

# MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

## Manipulação de alimentos

# CRECHE

# SANTO ANTÔNIO

Responsável pela Elaboração  
Nutricionista: Ana Matilde Z. M. Rached CRN3 8969

---

Data

---

Assinatura

Responsável pela Aprovação  
Coordenadora: Maria Edneide Guimarães

---

Data

---

Assinatura

Data de efetivação do documento: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

➤ **IDENTIFICAÇÃO:**

Nome da entidade: Associação Santo Antônio de Amparo à Criança  
Rua: Santo Masson, 05  
CNPJ: 00.741.894/0001-70  
I.E: Isenta  
FONE: (19) 3893-4623

➤ **OBJETIVO:**

Estabelecer os procedimentos e práticas sobre higiene referentes às atividades do refeitório, produtos, equipamentos e todo pessoal envolvido na cozinha, operações de manipulação, armazenamento, embalagem e preservação dos gêneros e refeições atendendo aos requisitos da Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 e RDC 216 de 15/09/2004 – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

➤ **ABRANGÊNCIA:**

Todos os colaboradores da cozinha, lactário e administração da entidade.

➤ **RESPONSABILIDADE**

Os gestores da creche são responsáveis por aplicar e se fazer cumprir todos os regulamentos descritos neste Manual.

Os funcionários da creche envolvidos na operação devem cumprir todas as normas estabelecidas para o seu cargo.

O armazenamento é de responsabilidade do cozinheiro líder ou auxiliares de cozinha.

A montagem e a distribuição das refeições são de responsabilidade de todos os funcionários da cozinha.

## ➤ DEFINIÇÕES:

- **Higienização:** Procedimentos de limpeza e sanitização.
- **Desinfecção (sanitização):** é a redução, através de agentes químicos ou físicos do número de microrganismos de forma que impeça a contaminação do alimento que se prepara.
- **Teste sensorial:** avaliação das características sensoriais, ou seja, textura, odor e cor dos gêneros in natura e para gêneros preparados acrescenta-se sabor.
- **PCMSO:** Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional
- **PVPS:** Primeiro que vence, primeiro que sai.
- **POP's:** Procedimentos Operacionais Padronizados.
- **ASO:** Atestado de Saúde Ocupacional.
- **SIF:** Serviço de Inspeção Federal.
- **SISP:** Serviço de Inspeção Estadual.

## 1. CONTROLE DE SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS

Todos os funcionários que tenham contato com a manipulação de alimentos são treinados e conscientizados logo após serem contratados e antes de iniciarem suas atividades, sobre as normas e procedimentos de higiene e segurança, para proteger e impedir que os alimentos sejam contaminados nas formas físicas, químicas ou microbiológicas, bem como, sobre a segurança das pessoas servidas e de si mesmos no ambiente do trabalho.

O candidato ao emprego na Creche é submetido a exame médico específico realizado por médico do trabalho, como exames laboratoriais: hemograma, coprocultura, coproparasitológico.

Nenhuma pessoa afetada por enfermidade infecto-contagiosa ou que apresentar inflamações, infecções ou afecções na pele, feridas ou outra anormalidade que possa originar contaminação microbiológica do alimento, do ambiente ou de outros indivíduos será admitida para trabalhar no processo de manipulação dos alimentos.

Também são realizados exames médicos periódicos (anuais) para controle de saúde do trabalhador.

A cópia do atestado e da ficha registro do funcionário permanecem na filial, já outros documentos de exames periódicos se encontram na matriz da empresa, para efeito de controle.

Os colaboradores são orientados a comunicar imediatamente à empresa sobre a ocorrência de sintomas compatíveis com a contaminação por COVID-19. O colaborador que for considerado caso suspeito deve ser afastado de suas atividades, além de seguir as recomendações das autoridades de saúde e a quarentena indicada. Os colaboradores também são estimulados a comunicar quando pessoa que coabita sua residência for confirmado com a doença.

