

Manual

A detailed illustration of a chef's workstation. In the center is a white cutting board with a large knife and several slices of yellow cheese. Surrounding the cutting board are various fresh vegetables and fruits, including a watermelon, a papaya, a pear, carrots, lemons, tomatoes, and leafy greens. The entire scene is set against a light blue background with a subtle wavy pattern.

# Boas Práticas

de manipulação de alimentos

São Paulo - SP  
2006



# **Boas Práticas**

de manipulação de alimentos



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO**  
Secretaria Municipal de Saúde  
Coordenação de Vigilância em Saúde

**Gilberto Kassab**  
Prefeito do Município de São Paulo

**Maria Aparecida Orsini de Carvalho**  
Secretária Municipal de Saúde

**Marisa Lima Carvalho**  
Coordenadora de Vigilância em Saúde

**Inês Suarez Romano**  
Gerente da Vigilância Sanitária de Produtos e Serviços  
de Interesse à Saúde

**Evanise Segala Araújo**  
Subgerente de Vigilância de Alimentos

**Helena Quirino Taliberti**  
Gerente de Apoio Técnico

**Lea Fortuna**  
Subgerente de Promoção em Saúde

© 2006. Secretaria Municipal de Saúde.

Todos os direitos reservados. É permitida a reprodução parcial ou total desta obra, desde que citada a fonte e não seja para venda ou qualquer fim comercial. A responsabilidade pela cessão dos direitos autorais de textos e imagens dessa obra é da Coordenação de Vigilância em Saúde.

Tiragem: 90.000 exemplares

**Elaboração, distribuição e informações:**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**

Coordenação de Vigilância em Saúde

Gerência de Produtos e Serviços de Interesse à Saúde

Rua Santa Isabel, 181, 8º andar, Vila Buarque

CEP: 01221-010 – São Paulo - SP

SAC: (11) 3350 6624/ 6628

E-mail: [smssaccovisa@prefeitura.sp.gov.br](mailto:smssaccovisa@prefeitura.sp.gov.br)

Home page: [http://portal.prefeitura.sp.gov.br/secretarias/saude/vigilancia\\_saude](http://portal.prefeitura.sp.gov.br/secretarias/saude/vigilancia_saude)

**Elaboração:**

Carmem Sílvia Carmona de Azevedo

Evanise Segala Araújo

Juliana Monti Maifrino Dias

Maria de Lourdes Elizabeth Blassioli

**Colaboração:**

Cristina Thiago Molin

Elane Alexandre da Silva

Maria Teresa Garrafa Rocha Campos

**Revisão de Texto:**

Necha Goldgrub

**Editoração:**

UniRepro Soluções Para Documentos Ltda.

**Ilustração:**

Fabiana Shizue

Impresso no Brasil/Printed in Brazil

# SUMÁRIO

Apresentação .....	9
1. Importância das Boas Práticas na Produção de Alimentos Seguros .....	11
2. Contaminação dos Alimentos .....	12
3. Microorganismos em Alimentos .....	13
4. Cuidados com o Funcionário: Higiene, Saúde e Treinamento .....	19
4.1 Higiene Pessoal .....	19
4.2 Hábitos Pessoais .....	21
4.3 Controle da Saúde .....	26
4.4 Treinamento .....	26
5. Usando o Termômetro .....	27
6. Boas Práticas das Compras ao Consumo .....	33
6.1 Compra, Transporte e Recebimento dos Alimentos .....	33
6.2 Rotulagem de Alimentos Embalados .....	34
6.3 Armazenamento de Alimentos .....	39
6.4 Preparando o Alimento .....	41
6.5 Servindo o Alimento .....	46
7. Boas Práticas de Higiene no Local de Trabalho .....	50
7.1 Condições de Saneamentos da Água .....	50
7.2 Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios ..	55
7.3 Controle Integrado de Pragas .....	62
7.4 Acondicionamento e Destino do Lixo .....	64
8. Edificações e Instalações .....	67
Anexo 1 – Modelos de POPs .....	71
Anexo 2 – Modelos de Planilhas .....	74
Leitura Complementar .....	77
Referências Bibliográficas .....	79



# APRESENTAÇÃO

Este manual de Boas Práticas, elaborado pela Coordenação de Vigilância em Saúde – COVISA, é dirigido às Empresas de Pequeno Porte (EPP) e Micro Empresa (ME) e locais que realizam *serviço de alimentação, com ou sem manipulação*.

Constitui-se em mais um instrumento da Vigilância em Saúde centrado na educação, objetivando ressaltar a responsabilidade daqueles que trabalham com alimentos, a compreensão dos problemas de saúde e a importância da produção de alimentos seguros, pois o alimento é fonte de energia e de saúde para o homem, portanto não pode e não deve ser fonte de doença.

É importante lembrar que a vigilância sanitária é um instrumento para a defesa dos consumidores e, ao obedecer às exigências da legislação sanitária, o empresário está cumprindo o seu dever de cidadão.





## IMPORTÂNCIA DAS BOAS PRÁTICAS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS SEGUROS

As Boas Práticas de Manipulação de Alimentos são as práticas de organização e higiene utilizadas em todos os países do mundo, necessárias para garantir a produção de alimentos seguros.

No Brasil, desde 1993, está regulamentado que os estabelecimentos relacionados à área de alimentos estão obrigados a adotar as suas próprias Boas Práticas de Manipulação, de acordo com a atividade desenvolvida e com as suas instalações e equipamentos.

O Manual de Boas Práticas é o documento que descreve as práticas realizadas pelo estabelecimento, incluindo os requisitos sanitários do edifício; a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios; o controle da água de abastecimento; o controle integrado de vetores e pragas urbanas; controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.

Os estabelecimentos devem possuir também, obrigatoriamente, os Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs. Esses documentos devem descrever, de forma simples e objetiva, as rotinas de serviços realizadas nos locais.

Os POPs referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, por exemplo, devem conter informações sobre: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias.

O POP deve permanecer afixado em local visível para que o trabalhador responsável pela tarefa possa executá-la corretamente. No final deste manual estão alguns modelos de POP. A intenção é facilitar a tarefa do empresário na sua elaboração.

## 2 CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS

### O que é contaminação?

É a presença de qualquer matéria estranha que não pertença ao alimento.

Exemplos de contaminação:

#### FÍSICA

- . Gilete no pão;
- . Cabelo;
- . Pedra no feijão;
- . Caco de Vidro;
- . Grampos de caixa de papelão.



#### QUÍMICA

- . Produtos de limpeza;
- . Inseticida;
- . Conservantes em quantidades acima do recomendado.



#### BIOLÓGICA

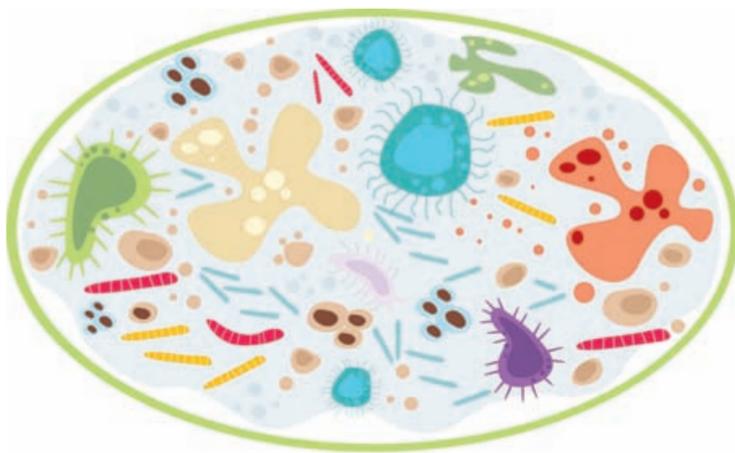
- . Fungos;
- . Bactérias;
- . Protozoários;
- . Vírus;
- . Vermes.



## 3. MICROORGANISMOS EM ALIMENTOS

### O que são microorganismos?

São seres vivos tão pequenos, que só podemos enxergá-los com microscópio e muitos dos quais podem causar doenças.



### Todos os microorganismos causam doença?

Não. Existem vários tipos:

Os **úteis**: utilizados na produção de queijos, iogurtes, cervejas, vinhos, etc;

Os **deteriorantes**: são os que estragam/ deterioram os alimentos, mudando o aspecto, odor (cheiro) e sabor, o que impede o consumo do produto, podendo ou não causar doenças;

Os **patogênicos**: são os que causam doença sem alterar aspecto, cheiro ou sabor do alimento.

### Onde são encontrados os microorganismos?

Em todos os lugares!

No ar, água, terra, pessoas, animais, utensílios e no próprio alimento.



Todo alimento possui certa quantidade de microorganismos:  
É a contaminação de origem.

Além da contaminação de origem, existe a contaminação cruzada.

### O que significa contaminação cruzada?

É a contaminação que acontece quando *microorganismos* são transferidos de um alimento ou superfície para outro *alimento* através de utensílios, equipamentos ou do próprio manipulador. Exemplo: cortar com a mesma faca e na mesma tábua carne crua e cozida sem antes higienizar.

A falta de cuidados de higiene durante a produção e/ou manipulação de alimentos amplia o risco de contaminação por microorganismos causadores de doença. Alguns microorganismos comumente encontrados em alimentos, como as bactérias *salmonela* em frango e a *listeria* no leite, podem causar sérios danos, especialmente em crianças, idosos e gestantes. Outra bactéria muito conhecida porque pode levar a morte é o *Clostridium botulinum*, causador do botulismo.

## Se os microorganismos estão presentes em todos os lugares e alguns são capazes de nos causar doenças, por que não ficamos sempre doentes?

Os seres humanos têm uma resistência natural aos microorganismos, sendo que em crianças, gestantes e idosos a resistência é bem menor. Por causa desta resistência, a maioria dos microorganismos, quando em quantidade mínima, não é capaz de produzir doenças. Para que causem doença é necessário que estejam presentes em quantidades um pouco maiores (Dose infectante).

## Como um alimento se torna inseguro?

Um alimento se torna inseguro quando os microorganismos presentes nele atingem a dose infectante, podendo causar doença na pessoa que o consome.

Esta dose infectante pode ser alcançada quando se permite a multiplicação dos microorganismos no alimento.

### ATENÇÃO!

MESMO UM ALIMENTO BONITO, GOSTOSO E CHEIROSO PODE CONTER MICROORGANISMOS CAUSADORES DE DOENÇAS!!!

