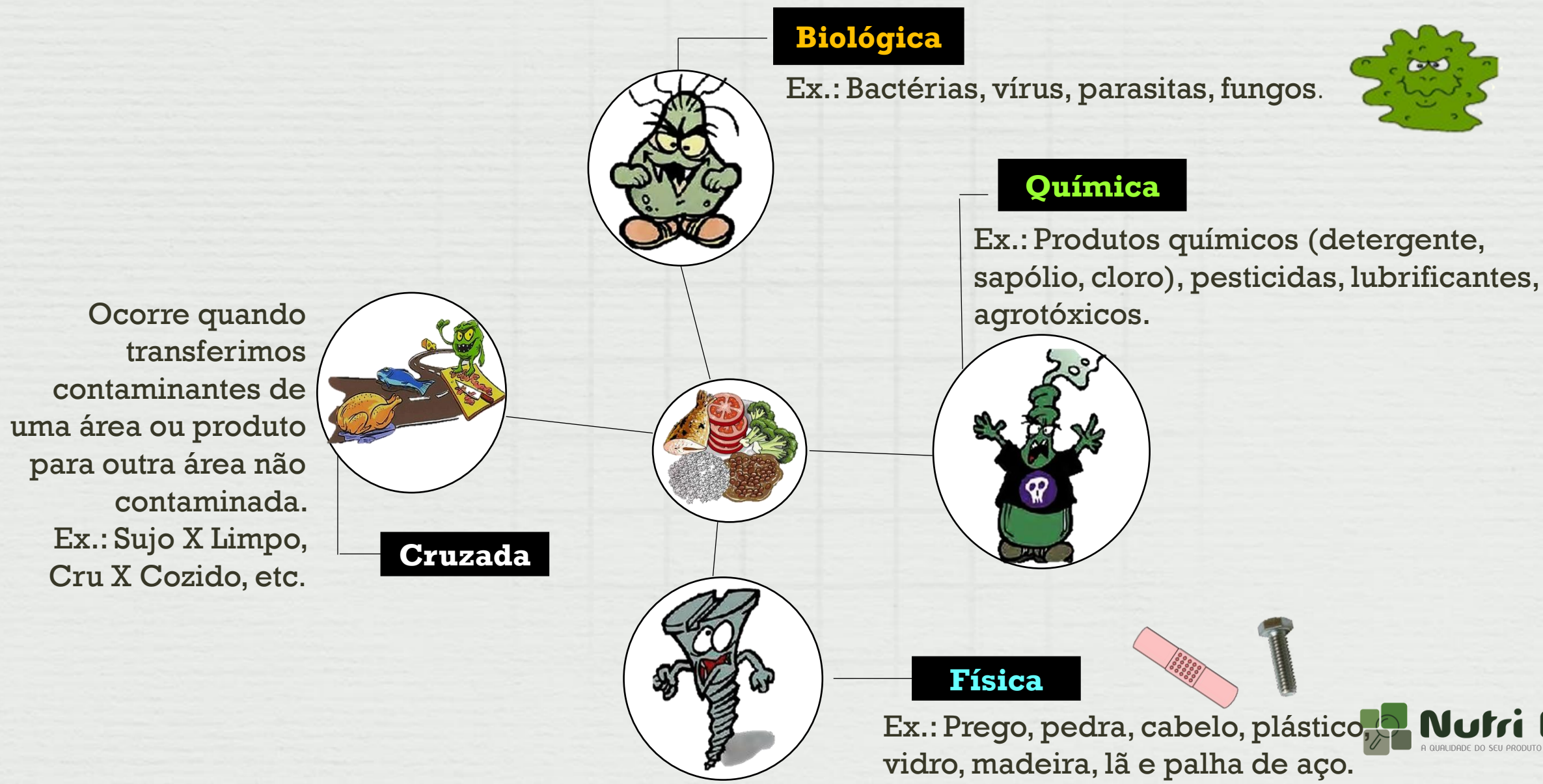
O que é manipulador de alimento?



" Toda pessoa que manipule diretamente os alimentos embalados ou não, as embalagens, os equipamentos e utensílios utilizados em alimentos, e as superfícies que entram em contato com os alimentos. Também é considerado manipulador de alimentos o funcionário que participe diretamente da oferta de refeições para crianças, idosos, e para qualquer pessoa que dependa de auxílio para ingestão de alimentos."

Fonte: Portaria 2619/11, SMS 06/12/2011

Tipos de contaminação nos alimentos



Como garantir a entrega dos alimentos de forma segura no cliente?

- ✓ **Controle de Tempo x T° (Temperatura);**
- ✓ **Manutenção da higiene;**
- ✓ **Segurança.**



Tipos de Higiene

HIGIENE PESSOAL



HIGIENE AMBIENTAL



HIGIENE DOS ALIMENTOS



Higiene e comportamento pessoal

Todos os motoristas devem seguir os hábitos de higiene pessoal:



* Tomar Banho e fazer a **Barba diariamente**;

* Unhas limpas, curtas e sem esmaltes;



* Não usar perfumes e maquiagem
(Desodorante se cheiro);



* Não fumar no ambiente e no horário de trabalho.

Higiene e comportamento pessoal

✓ Não utilizar adornos como anéis, correntes, pulseiras, brincos, piercing, alargadores, etc.