#### 1.1 – Higiene pessoal

É obrigatório que todos os funcionários manipuladores de alimentos cumpram as determinações e as normas de higiene estabelecidas pela entidade, tais como:

- ✓ Usar roupas e calçados limpos; unhas sempre curtas, limpas e livres de qualquer tipo de esmalte ou base; usar maquiagem leve e sem adereços;

- ✓ Todos os funcionários (as), sem exceção, têm os cabelos cobertos através do uso de toucas e rede (fornecidos pela empresa) sem grampos ou similares.
  
- ✓ São utilizados os seguintes EPI's:
  - Botas e/ou sapatos brancos de segurança com uso contínuo, mantido sempre limpo, não tendo aberturas nas pontas ou calcanhares ou utilizados como chinelos.
  - Luva de Borracha utilizada para trabalhos com produtos de limpeza e químicos e são mantidas sempre limpas e em perfeito estado de conservação;
  - Avental Plástico utilizado em áreas úmidas e são mantidos sempre íntegros e limpos e são retirados na entrada de sanitários;
  
- ✓ O uniforme é mantido em bom estado, sem rasgos, partes descosturadas e conservado limpo durante o trabalho e trocado diariamente. Não se carregam no uniforme, canetas, lápis, batons, escovinhas, cigarros, celulares, qualquer material de adorno.
  
- ✓ Não se fuma nas áreas de manipulação de alimentos; esta prática só é permitida nos locais específicos para esse fim, distantes destas áreas.
  
- ✓ **Não é permitido durante a permanência na área de Manipulação e serviços:**
  - comer, mascar chicletes ou manter na boca palitos de dentes, fósforos, doces ou similares.
  - manter lápis, cigarros ou outros objetos atrás da orelha.
  - pentear cabelos.
  - cuspir no chão, espirrar ou tossir sobre os alimentos ou assoar o nariz.
  - enxugar as mãos no uniforme.
  - degustar comida nas mãos nem na concha e/ou outro utensílio devolvendo-o da panela.
  
- ✓ Os funcionários da área administrativa, serviços auxiliares/manutenção e visitantes segue as normas acima quando adentram no setor da cozinha.

✓ **O funcionário lava as mãos sempre que:**

- chegar ao trabalho;
- utilizar os sanitários;
- tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- usar esfregões, panos ou materiais de limpeza;
- fumar;
- recolher o lixo e outros resíduos;
- tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos;
- tocar em alimentos não higienizados ou crus;
- pegar em dinheiro;
- antes de iniciar um novo serviço;
- na troca de atividades;
- tocar em utensílios higienizados.

✓ **Lavagem das mãos:** as mesmas seguem as etapas descritas abaixo:

- Enxágua-se as mãos retirando o excesso de sujeira
- Adiciona-se sabonete anti bacteriano
- Esfrega-se as mãos e antebraços
- Enxágua-se
- Seca-se com papel toalha
- Aplica-se álcool gel.

- ✓ No caso de ferimentos nas mãos o funcionário é encaminhando imediatamente para os primeiros socorros para a equipe de socorrestes da Fundação Beneficente de Pedreira Funbepe, a fim de que possa receber um curativo e retornar ao trabalho seguindo as orientações abaixo:
- Caso o funcionário trabalhe diretamente com a manipulação de alimentos o mesmo é afastado e colocado em outra atividade.

- Quando há autorização do Serviço médico para o retorno ao trabalho este fará uso de dedeiras protetoras ou luvas (descartáveis/ procedimento);

Informações mais detalhadas sobre os cuidados de saúde e higiene pessoal estão descritos no documento POP-MAN-1.

## 1.2. Programa de Capacitação dos Manipuladores de Alimentos

O programa de capacitação dos funcionários bem como o planejamento e organização dos treinamentos necessários são realizados por profissional terceirizado habilitado em Nutrição. Estes são desenvolvidos periodicamente a cada 3 meses ou sempre que necessário. O conteúdo programático aborda temas como: Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, Contaminantes Alimentares, Doenças Transmitidas por Alimentos, Higiene Pessoal, Higiene Ambiental, Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos, Uso de Equipamentos de Segurança, Saúde do Trabalhador, Coleta de Amostras e Combate a Pragas e Vetores Urbanos. Estes treinamentos são registrados em um formulário, relacionando nominalmente todos os funcionários, incluindo data, hora, carga horária, instrutor e conteúdo programático, conforme anexo 1.