## O que os microorganismos precisam para se multiplicar?

Para que um microorganismo se multiplique ele precisa encontrar certas características favoráveis, como:

**Água:** quanto mais água livre um alimento tiver, maior é a multiplicação dos microorganismos. Carne bovina, suína, aves e pescados são alimentos ricos em água.

Alimentos secos como pão, bolacha e goiabada, duram mais que outros porque a água foi retirada.

**Nutrientes:** Os microorganismos necessitam de nutrientes como proteínas e carboidratos. Alimentos como peixes, carnes, ovos, leite e seus derivados são os que mais favorecem a multiplicação das bactérias porque são ricos em proteínas.

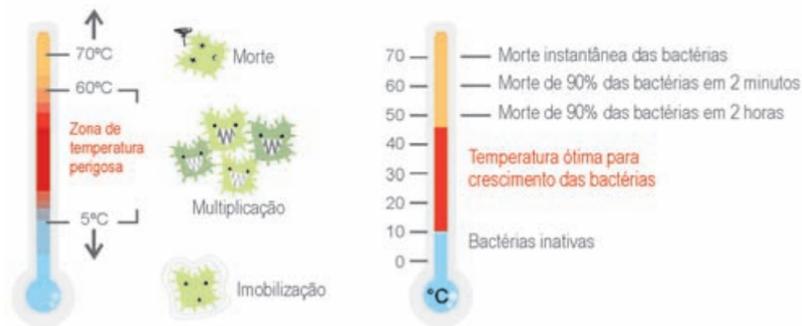
**Ar:** Os microorganismos, diferentemente de outros seres vivos, podem ou não precisar de ar para se multiplicar.

**A AUSÊNCIA DE AR FAVORECE A MULTIPLICAÇÃO DE ALGUNS MICROORGANISMOS CAUSADORES DE DOENÇAS** (como a bactéria *Clostridium botulinum*). Por isso, embutidos, conservas vegetais e alimentos embalados a vácuo só podem ser produzidos com a supervisão de técnicos especializados que garantam a segurança do produto.

**Acidez:** Os alimentos pouco ácidos como o palmito, milho, manga, melão, melancia, mamão, queijos, carnes, entre outros, favorecem a multiplicação de microorganismos. Os alimentos muito ácidos, como a maioria das frutas e extratos de tomate, dificultam a multiplicação de bactérias.

**Tempo:** Os microorganismos precisam de tempo suficiente para crescer. As bactérias, por exemplo, podem se multiplicar de 20 em 20 minutos. Em pouco tempo o alimento pode apresentar a quantidade de bactérias capaz de causar doença. Portanto, é preciso estar atento ao tempo de preparo, armazenamento e distribuição do alimento.

**Temperatura:** Temperaturas entre 5 e 60°C favorecem a multiplicação de microorganismos. Temperaturas muito altas ou muito baixas dificultam a multiplicação dos microorganismos. Observe os termômetros:



A informação da figura do termômetro, de que as bactérias morrem em temperaturas superiores a 70°C e que a zona de temperatura perigosa para a multiplicação bacteriana fica entre 5°C e 60°C, provoca a pergunta:

### **Por quê manter sob refrigeração ou congelamento alimentos perecíveis?**

Alimentos perecíveis têm características favoráveis à multiplicação de microorganismos deteriorantes e também de patogênicos. A temperatura de refrigeração retarda esta multiplicação (ver termômetro).

Determinadas bactérias patogênicas, ao se multiplicarem no alimento, podem produzir toxinas (venenos). Algumas destas toxinas não são destruídas pelo cozimento, fritura ou ao assar um alimento.

Mesmo os alimentos que foram cozidos podem conter bactérias resistentes na forma de esporos.

Os esporos dão origem a novas bactérias quando o alimento fica na zona de temperatura perigosa (5 a 60°C).

### **Existem substâncias químicas que podem ser utilizadas para conservar os alimentos?**

Sim, existem substâncias consideradas conservantes, mas somente técnicos legalmente habilitados das indústrias podem utilizá-las para impedir ou retardar a multiplicação das bactérias, pois se utilizadas em doses erradas podem ser tóxicas para o homem (contaminação química).

**Exemplos:**

- Ácidos em conservas de vegetais;
- Nitritos e nitratos em produtos cárneos.

Após considerar todos esses conceitos, conheça os alimentos que devem ser manipulados com mais cuidado:



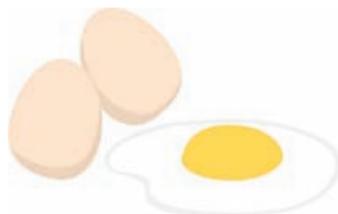
**PESCADOS**  
(peixes, mariscos e crustáceos)



**CARNE BOVINA**



**CARNE SUÍNA**



**OVOS *IN NATURA*** (crus)



**SALADAS QUE  
CONTENHAM CARNES**  
(salpicão de frango)



**LEITE E DERIVADOS**

## 4 CUIDADOS COM O FUNCIONÁRIO: HIGIENE, SAÚDE E TREINAMENTO

### Que cuidados devem ser tomados com todos os funcionários para a produção de alimentos seguros?

Todos os funcionários devem ter boas condições de higiene, bons hábitos pessoais, boas condições de saúde e ser, continuamente, treinados em boas práticas de fabricação/manipulação.

#### 4.1 HIGIENE PESSOAL

##### Por quê a Higiene Pessoal adequada é importante?

Nós todos trazemos em nossa boca, mãos, nariz ou sobre a pele as bactérias causadoras de doenças. Essas bactérias podem ser levadas ao alimento. Mantendo-se saudável e limpo, o manipulador pode ajudar a evitar uma doença por consumo de alimento contaminado.

##### O quê os funcionários devem fazer para manter a higiene pessoal?

- 1) Tomar banho e fazer a barba diariamente (bigodes devem ser aparados);
- 2) Lavar a cabeça com frequência e escovar bem os cabelos;
- 3) Escovar os dentes após cada refeição;
- 4) Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmaltes ou bases;



5) Os funcionários uniformizados não devem sentar-se ou deitar-se no chão, sacarias ou outros locais impróprios;

6) Não se deve enxugar o suor com as mãos, panos de prato, panos de copa, guardanapos, aventais ou qualquer outra peça da vestimenta.



### Quando as mãos devem ser lavadas?

- chegar ao trabalho;
- iniciar ou trocar de atividade;
- utilizar o sanitário;
- tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- usar esfregões, panos ou material de limpeza;
- remover lixo e outros resíduos;
- tocar em caixas, sacarias e garrafas;
- pegar em dinheiro;
- manipular alimentos não higienizados ou crus;
- antes de tocar em utensílios higienizados;
- antes de colocar, e após retirar, as luvas descartáveis;
- tocar os cabelos, o rosto ou o corpo;
- fumar ou mascar chiclete;
- tocar na roupa, avental ou nos sapatos;
- usar produto químico de limpeza;
- a toda interrupção de serviço.



## Qual é a maneira correta de lavar as mãos e antebraços?

A lavagem deve ser feita com sabonete líquido, neutro e inodoro, massageando as mãos e antebraços durante, pelo menos, 20 segundos (1, 2 e 3). Limpe também embaixo das unhas (4), ou ar quente, e aplique anti-séptico (5) aprovado para este fim, deixando-o secar naturalmente. Sabão anti-séptico, aprovado pelo Ministério da Saúde, pode ser utilizado e deve permanecer em contato com a pele no tempo determinado pelo fabricante.



## 4.2 HÁBITOS PESSOAIS

Coloque cartazes com estas informações em locais bem visíveis.

### Quais são os hábitos que devem ser evitados durante a manipulação para proteger os alimentos de contaminação?

1. Falar, cantar, assobiar ou fumar sobre os alimentos;
2. Espirrar, tossir, assoar o nariz ou cuspir;
3. Pentear-se, coçar-se, pôr os dedos no nariz, boca ou ouvido ou passar as mãos nos cabelos;

4. Comer, beber, mascar chiclete, palitos, fósforos ou similares e/ou chupar balas;
5. Fazer uso de utensílios e equipamentos sujos;
6. Provar a comida nas mãos, dedos ou com utensílios sujos;
7. Provar alimentos em talheres e devolvê-los à panela sem prévia higienização;
8. Enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;
9. Tocar maçanetas ou qualquer outro objeto alheio à atividade;
10. Manipular dinheiro.



## É necessário que os funcionários utilizem uniformes dentro do estabelecimento?

Sim. Os uniformes devem ser limpos e trocados diariamente e usado somente dentro do estabelecimento.

O uniforme completo é composto de:



1. Calça ou saia, camisa ou camiseta de cor clara;
2. Avental ou jaleco de cor clara, sem bolsos acima da cintura;
3. Protetor de cabelo (touca, rede) que proteja totalmente os cabelos;
4. Sapato fechado antiderrapante ou botas de borracha em bom estado de conservação;
5. Uso de casaco de proteção para entrar em câmaras frias.

É importante evitar:

- A utilização de avental plástico próximo a fontes de calor;
- Carregar no vestuário canetas, lápis, espelinhos, ferramentas, pentes, pinças, batons, cigarros, isqueiros, relógios, crachás;
- Usar adornos como brincos, anéis, pulseiras, relógios, alianças, piercings, colares, amuletos, fitas, etc.;
- Utilizar perfumes e desodorantes muito perfumados;
- Utilizar maquiagem;
- Utilizar panos ou sacos plásticos para a proteção do uniforme.

### **LEMBRE-SE:**

**A LAVAGEM DOS UNIFORMES É RESPONSABILIDADE DO EMPREGADOR.**

### **As máscaras devem ou não ser utilizadas?**

A utilização de máscaras na área de manipulação de alimentos não é necessária, por isso orientamos não falar sobre os alimentos.

### **Quando utilizar luvas? E quando trocá-las?**

As luvas são indicadas somente para algumas situações específicas:

- Luvas de borracha nitrílica de cano longo para lavagem e desinfecção de ambientes e utensílios;
- Luvas isolantes térmicas devem ser utilizadas na manipulação de utensílios quentes;
- Luvas de tela metálica ou malhas de aço devem ser utilizadas no corte de carnes e pescado para proteger as mãos;
- Luvas de plástico (descartáveis), na manipulação de alimentos que não serão cozidos novamente ou que serão consumidos crus;

No caso de utilização de luvas de plástico, elas devem ser descartadas sempre que houver mudança de atividade, não dispensando a lavagem das mãos a cada troca.

Não é permitido o uso de luva descartável em procedimentos que envolvam calor, como cozimento ou fritura e quando do uso de máquinas de moagem, tritura, moldagem ou similares.



Para alimentos prontos para o consumo tipo pães, doces, saladas, evite usar as mãos. Utilize pegadores, garfos ou pinças.