✓ Não será permitida antes e durante o trabalho o consumo de bebida alcoólica;



✓ Não cantar, tossir ou espirrar sobre os alimentos;

✓ Não é permitido a circulação de motorista dentro da área de produção(cozinha).
Exceto os motoristas autorizados.

Higiene e comportamento pessoal

Usar uniforme completo, limpo, conservado, passado e com troca diária.

Uso exclusivo no estabelecimento durante a jornada de trabalho.

Não se apoiar em local contaminado como o chão, sob papelão, escada, calçadas, etc.

Estes ambientes contaminam os uniformes.



UNIFORME

- Calça azul;
- Camisa azul com logo;
- Jaleco azul com logo;
- Boné com Touca descartável.



EPI's

- Botina de segurança;
- Óculos de segurança ;
- Luva multitalato.

UNIFORME

- Calça jeans;
- Camiseta manga longa azul ;
- Boné com Touca descartável.

EPI's

- Botina de segurança;
- Óculos de segurança ;
- Luva multitato;
- Perneira.



É necessário higienizar as mãos:

- ✓ **Antes de monitorar a temperatura;**
- ✓ **Antes de fazer as refeições nos turmeiros;**
- ✓ **Quando chegar ao trabalho;**
- ✓ **Quando pegar em material contaminado.**

Higiene do veículo

HIGIENE = LIMPEZA + DESINFECÇÃO
Detergente Solução clorada/ biguanida

Diária

Lavagem simples
interna

Semanal

Lavagem completa interna
e externa (lava jato)



**A HIGIENE É RESPONSABILIDADE DOS
MOTORISTAS.**

Aferição de temperatura

Acompanhar a aferição do controle de temperatura pelo turmeiro no recebimento, observando o cumprimento das seguintes etapas:

- 1) Higienizar as mãos adequadamente com álcool 70% e colocar as luvas de procedimento;
- 2) Borrifar álcool a 70% no guardanapo e limpar toda a haste do termômetro;
- 3) Perfurar a tampa da marmita, ainda no hot box;
- 4) Localizar o ponto de maior temperatura, que fica normalmente no centro da marmita;
- 5) Aguardar 1 minuto, tempo cronometrado em relógio;
- 6) Registrar na planilha a hora, a temperatura e assinar;
- 7) Retirar o termômetro, higienizar novamente com guardanapo umedecido no álcool a 70% e guardar no kit;
- 8) Marmita liberada para consumo com segurança!
- 9) Coletar assinatura do turmeiro nas planilhas de entrega e a de monitoramento de temperatura.



ORIENTAÇÕES NO RECEBIMENTO DAS MARMITAS



O Hot box com as marmitas deve ser colocado sobre o suporte **NUNCA DIRETO NO CHÃO.**

Não deixar as marmitas expostas ao sol, deixá-las sempre a sombra;



Cada Hot box deve ter pelo menos 4 bolsas térmicas aquecidas;

REGRAS GERAIS



As refeições deverão ser entregues nos horários determinados sem atrasos. Em caso de atraso com as refeições o motorista deverá comunicar ao responsável pelo transporte e os nutricionistas responsáveis pelos turnos para tomar as providências cabíveis.

Não deixar a caixa hot box nos alojamentos para busca após as 19:00 horas.



As marmitas que não foram consumidas deveram ser **descartadas** nos coletores para esta finalidade, disponibilizados no campo e alojamento, não devem retornar para a cozinha.

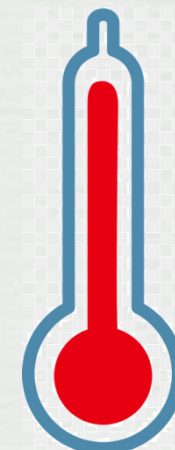
PROBLEMAS DE TEMPERATURA ABAIXO DE 50°C

(SYNGENTA /RIBER/LP)

PROBLEMAS DE TEMPERATURA ABAIXO DE 45°C

(BAYER)

Casos a temperatura BAYER da marmita esteja abaixo de 50°C o motorista deverá comunicar a nutricionista responsável o fato e o lote deverá ser descartado nos coletores disponibilizados no campo para esta finalidade.



DEVOLUÇÃO DO LOTE DE REFEIÇÕES

Quando surgir a necessidade de devolução do lote de refeições, o motorista deverá comunicar ao responsável do transporte e a nutricionista pelo turno para que a mesma tome as providencias cabíveis.



FALHA NO CONTROLE DE QUALIDADE



- ❖ Não descartar a marmita;
- ❖ Comunicar a nutricionista do turno;
- ❖ Encaminhar o lote à cozinha e só entregar mediante a presença do nutricionista.

EM CASO DE ACIDENTE DURANTE O TRANSPORTE:

O motorista deverá comunicar o ocorrido ao responsável pelo transporte.



***Contamos com o seu apoio
para seguir as “Boas
Práticas no Transporte
de Alimentos”
durante a jornada de
trabalho na
NutriBem.***



Nutri Mi

A QUALIDADE DO SEU PRODUTO EM 1º LUGAR





Obrigado!



Nutri Mi

A QUALIDADE DO SEU PRODUTO EM 1º LUGAR