## 2. CONTROLE DE ÁGUA PARA CONSUMO

A limpeza e desinfecção é de responsabilidade da creche e é realizado semestralmente. O Procedimento sobre o controle de água está descrito no documento POP-AGUA-2.

## 3. CONTROLE DE MATÉRIAS-PRIMAS E FORNECEDORES

As matérias primas são escolhidas pessoalmente por uma pessoa da administração da creche, a qual adquire produtos de fornecedores qualificados em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.

No momento da entrega de mercadorias, são avaliados os seguintes itens, conforme anexo 2:

- Cumprimento da data de entrega;
- Uniformização, asseio e hábitos dos entregadores;
- Condições de transporte, higiene e temperatura (quando aplicável);
- Nota fiscal preenchida corretamente;
- Embalagem: rotulagem (composição do produto, data de fabricação e validade, nome do produto, nome do fabricante, ingredientes, nº de registro dos produtos em órgão competente, quando aplicável): SIF, SISP ou Ministério da Agricultura e Reforma Agrária e Ministério da Saúde e Integridade.

#### **4. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS**

O local segue todas as orientações para o Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas, de acordo com as Normas Sanitárias. O CIP (Controle Integrado de Pragas) é de responsabilidade da creche e é realizado por empresa especializada.

O pessoal que executa os trabalhos de controle de pragas é treinado quanto à execução das tarefas e orientado quanto aos cuidados necessários para a sua proteção (máscaras, luvas, vestimenta adequada, exame médico, etc.) e cumprindo a legislação pertinente.

A empresa emite um Certificado de aplicação constando à área tratada, produtos utilizados, validade do processo e técnico responsável.

São evitados fatores que propiciam a proliferação de pragas, tais como: resíduos de alimentos, água estagnada, materiais em desuso, grama não aparada, etc.



Ainda não existem barreiras físicas que impeçam a entrada de vetores como: janelas vedadas e portas vai e vem, mas as mesmas já estão sendo estudadas.

A escolha das técnicas de controle integrado de pragas e a disposição das armadilhas e iscas é responsabilidade da empresa controladora de pragas urbanas. A empresa contratante cumpre as recomendações contidas no relatório técnico elaborado pela empresa controladora de pragas urbanas.

O Procedimento sobre controle de pragas está descrito no documento POP-PRAGAS-3

## **5. VISITANTES**

As pessoas que não fazem parte da equipe de funcionários da área de manipulação de alimentos são considerados visitantes.

Sua presença na área da cozinha é vinculada à utilização de avental e proteção pra cabelos e não é permitido tocar nos alimentos, equipamentos, utensílios ou qualquer material interno do estabelecimento.

Não é permitido aos visitantes comer, fumar, mascar gomas bem como entrar nas dependências da cozinha apresentando ferimentos, gripes, doenças transmissíveis, gastroenterites ou qualquer outro quadro clínico que represente risco de contaminação.

## **6. ESTRUTURA /EDIFICAÇÃO:**

### **- Localização**

Área livre de focos de insalubridade, ausência de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores. Acesso direto e independente, não comum a outros usos (habitação). As áreas circundantes não devem oferecer condições de proliferação de insetos e roedores.

### **- Piso**

Material liso, resistente, impermeável, lavável, de cores claras e em bom estado de conservação, antiderrapante, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e que seja de fácil higienização (lavagem e desinfecção), não permitindo o acúmulo de alimentos ou sujidades. Deve ter inclinação suficiente em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.

#### - Paredes

Acabamento liso, impermeável, lavável, de cores claras, isento de fungos (bolores) e em bom estado de conservação. Se for azulejada deve respeitar a altura mínima de 2 metros.