## 4.3 CONTROLE DE SAÚDE

### Por quê é importante manter a saúde?

As pessoas transmitem, umas às outras, muitas doenças através dos alimentos. Assim, o cuidado e o controle com a saúde do funcionário são essenciais para garantir a segurança do alimento preparado.

### Como deve ser o controle da saúde dos funcionários?

O funcionário deve realizar exames médicos admissionais e periódicos, acompanhados de análises laboratoriais, a critério médico, de acordo com as atividades desenvolvidas pelo funcionário. A periodicidade dos exames médico-laboratoriais deve ser, no mínimo, semestral, podendo ser reduzida a critério médico.

Os funcionários que apresentarem diarreia ou disenteria, assim como os que estiverem acometidos de infecções pulmonares ou faringites não podem manipular alimentos, devendo ser afastados para outras atividades, a fim de tratamento médico e de evitar a contaminação dos alimentos.

O manipulador com cortes e ferimentos só poderá manipular alimentos se estas lesões estiverem protegidas com cobertura à prova de água, ou seja, com luvas de borracha.

## 4.4 TREINAMENTO

### Por quê treinar?

Todo funcionário que trabalha na manipulação de alimentos deve ser treinado para aprender e cumprir as **Boas Práticas de Manipulação de Alimentos**, englobando, sobretudo, a conscientização e a responsabilidade do trabalhador.

O treinamento é responsabilidade do empresário.

Para Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), a Secretaria Municipal de Saúde oferece o Curso de Boas Práticas para o empresário ou para uma pessoa responsável indicada por ele.

# 5

## USANDO OS TERMÔMETROS

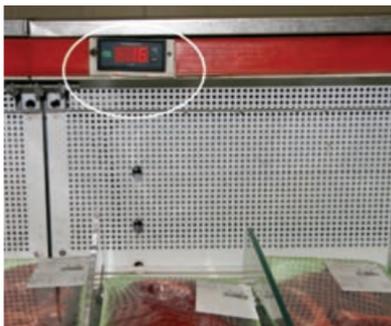
### Por que as temperaturas dos alimentos devem ser medidas e registradas?

Utiliza-se o frio e o calor para destruir ou evitar a multiplicação dos microorganismos nos alimentos, portanto devemos sempre controlar as temperaturas dos alimentos medindo-as e registrando-as.

### Que tipos de termômetros podem ser utilizados?

Devem ser utilizados termômetros que sejam capazes de indicar temperaturas de congelamento e temperaturas acima de 190° C.

- *Termômetro de Equipamentos;*
  - Embutidos ou suspensos em refrigeradores ou congeladores;
  - Embutidos em equipamentos de conservação de alimentos quentes e máquinas de lavar.



- *Termômetro Digital;*



- *Termômetro Mecânico;*



- *Termômetros a Laser*

- São capazes de medir apenas temperaturas de superfície.



### **Como deve ser utilizado o termômetro?**

1. Espere que a temperatura do termômetro estabilize;
2. Insira a haste ou sensor do termômetro no centro do alimento;
3. Não deixe que o sensor toque os lados ou o fundo do recipiente. (Este pode estar mais frio ou mais quente que o alimento e a leitura pode não ser correta);
4. Espere estabilizar a temperatura, faça a leitura e o registro.

**OLHE A DICA!**

- Verifique a temperatura em pelo menos dois pontos diferentes, especialmente em alimentos de grande volume;
- Para medir a temperatura de produtos embalados refrigerados ou congelados, coloque o sensor do termômetro entre duas embalagens.

**Quando a temperatura deve ser verificada?**

A temperatura deve ser verificada em várias situações e de acordo com as características do produto. Observe as possíveis situações nos quadros a abaixo:

Temperaturas de transporte e recebimento	
Produto	Temperatura
Congelados	-18° C até -12° C
Refrigerados	Até 10° C
Pescados	Até 3° C
Carnes	Até 7° C
Quentes	No mínimo 60° C

Ou conforme especificações do fabricante.

Temperaturas para armazenagem de produtos sob refrigeração ou congelamento		
Congelamento		Temperatura
	Qualquer alimento	-18° C ou menos
Alimentos refrigerados	Hortifruiti, leite e derivados	Até 10° C
	Carne	Até 4° C
	Pescados	Até 2° C

Produtos industrializados fechados ou abertos devem ser conservados de acordo com a recomendação do fabricante.

Tempos e temperaturas de produtos já manipulados que serão mantidos sob refrigeração	
Temperatura	Tempo máximo de armazenamento
Até 4° C	5 dias
Até 5° C	Menor que 5 dias

Monitorando o descongelamento	
Equipamentos	Tempo e/ou temperatura
Em geladeira	A 4° C
Em microondas	Imediato

Temperatura para atingir no cozimento	
Temperatura	Alimento
70° C	Atingir o centro geométrico

Monitorando o resfriamento e congelamento	
Varição	Tempo máximo para resfriar
60° C para 10° C	2hs
Atingindo 10° C	Imediatamente para refrigeração

Alimentos perecíveis expostos à venda		
		Temperatura
Congelamento	Qualquer alimento	-18° C ou menos
Alimentos refrigerados	Hortifruti, leite e derivados	Até 10° C
	Carne	Até 4° C
	Pescados	Até 2° C

Ou de acordo com a recomendação do fabricante.

Temperaturas e tempos para servir/distribuir alimentos prontos para consumo	
Alimentos quentes	Período máximo de permanência
Acima de 60° C	6hs
Abaixo de 60° C	1h

Na utilização de balcão térmico, este deve conter água tratada e limpa, trocada diariamente, mantida a temperatura de 80° a 90°C.

Temperaturas e tempos para servir/distribuir alimentos prontos para consumo	
Alimentos frios	Período máximo de permanência
10° C ou menos	4hs
Entre 10° C e 21° C	2hs

Alimentos quentes ou frios que não sigam estes tempos e temperaturas devem ser desprezados.

### De que forma devem ser registradas (anotadas) as temperaturas?

Os resultados das medições devem, sempre, ser registrados em planilhas próprias (Anexo 2). Faça da seguinte forma:

1. Verifique a temperatura do alimento;
2. Registre a hora de verificação da temperatura;
3. Registre a temperatura;
4. Lembre-se: Utilize sempre os quadros de temperatura apresentados neste manual.

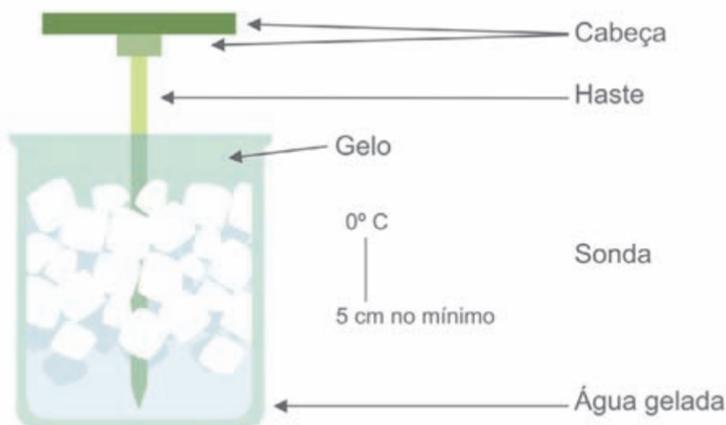
### Quais são os cuidados que se deve ter com um termômetro?

1. Higienizar: O sensor do termômetro deve ser lavado e desinfetado antes e depois de uso, guardando-o sempre limpo. (Vide capítulo Limpeza e Higienização de Equipamentos e Utensílios)
2. Calibrar: O termômetro deve ser calibrado periodicamente para que ele indique sempre a temperatura correta.

## Como calibrar o termômetro?

Um modo fácil de calibrar um termômetro é utilizar o Ponto de Congelamento:

1. Coloque bastante gelo picado em um recipiente e acrescente água no mesmo nível do gelo. Misture;
2. Coloque o sensor do termômetro submerso nesta mistura d'água com gelo, não deixando que a ponta do sensor encoste nas laterais ou no fundo do recipiente;
3. Espere 30 segundos;



4. No caso de termômetro mecânico, segure o parafuso de ajuste firmemente e gire a cabeça do termômetro até marcar 0°C;
5. No caso de termômetro digital, pressione o botão "Reset" para ajustar a temperatura.

### LEMBRETE:

MANTENHA SEMPRE O TERMÔMETRO DIGITAL COM A BATERIA CARREGADA.

## 6. BOAS PRÁTICAS DA COMPRA AO CONSUMO

Os cuidados com as boas práticas, como dito anteriormente, devem ser adotados em todas as etapas do processo de produção dos alimentos, garantindo assim, que ele chegue seguro ao consumidor.

### 6.1 COMPRA, TRANSPORTE E RECEBIMENTO DE ALIMENTOS

#### Como comprar produtos de boa qualidade?

1. Não adquirir produtos clandestinos (sem nome e endereço do fabricante e sem outras informações obrigatórias do rótulo);
2. Verificar as condições de higiene e manipulação do fornecedor;
3. Possuir uma lista dos fornecedores, para ter opções de escolha dos produtos;
4. Verificar as condições da embalagem, do produto, não comprar produtos com embalagens violadas, amassadas, enferrujadas, molhadas, emboloradas ou rasgadas.

#### Como deve ser o transporte do alimento para garantir sua qualidade?

1. Em veículos de transporte limpos, fechados, em bom estado de conservação;
2. As temperaturas, durante o transporte, deverão ser adequadas para cada tipo de alimento (Vide Tabela de Temperaturas de Transporte e Recebimento no capítulo 5);
3. Se o próprio estabelecimento transporta os produtos adquiridos, os alimentos perecíveis devem sempre ser mantidos em caixas térmicas, para manter as temperaturas recomendadas pelo fabricante ou por este manual;
4. Nunca transportar alimentos conjuntamente com pessoas ou animais, produtos tóxicos ou que exalem odor (sabonetes, desinfetantes, venenos, etc).

## Como deve ser o recebimento do alimento para garantir sua qualidade?

1. Receba ou descarregue os alimentos em área protegida de chuva, sol e que seja limpa, bem iluminada e livre de pragas;
2. Observe se o entregador está com o uniforme limpo;
3. Verifique se a temperatura do alimento está de acordo com o recomendado no rótulo e/ou adequada para seu transporte, utilizando um termômetro (Vide Tabela de Temperaturas de Transporte e Recebimento no capítulo 5) e registre as temperaturas em planilha própria (Anexo 2);
4. Rejeite alimento que tenha prazo de validade vencido, sinais de dano ou deterioração;
5. Leve os alimentos como frutas e verduras para serem selecionados e lavados em uma pia isolada antes de serem armazenados ou antes de seguirem para a área de preparo;
6. Limite o tempo de permanência na zona de temperatura perigosa (5°C a 60°C). Armazene os alimentos de refrigeração rapidamente – não deixe mercadoria nos corredores;
7. Verifique se os rótulos contêm todas as informações necessárias.

