



Boas Práticas no

Transporte de Alimentos



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



Biológica

Ex.: Bactérias, vírus, parasitas, fungos.

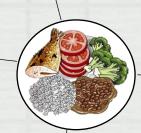


Ocorre quando transferimos contaminantes de

uma área ou produto para outra área não contaminada.

> Ex.: Sujo X Limpo, Cru X Cozido, etc.





Cruzada

Química

Ex.: Produtos químicos (detergente, sapólio, cloro), pesticidas, lubrificantes, agrotóxicos.



Física

Ex.: Prego, pedra, cabelo, plástico Nutri Mi vidro, madeira, lã e palha de aço.





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

- ✓ Controle de Tempo x To (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:



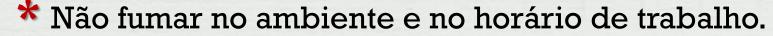
* Tomar Banho e fazer a **Barba diariamente**;





* Não usar perfumes e maquiagem

(Desodorante se cheiro);







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 <u>troca diária</u>.

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.





Padrão uniforme - motorista NutriBem



UNIFORME

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



EPI's

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

Padrão uniforme - motorista externo



UNIFORME

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

EPI's

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

HIGIENE DAS MÃOS





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.



CUIDADOS COM O VEÍCULO

Realizar o Check list do veículo verificando:

Todos os itens do check list tais como:

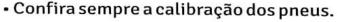
- -Existência de divisória segregando a cabine do condutor com a cabine do veículo;
- Transportar o hot box sempre travados impedindo a movimentação do recipiente;
- Condições do cinto de segurança;
- Funcionamento dos freios;
- Nível de água;
- Nível de óleo;
- -Combustível;
- -Condições dos pneus;
- Macaco;
- Chave de roda, etc.
- Verificar se tem frestas e se está entrando poeira. Qualquer anormalidade que for identificada deverá ser comunicada ao superior imediato e encaminhado o veículo para reparo; Cumprir o cronograma de limpeza diária do veículo realizando a higienização e o preenchimento diário do controle.

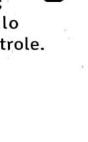
SEGURANÇA NA CONDUÇÃO DO VEICULO

- · Utilizar o cinto de segurança;
- Respeitar os limites de velocidade;
- · Estradas Pavimentadas 80 Km;
- · Estradas Não Pavimentadas 60 Km;
- Limites internos estabelecidos;

NUTRIBEM

• Cumprir todas as regras de trânsito.







D PLACA:	CK LIST I	ORMULARI NSPEÇÃO I WORKING QUARTA 1 2	DE VEICULO	FURGAO KM SEXTA 1 2	P FIAT STRADA	Codigo Revisão Area Paginas	SEOUPLNS 1
DA TE	STRADA	WORKING [KOMBII KM INICIAL: FINAL: QUINTA	FURGÃO KM	FIAT STRADA ÁREA: SÁBADO	raginas	1 DOMINGO
PLACA:	RÇA	QUARTA	KM INICIAL: FINAL: QUINTA	SEXTA	FIAT STRADA ÁREA: SÁBADO		DOMINGO
PLACA:	RÇA	QUARTA	KM INICIAL: FINAL: QUINTA	SEXTA	ÁREA: SÁBADO	_	
PLACA:	RÇA	QUARTA	KM INICIAL: FINAL: QUINTA	SEXTA	ÁREA: SÁBADO	_	
DA TE	_		FINAL: QUINTA	SEXTA	SÁBADO	_	
	_					_	
2 1	2	1 2	1 2	1 2	1 2	1	2
						+	
						1	
					1	\top	
		_	\vdash				
_				+		_	1
	+	_			-	+	
	-	_				_	1
	+	_		+		_	1
		_				_	
						_	
				İ			
							1
		_				_	1
_	-	_				+	-
-	\vdash					+-	-
					GRAMAR CORR	EÇÃO)	
		LEGENDA					
	ie		AR DE USO		PR . PROCED	AMAR REV	ISÃO
	10		52 000				
		ÃO CONFORMIDADE, O RESPO	ÃO CONFORMIDADE, O RESPONSÁVEL DEVE LEGENDA	ÃO CONFORMIDADE, O RESPONSÁVEL DEVE TOMAR PROVIDI	LEGENDA	ÃO CONFORMIDADE, O RESPONSÁVEL DEVE TOMAR PROVIDÊNCIAS PARA PROGRAMAR CORRI LEGENDA	AO CONFORMIDADE, O RESPONSÁVEL DEVE TOMAR PROVIDÊNCIAS PARA PROGRAMAR CORREÇÃO) LEGENDA



Aferição de temperatura



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

- 1) Higienizar as mão 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) Registar 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 <u>NUNCA DIRETO</u> 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.



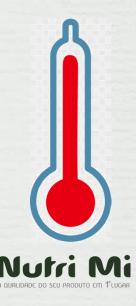
COMO PROCEDER EM CASOS EXTREMOS



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.





Obrigado!