#### - Forros e Tetos

Acabamento liso, impermeável, lavável, de cores claras e em bom estado de conservação. Isento de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolor e descascamento. Se houver necessidade de aberturas para ventilação, esta deve possuir tela com espaçamento de 2 mm e removíveis para limpeza. O pé direito no mínimo de 3 m no andar térreo e 2,7m em andares superiores.

#### - Portas e Janelas

As portas devem ter superfície lisa, de cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático (mola ou similar) e protetor no rodapé. As entradas principais devem ter mecanismos de proteção contra insetos e roedores. Janelas com telas milimétricas limpas, sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. As telas devem ter malha de 2 mm e serem de fácil limpeza e em bom estado de conservação. As janelas devem estar protegidas de modo a não permitir que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.

#### - Iluminação

O ambiente deve ter iluminação uniforme, sem ofuscamentos, sem contrastes excessivos, sombras e cantos escuros. As lâmpadas e luminárias devem estar limpas protegidas contra

explosão e quedas acidentais e em bom estado de conservação, sendo que não deve alterar as características sensoriais dos alimentos.

#### - Ventilação

Deve garantir o conforto térmico, a renovação do ar e que o ambiente fique livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores. A circulação de ar na cozinha, deve ser feita através de filtros ou através de exaustão com equipamentos devidamente dimensionados. A direção do fluxo de ar nas áreas de preparo dos alimentos deve ser direcionado da área limpa para a suja. Não devem ser utilizados ventiladores nem aparelhos de ar condicionado nas áreas de manipulação.

O conforto térmico pode ser assegurado por aberturas de paredes que permitam a circulação natural do ar, com área equivalente a 1/10 da área do piso.

#### - Instalações sanitárias

Devem existir banheiros separados para cada sexo, em bom estado de conservação, constituído de vaso sanitário, pia e mictório para cada 20 funcionários, dispostos de bacia com tampa, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, mictórios com descarga, pias para lavar as mãos, sabonete líquido ou sabão anti-séptico, toalha de papel, de cor clara, não reciclado.

Nas instalações sanitárias exclusivas para funcionários das empresas produtoras de alimentos fica proibido o descarte de papel higiênico em lixeira, devendo ser este diretamente no vaso sanitário. As instalações sanitárias devem ser bem iluminadas, paredes e piso de cores claras, de material liso, resistente e impermeável, portas com molas, ventilação adequada com janelas teladas. Não devem se comunicar diretamente com a área de manipulação de alimentos ou refeitórios.

#### - Vestiário

Deve possuir armários individuais, com paredes e pisos de cores claras, material liso, resistente e impermeável, portas com molas, ventilação adequada e janelas teladas.

#### - Lixo

Deve estar disposto adequadamente em recipientes com tampas, constituídos de material de fácil higiene. O lixo fora da cozinha deve ficar em local fechado, isento de moscas, roedores e outros animais.

O lixo não deve sair da cozinha pelo mesmo local onde entram as matérias primas.

Na total impossibilidade de áreas distintas, determinar horários diferenciados.

O lixo deve estar devidamente adicionado, de modo que não represente riscos de contaminação.

#### - Esgotamento Sanitário

Ligado à rede de esgoto, ou quando necessário tratado adequadamente para ser eliminado através de rios ou lagos. Não deverá existir dentro das áreas de preparo de alimentos, caixa de gordura ou de esgoto.

#### - Áreas para preparação de alimentos

##### \* Área para armazenamento em temperatura ambiente (estoque):

Esta área destina-se a armazenamento de alimentos à temperatura ambiente. Os alimentos devem ser separados por grupos, sacarias sobre estrados fixos com altura mínima de 25 cm, separados da parede e entre pilhas no mínimo 10 cm e distante do forro 60 cm. Prateleiras com altura de 25 cm do piso. Não deve existir entulho ou material tóxico no estoque, sendo o material de limpeza armazenado separadamente dos alimentos. Ventilação adequada.

##### \* Área para armazenamento em temperatura controlada

Esta área destina-se ao armazenamento de alimentos perecíveis ou rapidamente deterioráveis. Os equipamentos de refrigeração e congelamento, devem ser de acordo com a necessidade e tipos de alimentos a serem produzidos/armazenados.