## 6.2 ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS

A rotulagem possibilita ao consumidor uma melhor escolha do alimento e promove práticas alimentares saudáveis. Permite a rastreabilidade do alimento, previne o risco à saúde e ajuda a garantir o comércio de alimentos seguros.

### **Todo alimento embalado necessita de rótulo?**

Os alimentos embalados precisam de rótulo. As informações que



obrigatoriamente devem constar no rótulo de alimentos embalados são:

- 1) Nome do produto, indicando a sua natureza;
- 2) Lista de ingredientes em ordem decrescente de quantidade. Isto é, o ingrediente que estiver em maior quantidade deve vir primeiro, e assim por diante. Esta informação é importante para portadores de doenças saberem o que estão consumindo;
- 3) Conteúdo líquido (quantidade do produto em volume ou peso);
- 4) Identificação de origem: razão social e endereço do fabricante, do distribuidor e do importador, se for produto importado;
- 5) Identificação do prazo de validade: constar o DIA e o MÊS para produtos com duração menor que 3 meses; constar o MÊS e o ANO para produtos com duração superior a 3 meses;
- 6) Modo de conservação;
- 7) Número de registro no órgão competente, quando for o caso.

**PRODUTOS QUE NECESSITAM DE REGISTRO:**  
alimentos de origem animal, adoçantes, água mineral, alimentos para fins especiais (infantis, para idosos, controle de peso, dietéticos, para praticantes de atividade física, para gestantes e nutrízes), bebidas em geral, sal e palmito.



### Por quê estas informações são necessárias?

São vários os motivos.

- 1) A lista de ingredientes permite que o consumidor identifique o que está comendo. Para pessoas alérgicas estas informações são essenciais;
- 2) A indicação do modo de conservação permite que o produto tenha sua qualidade e segurança preservadas;
- 3) A identificação da origem permite a identificação do responsável pela fabricação, distribuição ou importação do alimento, fato necessário caso o produto venha a causar algum problema;

4) A indicação do prazo de validade evita que sejam comercializados ou consumidos alimentos que, mesmo com a aparência normal, já tenham perdido a qualidade original.

### O que não é permitido colocar no rótulo?

- Destacar a presença de componentes próprios do produto, exemplo: “Morango rico em vitamina C”;
- Indicar propriedades medicinais ou terapêuticas;
- Aconselhar o uso para melhorar a saúde, evitar doenças;
- Usar palavras, sinais ou desenhos que possam levar o consumidor a erro;
- Atribuir ao produto qualidades que não existem.



### Como deve ser identificado um produto que foi retirado da embalagem original?

Ao transferir um alimento para outra embalagem diferente da original, cole uma etiqueta na nova embalagem com as mesmas informações da embalagem de origem acrescidas da data de transferência, do novo prazo de validade e do número da nota fiscal.



## Como devem ser rotulados os alimentos preparados ou fracionados, no local de comercialização e embalados na presença do consumidor?

Os alimentos comercializados nestas condições devem apresentar, no mínimo, as informações exigidas pelo Código do Consumidor que são as seguintes:

- Nome do produto;
- Quantidade;
- Ingredientes;
- Preço;
- Prazo de validade;
- Identificação de origem.



## O que é rotulagem nutricional?

É a informação obrigatória que deve constar no rótulo do alimento, composta, principalmente, pelos seguintes itens: valor energético, quantidade de carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio por porção do alimento.

## Por quê é obrigatória a rotulagem nutricional?

Para que os consumidores tenham a possibilidade de conhecer e controlar a ingestão de alguns componentes alimentares que são importantes para a redução do risco de desenvolvimento de doenças crônicas associadas à alimentação.



## Modelos de Rotulagem Nutricional:

## A) Modelo Vertical A

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção g ou ml (medida caseira)</b>		
Quantidade por porção		% VD (*)
	kcal = kj	
Valor energético		
Carboidratos	g	
Proteínas	g	
Gorduras totais	g	
Gorduras saturadas	g	
Gorduras trans	g	(Não declarar)
Fibra alimentar	g	
Sódio	mg	

"Não contém quantidade significativa de (valor energético e ou o(s) nome(s) do(s) nutriente(s))"  
(Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada)

\* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

## B) Modelo Vertical B

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção g ou ml (medida caseira)</b>	Quantidade por porção	% VD (*)	Quantidade por porção	% VD (*)
	Valor energético kcal = kj		Gorduras saturadas g	
	Carboidratos g		Gorduras trans g	(Não declarar)
	Proteínas g		Fibra alimentar g	
	Gorduras totais g		Sódio mg	

"Não contém quantidade significativa de (valor energético e ou o(s) nome(s) do(s) nutriente(s))"  
(Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada)

\* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

### C) Modelo Linear

Informação Nutricional: Porção \_\_\_ g ou ml; (medida caseira) Valor energético.... kcal = .....kJ (...%VD); Carboidratos ...g (...%VD); Proteínas ...g(...%VD); Gorduras totais .....g (...%VD); Gorduras saturadas.....g (%VD); Gorduras trans...g; Fibra alimentar ...g (%VD); Sódio ..mg (%VD). “Não contém quantidade significativa de .....(valor energético e/ou o(s) nome(s) do(s) nutriente(s))” (Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada).

*\*% Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.*

#### Nota explicativa a todos os modelos:

A expressão “INFORMAÇÃO NUTRICIONAL”, o valor e as unidades da porção e da medida caseira devem estar em maior destaque do que o resto da informação nutricional.

Produtos dispensados de informação nutricional: alimentos preparados e embalados em restaurantes e em estabelecimentos comerciais, como sanduíches, sobremesas, etc; produtos fracionados no varejo, como queijos, presuntos e salames; frutas, verduras, legumes e carnes *in natura* e alguns outros produtos industrializados (bebidas alcólicas, especiarias, águas minerais naturais, vinagre, sal - cloreto de sódio)

## 6.3 ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS

### Quais são os cuidados no armazenamento para não comprometer a qualidade e a segurança do alimento?

I. Substitua as caixas de madeira por caixas de material plástico porque são fáceis de lavar e isto evita a entrada de sujeira e insetos no estabelecimento;

2. Guarde os produtos de limpeza e higiene em local separado dos alimentos para evitar contaminação;
3. Organize os alimentos de acordo com a data de vencimento, primeiro que vence/ entra, primeiro que sai (PVPS/PEPS);
4. Separe e identifique os produtos que estão impróprios para o consumo, colocando-os em embalagens adequadas para que não contaminem os demais alimentos;
5. As prateleiras, geladeiras e congeladores devem estar em perfeitas condições de higiene e funcionamento.

### **Como deve ser o Estoque Seco?**

1. Arejado, sem umidade ou calor excessivo. O excesso de umidade possibilita a presença de fungos ou bolores;
2. Limpo, livre de entulhos (equipamentos e utensílios que não estão em uso);
3. Os alimentos devem ser colocados nas prateleiras de forma organizada, separados por grupos, respeitando o empilhamento máximo recomendado pelo fabricante;
4. Os produtos devem estar em estrados longe do chão no mínimo a 25 cm; longe das paredes no mínimo a 10 cm; longe do teto no mínimo a 60 cm. O espaçamento entre pilhas deve ser de, no mínimo, 10 cm;
5. As prateleiras devem ser de material liso, resistente e de fácil limpeza.

### **Como devem ser armazenados alimentos perecíveis?**

Todo alimento perecível deve ser, após a compra, imediatamente armazenado sob refrigeração ou congelamento.

1. Disponha os alimentos no equipamento de modo a permitir a circulação do ar, distantes entre si e das paredes. Evite a superlotação;
2. Regule a temperatura dos equipamentos de acordo com o alimento que exige a menor temperatura (vide tabela de temperatura);
3. Evite contaminação cruzada entre os alimentos embalando-os e distribuindo-os de maneira adequada. Evite guardar alimentos preparados com alimentos acondicionados em caixas de papelão;

4. Não desligue os equipamentos com o objetivo de economizar energia. Este procedimento não economiza energia e propicia a multiplicação dos microorganismos.

5. Controle periodicamente a temperatura dos alimentos armazenados registrando em planilhas próprias.

**OBS:** Excesso de gelo prejudica o funcionamento do equipamento e também a manutenção da qualidade dos alimentos.

### DICAS:

- MANTENHA UM ESTOQUE MÍNIMO DE PRODUTOS;
- JAMAIS UTILIZE PRODUTOS COM A VALIDADE VENCIDA.



## 6.4 PREPARANDO O ALIMENTO

### Como deve ser a área de preparo dos alimentos?

A área de preparo, os móveis e equipamentos devem ser em número e tamanho suficientes em relação à quantidade de alimentos que será preparada.

Na área de preparo dos alimentos deve existir uma pequena pia para higiene das mãos com sabão líquido sem perfume e papel toalha não reciclado (ou então esperar que as mãos sequem naturalmente).

As mãos **não** devem ser lavadas na mesma pia onde são lavadas e desinfetadas as verduras, frutas e legumes. As mãos devem ser higienizadas entre uma atividade e outra, em pia utilizada somente para este fim.

### **LEMBRE-SE:**

- Antes de iniciar o trabalho verifique se o ambiente, as mesas, as pias, ralos e utensílios estão rigorosamente limpos;
- Trabalhe organizando as atividades e a cada etapa lave a pia, mesas e utensílios para evitar a contaminação cruzada;
- Selecione e higienize as frutas, verduras e legumes que serão consumidos crus ou em sucos. Frutas, verduras e legumes que serão cozidos, fritos ou assados devem ser lavados, mas não necessitam de desinfecção;
- Prepare as carnes, acondicione-as e guarde-as sob refrigeração;
- Nunca utilize produto com validade vencida.

### **Posso utilizar qualquer produto para desinfecção dos alimentos?**

Não, os produtos desinfetantes com a finalidade de diminuir a carga bacteriana nos alimentos devem ser **registrados** no Ministério da Saúde com indicação para este fim. A descrição do procedimento de higienização, isto é, limpeza e desinfecção, deve permanecer à disposição da autoridade sanitária. (POP de Higienização – Anexo I)

### **Como devo fazer o dessalgue dos produtos cárneos?**

O dessalgue deve ser feito em água sob refrigeração até 10°C ou através de fervura.

