



INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 001/2024

Súmula: Dispõe sobre garantir a segurança alimentar e prevenir a contaminação dos alimentos, estabelecendo diretrizes sobre a higiene pessoal dos colaboradores que atuam em áreas de manipulação de alimentos, conforme previsto na Resolução RDC nº 216/2004 da Anvisa.

CONSIDERANDO a Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, que Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

CONSIDERANDO a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação;

CONSIDERANDO a necessidade de elaboração de requisitos higiênico- sanitários gerais para serviços de alimentação aplicáveis em todo território nacional;

Adota-se a seguinte Instrução Normativa, determino:

CAPÍTULO I – DA ABRANGÊNCIA

Art. 1º - Esta normativa se aplica a todos os colaboradores do estabelecimento que atuam em qualquer setor e/ou área da empresa, principalmente os participam da etapa de preparação, manipulação, armazenamento ou distribuição de alimentos.

CAPÍTULO II – DA PROIBIÇÃO DE USO DE ADORNOS

Art. 2º - Fica expressamente proibido o uso de qualquer tipo de adorno ou acessório durante o período de trabalho. Isto inclui, mas não se limita a:

- A. Anéis, pulseiras, relógios, colares, brincos, piercings, alianças e outros adornos pessoais.
- B. Caso o funcionário possua piercings que não possam ser removidos, estes devem ser cobertos por curativos ou protetores apropriados, de modo a evitar a exposição e contaminação dos alimentos.



CAPÍTULO III- DAS PROIBIÇÕES GERAIS

Art. 4º - É proibido o uso de maquiagens pesadas, como batom, sombra e delineador, durante o período de trabalho.

Art. 5º - O uso de celulares, tablets, fones de ouvido ou qualquer outro dispositivo eletrônico é proibido em qualquer área da empresa, principalmente no setor de manipulação de alimentos, a menos que sejam equipamentos estritamente necessários para a operação (como tablets/computador de pedidos). Estes dispositivos podem ser fontes de contaminação e distrações.

Art. 6º - É proibido comer ou mascar chicletes e/ou balas, ou qualquer outro tipo de alimento enquanto se manipulam alimentos.

CAPÍTULO III – DO CUIDADE COM UNHAS

Art. 7º - As unhas devem ser mantidas curtas, limpas e sem esmalte.

Art. 8º - É proibido o uso de unhas postiças, alongamentos ou qualquer outro tipo de material aplicado às unhas durante o período de manipulação de alimentos.

CAPÍTULO IV – DA PROTEÇÃO DE CABELOS, BARBAS E BIGODES E AFINS.

Art. 9º - Todos os colaboradores devem manter os cabelos completamente presos e protegidos por toucas ou redes que cubram totalmente o cabelo.

Art. 7º - Barbas e bigodes também devem ser cobertos com protetores adequados.

CAPÍTULO V – DA UNIFORMIZAÇÃO E HIGIENE PESSOAL

Art. 8º - Todos os funcionários devem utilizar uniformes limpos e apropriados, conforme os Artigos 1º, 2º e 3º do Termo de Responsabilidade de uso e devolução dos uniformes, e também do Capítulo III, Art. 4º - Letra G; Capítulo IX, Art. 29º - Letra A, do Regimento Interno de Trabalho da Empresa.



THE BEST AÇAÍ - CAMPO NOVO DO PARECIS

ACAITERIA A&A LTDA - 55.303.211/0001-95

Art. 9º - É obrigatória a higienização das mãos antes do início das atividades, após qualquer interrupção, ou após idas ao banheiro, conforme orientações de Boas Práticas.

CAPÍTULO VI – DAS SANÇÕES:

Parágrafo Único - O descumprimento de qualquer item desta normativa será considerado infração grave e poderá resultar em advertências, suspensão e, em casos reincidentes ou graves, desligamento do colaborador, conforme capítulo XIII do Regimento Interno de Trabalho da Empresa.

CAPÍTULO VII – DA VIGÊNCIA

Esta normativa entra em vigor na data de sua publicação e deve ser cumprida integralmente por todos os colaboradores do estabelecimento.

Essa normativa reforça o cumprimento das diretrizes sanitárias e contribui para garantir a segurança e qualidade dos alimentos.

Campo Novo do Parecis - MT, 18 de outubro de 2024.

ACAITERIA A&A LTDA

55.303.211/0001-95

ALESSANDRA DE OLIVEIRA LIPPERT

Sócio Proprietário