No caso de possuir apenas uma geladeira, o equipamento deve estar regulado para o alimento que necessitar de menor temperatura.

\* Área para higiene/guarda dos utensílios de preparação

Local separado e isolado da área de processamento, contendo água quente e fria, além de espaço suficiente para guardar peças de equipamentos e utensílios limpos. O retorno de utensílios sujos não deve oferecer risco de contaminação aos que estão guardados.

\* Área para higiene/guarda dos utensílios de mesa

Esta área deve ser adjacente ao refeitório, comunicando-se com este através de guichê para recepção do material usado. Os utensílios de mesa já higienizados não devem entrar em contato com os sujos.

\* Área para recepção de mercadorias

Área para recepção das matérias primas, contendo quando possível, pia para pré-higiene dos vegetais e outros produtos.

\* Área para preparo de carnes, aves e pescados

Área para manipulação (pré-preparo) de carnes, aves e pescados, sem cruzamento de atividades. Deve ter bancadas, equipamentos e utensílios de acordo com as preparações.

\* Área Preparo de hortifruti

Área para manipulação com bancadas e cubas de material liso, resistente, e de fácil higienização, para manipulação dos produtos vegetais.

\* Área para preparo de massas alimentícias e produtos de confeitaria

Deve ter bancada e cubas de material liso, impermeável e de fácil higienização.

\* Área para cocção/reaquecimento

Área para cocção com equipamentos que se destinem ao preparo de alimentos quentes. Não deve existir nesta área equipamentos refrigeradores ou congeladores porque o calor excessivo compromete os motores dos mesmos.

\* Área de distribuição de Refeições

A área de consumação ou refeitório deve ser higienizada diariamente, após as refeições e sempre que necessário.

No refeitório é permitida a existência de ventiladores de teto ou chão, desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os ornamentos, as plantas e os alimentos.

- Sala da administração

A área deve estar localizada fora da área total da cozinha, com visor que facilite a supervisão geral do ambiente e das operações de processamento.

- Área para guarda de botijões de gás

O gás utilizado é encanado sendo responsabilidade de empresa especializada.

- Área para higienização e guarda de material de limpeza ambiental

Esta área é exclusiva para higienização de material de limpeza e deve ter tanque provido de água fria e quente.

- Área/Local para higiene das mãos

Deve existir lavatórios exclusivos para higiene das mãos. Quando não houver separação de áreas deve existir pelo menos uma pia para higiene das mãos, em posição estratégica em relação ao fluxo de preparações dos alimentos.

## 7. RECEBIMENTO DE GÊNEROS

Etapa onde se recebe o material entregue por fornecedor, avaliando qualitativa e quantitativamente:

No momento de entrega observa-se os seguintes itens:

- ✓ Data de validade e fabricação.
- ✓ Avaliação sensorial.

- ✓ Produtos de origem animal presença do registro (SIF OU SISP);
- ✓ Condições das embalagens: estando sempre limpas, íntegras e seguir as particularidades de cada alimento; não estando em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
- ✓ Condições do entregador, uniforme adequado e limpo;
- ✓ Rotulagem segundo a legislação vigente.
- ✓ Medem-se as temperaturas, verificando se estão adequadas a registrando-as no ato de recebimento em planilha própria, seguindo-se os critérios de temperatura para o recebimento descritos abaixo:

Temperatura de recebimento:

Congelados	-12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante
------------	--

Resfriados	Pescados	2 a 3 °C (dois a três graus Celsius) ou conforme recomendação do estabelecimento produtor
	Carnes	4 a 7 °C (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do frigorífico produtor
	Demais produtos (frios, laticínios, embutidos e massas frescas.)	4 a 10 °C (quatro a dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante

OBS: Devido à medição de Temperatura ser superficial e o termômetro não atingir o centro geométrico (para produtos congelados), sabemos que a T° não irá atingir a recomendação, portanto além da temperatura avalia-se outros itens como: embalagem íntegra, ausência de pontos de descongelamento, ausência de cristais de recongelamento, etc.