## **Durante o preparo, quanto tempo os produtos perecíveis podem permanecer em temperatura ambiente?**

O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve ultrapassar 30 minutos. Em área climatizada entre 12 e 18°C, não deve ultrapassar 2 horas. Portanto, os alimentos devem sempre ser manipulados em pequenas porções.

## **Por quê é proibida a entrada de caixas de madeira e de papelão?**

Porque caixas trazem contaminações, insetos e roedores.

## **Quais as informações que um produto pré-preparado no estabelecimento deve conter?**

O produto pré-preparado deve conter identificação (nome), data de manipulação e validade.

Exemplos de produtos pré-preparados: carne crua temperada, lasanha crua congelada.



## **Como fazer o resfriamento e o congelamento?**

O alimento deve estar acondicionado em vasilhas rasas, cobertas, em pequenas porções para facilitar o resfriamento de 60°C a 10°C no prazo máximo de 2 horas. Em seguida, deve ser submetido à temperaturas inferiores a 5°C. A partir da temperatura de refrigeração, o congelamento deve atingir temperatura igual ou inferior a - 18 °C.

Para resfriar mais rapidamente o alimento, pode ser utilizado o resfriamento forçado, realizado das seguintes formas: imersão em gelo antes de levar a geladeira ou através de equipamentos próprios para resfriamento rápido.



Em pequenas quantidades o alimento quente pode ir direto para o refrigerador ou congelador. Cuidado para não alterar a temperatura do equipamento, mesmo que temporariamente.

## **Como deve ser realizado o descongelamento dos alimentos?**

Pode ser feito das seguintes maneiras:

- Em geladeira a 4°C;
- Em forno de convecção ou microondas;

### **ATENÇÃO!**

- **NUNCA DESCONGELE ALIMENTOS EM TEMPERATURA AMBIENTE;**
- Cuidado com o líquido que escorre durante o descongelamento: ele pode ser fonte de contaminações;
- É proibido recongelar alimento que foi descongelado, pois há aumento da carga microbiana no produto.

## **Qual a temperatura ideal que os alimentos devem atingir na etapa de cocção?**

Os alimentos devem ser bem cozidos e atingir, no mínimo, 70°C no seu centro geométrico, para que haja redução significativa da quantidade de bactérias.

## **Posso reutilizar o óleo de fritura?**

O óleo só pode ser reutilizado quando não apresentar alterações de cor e cheiro e não tiver formação de espuma ou fumaça.

Os óleos e gorduras para fritura não devem ser aquecidos a temperaturas superiores a 190°C.

## **Posso reaquecer os alimentos?**

Os alimentos que já sofreram cocção e que foram adequadamente conservados em geladeira ou congelador podem ser reaquecidos desde que atinjam, no seu interior, a temperatura de, no mínimo, 70°C.

## Quais as normas para o uso de ovos?

As normas são rígidas porque os ovos podem vir contaminados com a *salmonela*, bactéria que vive naturalmente no intestino das aves, portanto:

- Não é permitida a venda nem a utilização de ovos com a casca rachada;
- O conteúdo interno do ovo não deve entrar em contato com a casca;
- As embalagens de ovos não devem ser reutilizadas;
- O prazo de validade registrado na embalagem deve ser obedecido;
- Não é permitido oferecer ovos crus para o consumo, bem como alimentos preparados onde os ovos permaneçam crus. Portanto, não utilize ovos crus no preparo de maioneses, mousses e outros. Nestes casos devem ser utilizados ovos pasteurizados, desidratados ou cozidos;
- Para o correto cozimento do ovo, submeta-o a fervura por 7 minutos;
- Ovos fritos devem apresentar a gema dura.

## Que cuidados é preciso ter com os alimentos enlatados?

Não se deve comercializar ou utilizar latas amassadas, estufadas ou enferrujadas.

Se a lata for amassada, rompe-se o verniz que isola o alimento da parede da lata. Esta parede pode conter substâncias (tais como chumbo) que, ao entrarem em contato direto com o alimento, o contaminam quimicamente.

Todas as latas devem ser lavadas antes de serem abertas. A porção não utilizada deve ser transferida para vasilha adequada, devidamente identificada e mantida sob refrigeração.

### LEMBRE-SE:

- Não deixe produtos prontos para o consumo, que estão para serem servidos, sobre a mesa ou fogão desligado. Os produtos servidos quentes devem permanecer à temperatura mínima de 60°C;
- Os alimentos servidos frios devem esperar na geladeira à 4°C;
- Mantenha a matéria-prima e demais ingredientes em recipientes limpos, tampados ou nas embalagens originais e identificados com nome e prazo de validade.

## 6.5 SERVINDO O ALIMENTO

Após tantos cuidados com os hábitos de higiene, no preparo e na conservação dos alimentos para mantê-los seguros para ingestão, não se pode descuidar no momento de servir.

Na hora de servir o alimento devemos estar atentos a algumas práticas que irão garantir que o cliente consuma um alimento seguro.

Como indicado no início do manual, para que um alimento permaneça seguro devemos impedir:

- a. Novas contaminações;
- b. Que os microorganismos se multipliquem.

### **Quais práticas devem ser lembradas para evitar novas contaminações durante o serviço?**

1. Organizar os utensílios a serem utilizados para a distribuição e para o consumo;
2. Abastecer as cubas de “self-service” em pequenas quantidades, tantas vezes quantas forem necessárias, evitando o desperdício (pois as sobras não devem ser reutilizadas);
3. Nunca reutilizar alimento preparado que já tenha sido servido aos clientes, inclusive pães, condimentos e molhos (“couverts” ou entradas);
4. Manter os alimentos e os utensílios cobertos nos intervalos de distribuição (dentro ou fora dos equipamentos de conservação);
5. Recolher os pratos e utensílios usados e oferecer outros limpos aos clientes que estão voltando ao bufê de alimentos;
6. Usar utensílios de cabos longos, que evitam que o consumidor se debruce sobre os alimentos servidos;
7. Utilizar utensílios específicos para cada prato;
8. Retirar do bufê todos os alimentos e os utensílios que os clientes possam ter sujado ou contaminado.

## Quais estratégias devem ser adotadas no momento de servir para evitar a *multiplicação dos microorganismos*?

O SEGREDO É FICAR SEMPRE ATENTO AO CONTROLE DE TEMPO E TEMPERATURA DE EXPOSIÇÃO DO ALIMENTO.

### Vamos relembrar as tabelas de temperatura para distribuição do alimento?

Temperaturas e tempos para servir/distribuir alimentos prontos para consumo	
Alimentos quentes	Período máximo de permanência
Acima de 60° C	6hs
Abaixo de 60° C	1h

Utilize para isso banho-maria, estufa, “réchaud” ou equipamentos de auto-serviço.

Temperaturas e tempos para servir/distribuir alimentos prontos para consumo	
Alimentos frios	Período máximo de permanência
10° C ou menos	4hs
entre 10° C e 21° C	2hs

Os alimentos que não obedecerem às temperaturas e aos intervalos de tempo, acima indicados, deverão ser desprezados.

## ALGUMAS DICAS NA HORA DE SERVIR:



1- Segure os pratos pela parte de baixo ou pelas bordas;



2- Pegue as xícaras pela parte de baixo ou pelas alças;



3- Pegue e manuseie os talheres pelo cabo;

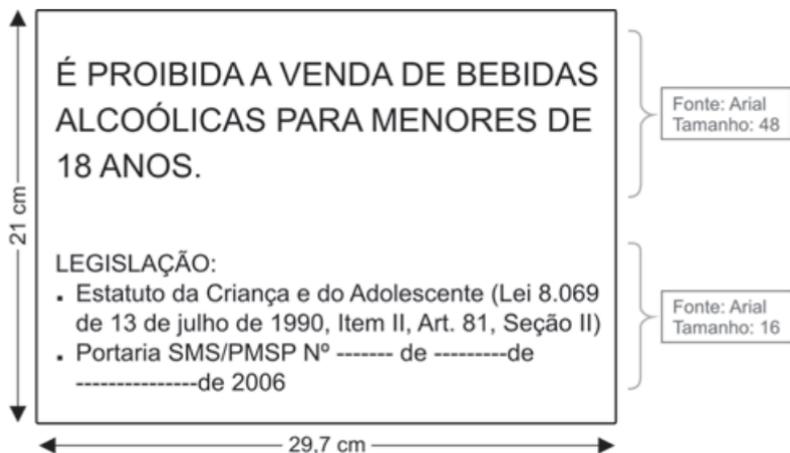


5- Apanhe alimentos prontos com pinça.



4- Apanhe o gelo com utensílios de cabo longo (nunca com copos, xícaras, tigelas ou conchas sem cabo);

E pensando em servir, o Comércio Varejista de Alimento deve estar atento às legislações quanto à proibição da venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos, mantendo em local visível, na área de consumo, um cartaz com os seguintes dizeres:



## 7. BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE NO LOCAL DE TRABALHO

Manter a higiene de um estabelecimento que comercializa alimentos é prática fundamental. Ela é um importante fator para garantia de um alimento seguro, livre de microorganismos que podem causar doenças.

A higiene de tudo que envolve o local de trabalho, incluindo: o controle das condições de saneamento da água; a limpeza de instalações (cozinha, despensa, depósito, sanitários, etc.); utensílios e equipamentos; o controle de insetos e roedores; o correto armazenamento e o destino do lixo deve ser realizada periódica e rigorosamente.

### 7.1 CONDIÇÕES DE SANEAMENTO DA ÁGUA

A água é um recurso natural e como tal deve ser usada com muito critério, evitando sua contaminação e desperdício. A água utilizada na manipulação de alimentos é uma matéria prima e por isso sua potabilidade deve ser garantida.

#### O que é água potável?

É a água segura para beber.

No Brasil a potabilidade da água é estabelecida através de legislação federal. Essa legislação exige que a água seja tratada.

#### O que é água tratada?

É a água adicionada de agente desinfetante com o objetivo de eliminar os microorganismos e tornar a água própria para beber, ou seja, potável.

O Cloro é o agente desinfetante mais eficiente e de menor custo para o tratamento da água. O teor recomendado pela legislação brasileira é no mínimo 0,5 mg/L e no máximo 2,0 mg/L de cloro livre.

### ATENÇÃO!

OS AGENTES DESINFETANTES DEVEM SER REGISTRADOS NO MINISTÉRIO DA SAÚDE!

Outros agentes desinfetantes podem ser utilizados desde que fique provada a eficiência na eliminação dos microorganismos.

### **Qual é a procedência da água?**

A água pode ser proveniente do abastecimento público (SABESP), de poço ou de caminhão-pipa.

- **Água da SABESP:** Aqui em São Paulo, a água é captada de manancial superficial. É tratada com cloro e a sua qualidade é avaliada pela Prefeitura Municipal através do Programa de Controle da Qualidade da água de Abastecimento Público, chamado “Pró-Água”.

- **Água de poço:** Em São Paulo, não é recomendado utilizar água de poço raso ou cacimba, em virtude da contaminação do solo.

Para abrir ou perfurar um poço profundo é preciso solicitar autorização do Departamento de Água e Energia Elétrica – DAEE. É possível regularizar um poço já existente. O DAEE é o órgão que cuida para que o manancial subterrâneo não se contamine e para que a fonte não se esgote.

**A água de poço deve passar por análise laboratorial, no mínimo, a cada 6 meses.**

O tratamento da água de poço pode acontecer na saída do poço ou na entrada da caixa d'água.

- **Água de Caminhão-Pipa:** Atenção para a procedência da água. Exija da empresa fornecedora da água a apresentação dos seguintes documentos:

1. Outorga do poço, concedida pelo DAEE;
2. Cadastro ou licença de funcionamento na vigilância sanitária;
3. Laudo de análise da água;
4. Comprovante que a água foi clorada a cada carga, ou seja, que foi colocado cloro dentro do tanque do caminhão pipa;
5. Nota fiscal.

## Como armazenar a água?

Em caixas d'água ou reservatórios, com as seguintes condições:

- Superfície lisa, resistente e impermeável, livre de rachaduras;
- Tampada, para evitar a proliferação do mosquito da dengue e a presença de material estranho;
- Fácil acesso, para limpeza e desinfecção;
- Ter extravasador na sua parte superior;
- Protegida contra inundações, infiltrações;
- Limpa e desinfetada a cada 6 meses e nas seguintes situações:
  - a. Quando for instalada;
  - b. Na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água.

Observe com atenção e corrija imediatamente os vazamentos, para evitar contaminação e desperdício.

## Como se faz a limpeza e a desinfecção da caixa d'água?

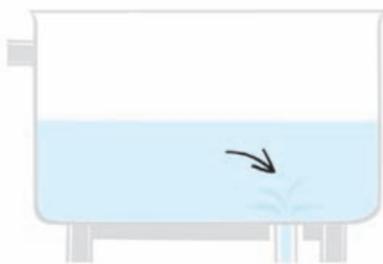
1. Feche o registro de entrada de água do estabelecimento ou amarre a bóia;



2. Armazene água da própria caixa para usar enquanto estiver fazendo a limpeza;



3. Esvazie toda a água da caixa;



4. Tampe a saída para que a sujeira não desça pelo ralo;



5. Utilize um pano úmido e a água armazenada para lavar as paredes e o fundo da caixa. Se a caixa for de fibrocimento, substitua o pano úmido por uma escova de fibra vegetal ou de fio de plástico macio. Não use escova de aço, vassoura, sabão, detergente ou outros produtos químicos;



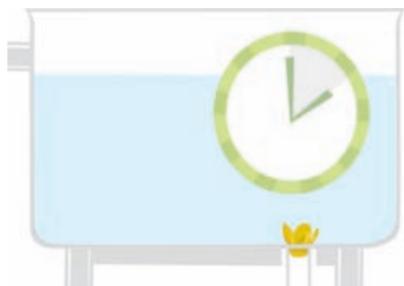
6. Retire a água da lavagem e a sujeira com uma pá de plástico, balde e panos. Seque o fundo com panos limpos;



7. Encha a caixa e adicione 2 litros de hipoclorito de sódio para cada 1.000 litros de água;



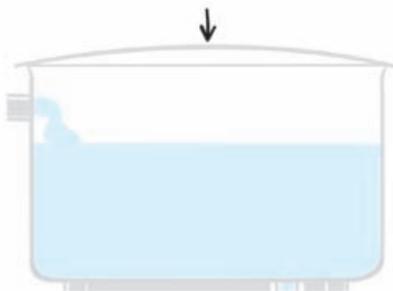
8. Aguarde 2 horas. Não use água neste tempo;



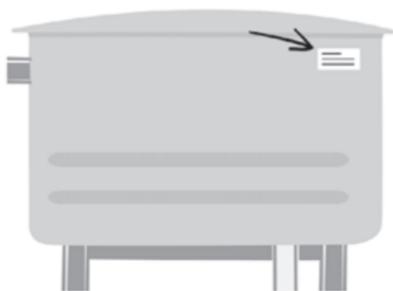
9. Passadas as 2 horas, abra a saída da caixa e a esvazie totalmente abrindo todas as torneiras e acionando as descargas para desinfetar todas as tubulações do estabelecimento;



10. Encher novamente a caixa e utilizar a água normalmente. Tampe bem. A tampa tem que ter sido lavada antes de ser colocada no lugar;



11. Anote a data da limpeza do lado de fora da própria caixa d'água.



### NOTA:

O hipoclorito de sódio é a água sanitária a 2,5% de cloro que pode ser comprada no supermercado. No seu rótulo deve constar a indicação para desinfecção de alimentos.

## Quais os cuidados quanto ao gelo?

O gelo deve ser proveniente de empresa cadastrada na vigilância sanitária.

O gelo que entra em contato com os alimentos deve ser de água potável e estar embalado, qualquer que seja o seu formato ou tamanho; deve também estar armazenado em local limpo e bem conservado.

## 7.2 HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

### 1. O que significa higienização?

A higienização compreende duas etapas: limpeza e desinfecção. A limpeza consiste na remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidades e/ou outras substâncias indesejáveis. Já a desinfecção é a operação de redução, por método físico e/ou químico, do número de microorganismos a um nível que não comprometa a segurança do alimento.



## **2. Qual a importância de se realizar a higienização dos equipamentos, móveis e utensílios?**

É muito importante realizar a higienização porque as bactérias se multiplicam em resíduos que permanecem nos utensílios, equipamentos e no ambiente de trabalho, contaminando os alimentos ali produzidos. Portanto, higiene é fundamental.

## **3. A organização é importante para manter a higiene de um local?**

Sim, pois a higiene começa na organização. É preciso reservar um lugar para cada coisa e evitar manter nas áreas de preparo ou de estoque de alimentos: plantas, enfeites, objetos estranhos à atividade, equipamentos e utensílios que não estão sendo utilizados.

## **4. O processo de higienização deve ser registrado?**

Sim, a higienização de instalações, equipamentos e utensílios deve estar descrita nos POPs (Procedimentos Operacionais Padronizados) e disponíveis para a autoridade sanitária. Nos procedimentos devem ser descritos o método utilizado, sua frequência, o responsável pelo procedimento, condições de uso, concentração do produto utilizado, temperatura, tempo, ação mecânica, especificação dos produtos e local da utilização.

## **5. Como deve ser a área destinada à higienização dos equipamentos, móveis e utensílios?**

A higienização deve ocorrer em área própria, isolada, dotada de tanque ou pia, água corrente, fria e quente. Não havendo possibilidade deste espaço físico próprio, os procedimentos de higienização devem garantir a segurança do processo para evitar a contaminação cruzada.

### **LEMBRE-SE:**

- Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados antes e após o uso;
- Não colocar equipamentos e utensílios higienizados diretamente sobre o piso.

## 6. Os utensílios de limpeza podem ser guardados com outros utensílios?

Todos os materiais utilizados na limpeza (panos, vassouras, etc.) devem ser mantidos em bom estado de conservação e guardados em locais próprios, separados de acordo com o tipo de utilização.

Ex: panos de chão separados de panos de pia.



## 7. É permitido o uso de esponja de aço?

Não. O uso de escovas de metal, lãs de aço e outros materiais abrasivos não são permitidos pois podem deixar fragmentos que podem passar para o alimento.



## 8. Posso utilizar panos convencionais?

Não é permitido o uso de panos convencionais para a limpeza, secagem de mãos, utensílios, equipamentos, devendo ser utilizados aqueles constituídos de materiais descartáveis.

## 9. É permitida a utilização de produtos para higienização sem registro no órgão competente?

Os produtos para higienização devem obedecer a legislação vigente. Todos os desinfetantes devem ser registrados no Ministério da Saúde.

## 10. A higienização do ambiente deve ser feita de quanto em quanto tempo?

A periodicidade deve estar de acordo com o volume e condições de produção ou minimamente como descrito abaixo:

- **Todos os dias:** pisos, rodapés, ralos, as áreas de lavagem e produção, maçanetas, lavatórios, sanitários, cadeiras e mesas, recipiente de lixo;
- **Diariamente ou de acordo com o uso:** equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação, saboneteiras, borrifadores;
- **Toda semana:** paredes, portas, janelas, prateleiras, coifas, geladeiras, câmaras frigoríficas;
- **Quinzenalmente ou a cada 15 dias:** estrados ou similares e depósitos;
- **Todo mês:** luminárias, interruptores, tomadas, telas;
- **De acordo com a necessidade ou regulamentação específica:** teto ou forro, caixa de gordura, filtro de ar condicionado, canaleta de ar.

### **11. É correto descarregar a água utilizada para a higienização na calçada?**

Não. Toda a água utilizada para a higienização deve ser descarregada na rede de esgoto, não sendo permitido o seu escoamento para galerias pluviais, via pública ou vizinhança.

### **12. Posso reutilizar embalagens vazias de produtos de higiene?**

Não, embalagens destes produtos devem ser desprezadas após seu uso.



### 13. Os uniformes e panos de limpeza podem ser lavados na área de produção?

Não, estes materiais devem ser lavados separadamente em área própria.

### 14. É proibido ter animais domésticos no local de trabalho?

Sim, eles podem contaminar as áreas de produção, equipamento e utensílios.



### 15. Como deve ser o processo para higienização dos equipamentos, móveis e utensílios?

- 1- Realizar a limpeza para remoção de sujidades e a lavagem com água e sabão ou detergente;
- 2- Enxaguar e efetuar a desinfecção química deixando o produto em contato com a superfície que será desinfetada, conforme recomendação do fabricante. Para as superfícies que entrarão em contato com os alimentos realizar um enxágüe obrigatório;
- 3- Deixar secar naturalmente ou usar pano descartável.

Os funcionários que realizarem esta tarefa devem utilizar Equipamentos de Proteção Individual (EPI): bota de borracha ou sapato fechado e luvas nitrílicas;

### 16. Por quê não é permitido varrer a seco?

Quando se varre a seco a sujeira que estava depositada no chão ficará em suspensão no ar, podendo contaminar os alimentos.