As não conformidades são comunicadas imediatamente ao departamento de compras.

## Anexo 2

### 8. ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS

Etapa de procedimentos básicos:

- **Armazenamento para produtos congelados:**

Após inspeção e liberação do produto, este é identificado e armazenado. O prazo de validade dos produtos é obedecido conforme indicação do fornecedor. Quando não for possível o atendimento a temperatura indicada, segue-se a tabela de critérios de uso abaixo. Quando ainda não for possível, atender a tabela, os produtos são obrigatoriamente consumidos num prazo de 48 horas após o recebimento, e mantidos sob refrigeração regularmente utilizada na filial.

**Critérios de uso:**

Temperatura do equipamento disponível	Tempo Máximo de Armazenamento
De 0 a - 5° C	10 dias
- 5° C a - 10° C	20 dias
- 10° C a - 18° C	30 dias
< -18° C	90 dias

- **Armazenamento para produtos refrigerados:**

Após inspeção e liberação do produto, este é identificado e armazenado. O prazo de validade dos produtos é obedecido conforme indicação do fornecedor. Quando não for possível o atendimento a temperatura indicada, segue-se a tabela da CVS 05, anexo 3.

- **Carnes:**

- ✓ São mantidas em suas próprias embalagens evitando perfurações. Caso haja perfurações segue orientação do fornecedor e ou critério de uso da tabela de produtos resfriados.



**- Carnes industrializadas congeladas (almôndegas), carnes de aves, bovinas e moídas:**

- ✓ Não são retirados das embalagens originais, ficando acondicionado em sua própria embalagem protegidos com sacos plásticos transparentes e estocados conforme orientação do fornecedor e ou critério de uso da tabela de produtos congelados.

No momento do armazenamento destes produtos, deve ser anexada a etiqueta de validade devidamente preenchida, de acordo com a tabela CVS 05, anexo 3.

**- Frios e laticínios:**

- ✓ São armazenados sob refrigeração;
- ✓ Os frios e queijos fatiados/sobras são embalados em fita filme e acondicionados sob refrigeração com a devida etiqueta de validade, conforme critério de uso para produtos refrigerados.
- ✓ Sacos de leite: são lavados e acondicionados em recipientes limpos.
- ✓ Iogurte e derivados: são estocados em suas embalagens originais, sob refrigeração.

**- Ovos:**

- ✓ São retirados da caixa de papelão, mantendo-os em bandejas plásticas e com a identificação de validade.
- ✓ É realizada a triagem (retirada dos quebrados e rachados)
- ✓ São mantidos sob refrigeração

**- Hortaliças e Frutas:** Os HORTIFRUTI são retirados de suas embalagens originais (ex: caixas de papelão, saco reciclados, saco de rafia e caixa de madeira) e são colocados em sacos plásticos ou monobloco.

- ✓ Frutas como morango, caqui, etc. não necessariamente são retiradas da embalagem original e são mantidas sob refrigeração.

- **Armazenamento a seco**

Etapa onde os alimentos são armazenados a temperatura ambiente segundo especificações do produto.

- **Latarias:**

- ✓ São armazenadas nas prateleiras ou estrados.
- ✓ Produtos em latas como margarinas, suco concentrado e óleo são armazenados em sua própria embalagem original e seguem o local de armazenamento conforme critério do fornecedor.
- ✓ As latas são limpas e livres de poeira.
- ✓ O empilhamento é de forma organizada a fim de manter as latas em segurança, evitando queda e danos, uma vez que pode causar o rompimento do verniz e conseqüentemente o contato do alimento com o material da lata.
- ✓ Os rótulos ficam para frente e para cima, de forma a facilitar a identificação do produto.