## **17. É correto higienizar as instalações e equipamentos durante a produção/manipulação dos alimentos?**

Não, é proibido proceder à limpeza e desinfecção das instalações e equipamentos durante as etapas de produção/manipulação dos alimentos. A higienização dos mesmos só deve ser feita quando terminada essas etapas.

## **18. O que significa sistema de limpeza a seco? Como ele é realizado?**

O sistema de limpeza a seco consiste na retirada de partículas, de sujidades ou resto de produtos através de métodos físicos. Deve-se desmontar o equipamento sempre que possível para facilitar a limpeza. A remoção de sujidade aderida deve ser feita com escovas de cerdas sintéticas, de dureza adequada à superfície. A sujeira deve ser retirada pelo sistema de aspiração ou outro compatível com o processo. No sistema de limpeza a seco, a higienização só deve ser empregada quando o nível de contaminação ambiental exigir.

## **19. A desinfecção pode ser feita com água quente?**

Sim, desde que a temperatura da água esteja, no mínimo, a 80°C, devendo os utensílios e equipamentos ficar imersos durante 1 minuto.

## **20. Pode-se utilizar máquinas de lavar louças?**

Sim, desde que atinjam temperaturas de 55 a 65°C na lavagem e de 80 a 90°C no enxágüe, ou conforme recomendação do fabricante.

## **21. É necessário desmontar os equipamentos para realizar sua higienização?**

Sim, os equipamentos devem ser desmontados cuidadosamente, para facilitar sua limpeza e desinfecção.

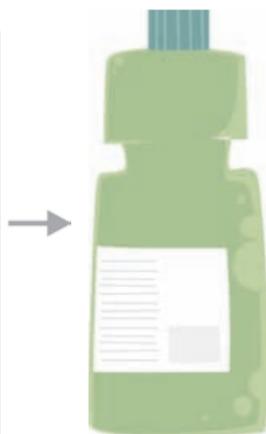
Veja a seguir os principais agentes desinfetantes recomendados para empresas que manipulam alimentos:

Desinfetantes	Vantagem	Tempo de contato (em minutos)*
Quaternário de amônio	Pouco tóxico, corrosivo; bastante estável	10-15
Cloro	Pouco tóxico; rápida ação; efetivo em determinados vírus e bactérias esporuladas; baixo custo	10-15
Ácido peracético	Ótima ação desinfetante; esporicida; baixo efeito residual	10-15
Peróxido de hidrogênio	Pouco tóxico; baixo efeito residual	5-20

\* Ou de acordo com a recomendação do fabricante.

Estes produtos devem ser registrados no Ministério da Saúde. Observe sempre as instruções do rótulo e siga rigorosamente:

Fabricado por: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx  
 Endereço: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx  
 CNPJ: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx  
 Químico responsável: xxxxxxxxxxxx  
 Reg. Anvisa: 3.xxxx.xxxx.xx  
 SAC: (00) 0000-0000  
 Indústria brasileira  
 Finalidade: Desinfetante de alimentos  
 Modo de uso: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx



## 7.3 CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

### O que é Controle Integrado de Pragas?

É o conjunto de medidas preventivas necessárias para impedir a instalação e a proliferação de insetos (moscas, baratas, formigas), ratos e pombos, visando diminuir a necessidade da aplicação de produtos químicos.



### É IMPORTANTE LEMBRAR QUE:

Os restos de alimentos e o lixo são focos de contaminação. Quando acumulados, atraem insetos e ratos que provocam doenças por carregarem microorganismos nas patas e no corpo, além de estragarem os produtos e as instalações!

### Quais são as práticas preventivas para que as pragas não sejam um problema em seu estabelecimento?

1. Evite buracos e fendas nas portas, nas janelas, no teto, pisos e paredes e entre os azulejos. Verifique todos produtos recebidos, caixas podem vir com insetos e roedores. As pragas se instalam em seu estabelecimento se encontrarem facilidades de acesso, abrigo e alimento;
2. Evite o uso isolado de produtos químicos pois, além de não controlarem a instalação de pragas, podem até favorecer o aumento destas, além da possibilidade de contaminar os alimentos;
3. Havendo necessidade de aplicar produtos químicos, contrate uma Empresa Controladora de Pragas que apresente licença de funcionamento expedida pela Vigilância Sanitária.



### **O que deve ser observado para a contratação de uma boa Empresa Controladora de Pragas Urbanas?**

Toda Empresa Controladora de Pragas Urbanas deve possuir cadastro/licença na Vigilância Sanitária e ter um **responsável técnico**.

Este **responsável técnico**, por ocasião de sua visita ao estabelecimento de alimentos, deve elaborar um **relatório técnico** registrando os **motivos da presença de pragas** no estabelecimento (condições de acesso, abrigo e alimento) e as **medidas que devem ser adotadas** para eliminá-las (instalação de telas, proteção de ralos, etc.). Quando da aplicação de produtos químicos, o relatório deve conter as seguintes **informações sobre os produtos químicos** utilizados para este fim:

- Nº de registro no Ministério da Saúde;
- Composição (ingredientes ativos e grupo químico);
- Concentração, quantidade aplicada, ação tóxica, antídoto;
- Telefone do Centro de Controle de Intoxicações para o caso de intoxicação.

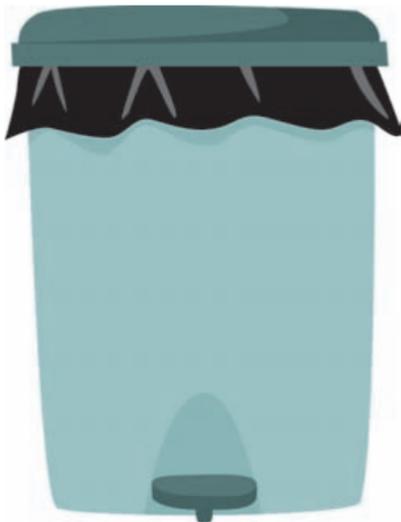
## OLHE A DICA:

- Não é uma boa empresa controladora de pragas a que apenas “joga” veneno a cada visita!
- Não existe obrigatoriedade de uso e nem de frequência de aplicação de produtos químicos. O intervalo de visitas é determinado conforme as necessidades específicas de cada estabelecimento (com maiores ou menores problemas de pragas).

## 7.4 ACONDICIONAMENTO E DESTINO DO LIXO

### Como deve ser armazenado o lixo na área de manipulação?

1. Acondicione o lixo em sacos plásticos resistentes;
2. Conserve os sacos de lixo em recipientes de plástico ou de metal (de fácil limpeza);
3. O recipiente deve ter tampa e pedal, permanecendo sempre fechado;
4. Deixe o recipiente do lixo afastado das mesas, pias, utensílios e do armazenamento de alimentos para evitar a contaminação cruzada.



### Como armazenar o lixo em áreas externas?

Em áreas externas do estabelecimento é muito importante evitar o acúmulo de caixas, garrafas e sucatas. Estes materiais favorecem o aparecimento de roedores e insetos, por exemplo, o mosquito da dengue que se reproduz na água de chuva acumulada.



Nas áreas externas coloque o lixo:

1. Em estrados altos para evitar contato com roedores e outros animais;
2. Protegido da chuva e do sol;
3. Em recipientes bem fechados, de fácil limpeza;
4. Em recipientes separados por tipo: lixo orgânico (restos de alimentos) e lixo reciclável (papel, vidro, plástico e metal).

### **Que procedimentos devem ser feitos periodicamente com respeito ao lixo?**

1. Lavar diariamente os recipientes e a área reservada para o lixo;
2. Troque o saco de lixo com frequência, antes que fique cheio, para que possa ser fechado com facilidade, evitando o mau cheiro e as pragas;
3. Sempre lave as mãos após a remoção do lixo.

## O que deve ser feito com resíduos de produção como óleos?

O óleo de fritura que não pode ser mais usado deve ser reciclado. Existem empresas especializadas no reprocessamento que fazem a coleta desse material. Os resíduos devem ser acondicionados em recipientes rígidos, fechados, identificados e fora da área de produção. Com estes cuidados, se evita a presença de roedores. Estes resíduos não devem ser descartados diretamente no esgoto e muito menos no sistema de água de chuva.



### FIQUE ATENTO!

O trajeto de remoção do lixo deve ser por local diferente de onde entram os alimentos, para que ambos não entrem em contato, evitando a contaminação. Na impossibilidade, utilize horários diferentes!

Se o lixo for coletado por empresas especializadas, o contrato deve indicar o destino dos resíduos e as notas fiscais deverão permanecer no próprio estabelecimento.



## EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES

### **Como deve ser a área externa do estabelecimento?**

Deve ser limpa, com ausência de lixo, objetos em desuso, animais domésticos, insetos e roedores. Mantendo a área externa desta forma ajuda-se a evitar a entrada de insetos e roedores no estabelecimento.

O estabelecimento não deve ter comunicação direta com dependências residenciais.

### **Como deve ser a área interna do estabelecimento?**

A área interna deve permitir um bom desenvolvimento das atividades e uma adequada manipulação dos alimentos. A área física deve ser compatível com o volume de produção de modo a garantir a qualidade e a segurança do alimento.

### **A Vigilância Sanitária exige algum material específico no revestimento das instalações?**

O material utilizado deve favorecer a higienização e manutenção das instalações. Pisos, paredes, tetos, portas e janelas devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável, sempre em bom estado de conservação e higiene.

### **Por quê é necessária a instalação de telas em janelas e em outras aberturas para o meio externo?**

As janelas e aberturas externas devem ser protegidas com telas milimétricas ajustadas ao batente ou parede para impedir a entrada de insetos e roedores. Da mesma forma, exige-se a instalação de molas nas portas para que estas permaneçam fechadas e na parte inferior, proteção de borracha ou outro material.

A ventilação no estabelecimento deve garantir a renovação do ar e ausência de umidade, portanto o conforto do ambiente.

## **Em quais circunstâncias é necessária a existência de banheiros para o público?**

No estabelecimento onde não há consumação não é exigido sanitário para o público. Em todos os outros é exigido.

## **As instalações sanitárias para funcionários devem possuir quais condições?**

- Pia para a lavagem das mãos com um sabonete líquido ou um anti-séptico ou um sabão anti-séptico, toalha de papel de cor clara não reciclado ou outro método de secagem que não contamine as mãos;
- Descarga automática;
- Bacia sifonada com tampa;
- Lixeira com tampa e pedal em sanitários;
- Paredes, pisos e teto de cor clara, de material liso, resistente e impermeável;
- Ventilação e iluminação adequadas. As janelas também devem estar protegidas com telas;
- O banheiro não deve ter comunicação direta com áreas de manipulação, armazenamento e produção do alimento;
- Portas com molas e proteção na parte inferior contra a entrada de animais;
- Boas condições de higiene e manutenção.

## **Todo estabelecimento deve possuir vestiário?**

Os estabelecimentos comerciais classificados como Micro Empresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) estão dispensados da exigência de vestiário desde que no sanitário tenha chuveiro e que os funcionários possam guardar seus pertences de forma organizada.

## **Como deve ser o vestiário?**

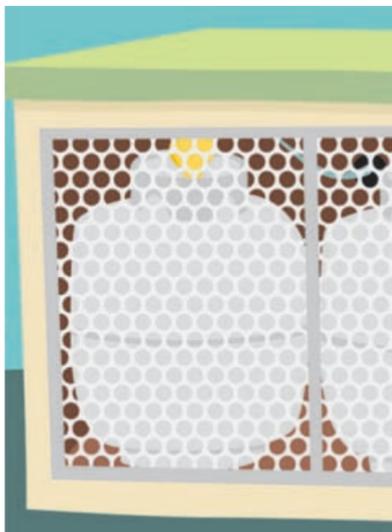
- Separados por sexo, com armários individuais bem conservados e limpos, com ventilação e iluminação adequadas;

- Possuir banheiro com as mesmas especificações das instalações sanitárias explicadas anteriormente.



### Quais outros itens são importantes nas instalações?

- Os ralos devem ser sifonados, possuindo grelhas com dispositivos que permitam o fechamento das mesmas;
- Caixas de esgoto não devem ficar dentro da área de produção;
- Os encanamentos devem estar bem conservados e sem vazamento;
- A caixa de gordura é obrigatória e deve ficar, preferencialmente, fora da área de produção;
- O botijão de gás deve ser instalado em local arejado, longe de fonte de calor.



## **Quais cuidados devem ser tomados com as instalações elétricas no estabelecimento?**

As instalações elétricas devem ser embutidas, caso não seja possível, revestidas por tubulação de fácil limpeza. As luminárias devem estar protegidas contra explosões e quedas. A iluminação deve ser uniforme de modo a não alterar as características visuais dos alimentos.

## Anexo I - Modelos de POPs

O POP é o *passo a passo* de como realizar todas as atividades do estabelecimento, como a limpeza e desinfecção de utensílios, por exemplo. Nesse passo a passo deve estar contemplado quando, como e onde realizar os procedimentos.

Estes são alguns modelos de Procedimentos Operacionais Padrões – POPs que devem permanecer afixados em local visível, próximos dos locais onde serão realizados os procedimentos.

Não se esqueça! Os POPs devem ser específicos, elaborados para cada estabelecimento.

### POP de Preparo de SANDUÍCHE/HAMBÚRGUER

Responsável pela Tarefa: Júlio e Fábio

Freqüência: Diária

1. Limpe a mesa e a pia com pano embebido em água sanitária (própria para utilização em alimentos);
2. Lave as mãos em água corrente e com sabão líquido. Enxágüe bem;
3. Verifique se os talheres e vasilhas estão limpos e secos e separe os que serão utilizados;
4. Retire 20 pães do armário fechado;
5. Coloque luva descartável, corte os pães, coloque na bandeja e cubra com tampa própria;
6. Troque a luva, retire 20 hambúrgueres da geladeira, separe da embalagem coloque em bandeja rasa e volte para a geladeira;
7. Aqueça a chapa. Com o pegador retire um hambúrguer da geladeira coloque na chapa durante 2 minutos de cada lado;
8. Retire da geladeira a alface e tomate já lavados, desinfetados, cortados e deixe-os sobre a mesa em recipientes cobertos;

9. Coloque a luva, pegue o pão e, com o pegador, coloque o hambúrguer já frito, a alface e o tomate no pão;
10. Coloque no prato e sirva.

---

## POP de Higienização do Ambiente de Trabalho (pisos, paredes, sanitários, estrados, luminárias, etc.)

**Responsável pela tarefa:** Pedro

**Freqüência:** Verificar freqüências na pergunta 10, capítulo 7.2

1. Efetuar a remoção dos resíduos secos;
2. Molhar com água a área que será limpa;
3. Aplicar detergente e esfregar com vassoura, escova ou esponja, de acordo com o local que está sendo limpo;
4. Efetuar o enxágüe para retirar por completo o detergente;
5. Em um balde, adicionar uma colher de sopa de água sanitária a 2,5% de cloro, para cada litro de água;
6. Efetuar a aplicação da solução acima no local que está sendo limpo, deixando agir por 10 minutos.

---

## POP de Higiene Pessoal do Trabalhador ao Iniciar o Serviço

1. No sanitário ou vestiário colocar o uniforme limpo, gorro ou rede prendendo todo o cabelo, sapato fechado;
2. Tirar brincos, pulseiras, anéis, relógio e outros adornos;
3. Escovar os dentes;
4. Lavar as mãos.

---

## POP de Higienização de Frutas, Legumes e Verduras – FLV

**Responsável pela Tarefa:** João da Silva

**Freqüência:** A cada recebimento de FLV (segunda e quinta feira)

1. Lavar bem a pia e a esponja;

2. Selecionar, ou seja, escolher as frutas, verduras ou legumes;
3. Lavar bem as FLV, uma a uma, esfregando com as mãos ou esponja;
4. Lavar a pia novamente;
5. Encher uma vasilha com água e colocar 1 colher de sopa de água sanitária a 2,5% de cloro (própria para utilização em alimentos) para 1 litro de água e misturar;
6. Mergulhar a FLV dentro de uma vasilha durante meia hora;
7. Retirar, enxaguar de novo e deixar escorrer e secar um pouco;
8. Embalar em saco plástico transparente ou recipiente com tampa, colocar a etiqueta com a validade (3 a 5 dias) e guardar na parte do meio da geladeira.

---

## POP de Higienização de Utensílios (Pratos, Talheres, Copos)

**Responsável pela tarefa:** Rute

**Freqüência:** Após cada uso, sem deixar acumular mais de 30 unidades.

1. Retire os restos de alimento dos utensílios, jogando diretamente no lixo;
2. Lave os utensílios um a um com esponja e detergente;
3. Enxágüe-os;
4. Lave a pia;
5. Encha uma vasilha grande com água e coloque uma colher de sopa de água sanitária a 2,5% de cloro (própria para utilização em alimentos) para cada 1 litro de água e misture;
6. Mergulhe os utensílios ou equipamentos durante, no mínimo, 30 minutos;
7. Escorra e deixe secar ao ar, não use pano de prato;
8. Guarde em armário fechado ou em local protegido de insetos e poeira.

## Anexo 2 - Modelos de planilhas

### Planilhas de temperatura

Devem ser utilizadas para:

- o controle da temperatura de equipamentos de refrigeração/congelamento e de produtos armazenados neles;
- para a conservação de alimentos prontos que serão servidos quentes ou frios.

#### Controle de temperatura de alimentos/equipamentos

Responsável \_\_\_\_\_ Data \_\_\_\_\_

Produto alimentício/Equipamento \_\_\_\_\_

Hora      Temperatura do equipamento (°C)      Temperatura do produto (°C)

Hora	Temperatura do equipamento (°C)	Temperatura do produto (°C)

Especificação - Temperatura máxima do equipamento:      °C

Temperatura máxima do produto:      °C

## PLANILHA DE RECEBIMENTO DE PRODUTOS

Responsável

Frequência: A cada recebimento

Data	Nome do produto	Tipo de alimento <sup>1</sup>		Características do produto estão adequadas?		Condições da embalagem estão adequadas?		Condições do transporte estão adequadas?		Ação efetuada <sup>2</sup>	
		Seco	Refrigerado (°C)	Sim	Não	Sim	Não	Sim	Não	Recebimento do produto	Devolução do produto

1 Marcar um X se for alimento seco ou anotar a temperatura no caso de alimento refrigerado.

2 Marcar um X na ação que está sendo efetuada (recebimento ou devolução do produto).



## LEITURA COMPLEMENTAR

**ANVISA - Legislação**

<http://www.anvisa.gov.br/e-legis/>

**Centro de Vigilância Sanitária/SES-SP – Legislação**

[http://www.cvs.saude.sp.gov.br/busca\\_legis.asp](http://www.cvs.saude.sp.gov.br/busca_legis.asp)

**Curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos – Perguntas Mais Frequentes**

[http://portal.prefeitura.sp.gov.br/secretarias/saude/vigilancia\\_saude/alimentos/0003](http://portal.prefeitura.sp.gov.br/secretarias/saude/vigilancia_saude/alimentos/0003)

**Recomendações ao Consumidor na Manipulação de Alimentos**

[http://ww2.prefeitura.sp.gov.br/arquivos/secretarias/saude/vigilancia\\_saude/alimentos/0003/alimento.doc](http://ww2.prefeitura.sp.gov.br/arquivos/secretarias/saude/vigilancia_saude/alimentos/0003/alimento.doc)

**Cinco Chaves para Segurança dos Alimentos**

[http://ww2.prefeitura.sp.gov.br/arquivos/secretarias/saude/vigilancia\\_saude/alimentos/0003/cincochaves.doc](http://ww2.prefeitura.sp.gov.br/arquivos/secretarias/saude/vigilancia_saude/alimentos/0003/cincochaves.doc)



## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Brasil: Ministério da Saúde – Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Resolução RDC N° 259 de 20 de setembro de 2002.

Brasil: Senado Federal – Lei N° 8.069 de 13 de julho de 1990 (Estatuto da Criança e do Adolescente).

São Paulo: Prefeitura do Município de São Paulo – Lei N° 13.725 de 9 de janeiro de 2004 (Código Sanitário do Município de São Paulo).

São Paulo: Prefeitura do Município de São Paulo – Portaria SMS-G N° 1.210 de 02 de Agosto de 2006, publicada no DOC de 03/08/2006 e republicada 16/08/2006 (Regulamento Técnico de Boas Práticas de Manipulação/Fabricação de Alimentos).

São Paulo: Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – Portaria CVS N° 9 de 6 de novembro de 2000 (Norma Técnica para empresas prestadoras de serviço em controle de vetores e pragas urbanas).

ServSafe, Manual do Manipulador de Alimentos / Instituto de Hospitalidade; tradução de Everaldo Lyra. Rio de Janeiro: Instituto de Hospitalidade, 2001.