- **Sacarias:**

- ✓ Os gêneros são separados de acordo com o tipo.
- ✓ São dispostas sobre estrados ou prateleiras.
- ✓ Os sacos de leite em pó ficam separados das farinhas a fim de evitar a contaminação cruzada.
- ✓ Os produtos cuja embalagem venha a se romper são vedados com fita filme ou lacre apropriado.
- ✓ Depois que os sacos forem abertos seu conteúdo pode ser transferido para recipientes plásticos ou sacos transparentes, sendo rotulados com etiquetas de identificação.

- **Bebidas:**

- ✓ As garrafas são limpas, antes de serem armazenadas e são dispostas nas prateleiras inferiores.

- **Descartáveis:**

- ✓ Os descartáveis são retirados do interior das caixas e mantidos em suas próprias embalagens plásticas.
- ✓ Sacos plásticos para alimentos, para amostras de referências, luvas descartáveis, papel manteiga, sacos para lanches e papel toalha são mantidos em embalagens fechadas e/ou envoltos em sacos plásticos.
- ✓ São armazenados em prateleiras separadas dos alimentos.

**- Material de limpeza:**

- ✓ Os produtos de limpeza são armazenados em local separado dos produtos alimentícios.
- ✓ Produtos para desinfecção de alimentos não são estocados com material de limpeza, são guardados com os descartáveis.
- ✓ Não é permitido que produtos de limpeza fiquem sem identificação.

**Observações Gerais:**

- ✓ Controla-se a rotatividade do estoque de forma a garantir que o “primeiro que vence, é o primeiro que sai” (PVPS) conforme orientações de retirada descrita abaixo:
  - **Latas, potes e garrafas nas prateleiras:** retirar primeiro os produtos que estão dispostos na frente.
  - **Materiais descartáveis:** retirar os produtos que estão nas prateleiras.
  - **Material de limpeza:** retirar primeiro os produtos que estão dispostos na frente.
  - **Produtos perecíveis nos freezers:** para o mesmo produto, retirar os que estiverem na parte de cima.
- ✓ Caixas de papelão não permanecem nos locais de armazenamento sob refrigeração ou congelamento, havendo necessidade de armazenar os produtos nas caixas, **estas devem estar embaladas em sacos plásticos.**

- ✓ Alimentos ou recipientes com alimentos não ficam em contato com o piso, e sim, apoiados sob a prateleiras ou estrados plásticos.
- ✓ É proibido a utilização de produto vencido.
- ✓ Quando há necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento refrigerado, respeita-se as regras de departamentalização onde os alimentos prontos para consumo são dispostos nas prateleiras superiores, e semi-prontos nas prateleiras do meio e os produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.
- ✓ É armazenado num mesmo equipamento tipos diferentes de alimentos, devidamente embalados e respeitando regras de departamentalização além de estar regulado para o alimento que necessitar de T° mais baixa.

## 9. HIGIENE DOS ALIMENTOS

### • **PRÉ-PREPARO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS:**

A pré-lavagem de HORTIFRUTI é feita em água potável e em local apropriado.

Para o pré-preparo destes gêneros é realizada a higienização completa, conforme a seqüência descrita:

#### **- Legumes e Frutas:**

1. É realizada a triagem (que consiste na retirada de frutas e/ou legumes deteriorados)
2. Lavados em água corrente
3. É imerso em solução desinfetante durante o tempo recomendado conforme procedimento de desinfecção
4. Enxágua-se em água corrente
5. Os legumes são ralados ou cortados conforme a preparação.
6. As frutas são: descascadas, cortadas, conforme a preparação.

### **- Folhas:**

1. É realizada a triagem (que consiste na retirada das folhas amareladas, murchas, etc...).
2. Lavadas em água corrente (folha por folha).
3. São imersos em solução desinfetante durante o tempo recomendado;
4. Enxágua-se em água corrente.
5. São cortados, picados, conforme a preparação.

### **Observações:**

- ✓ Folhas cruas ou cozidas são desinfetadas.
- ✓ Os legumes cozidos não são desinfetados.
- ✓ Frutas não manipuladas, servidas inteiras cujas cascas não são consumidas não são desinfetados (banana, por exemplo).

## **Anexo 4 – Pré preparo de legumes, frutas e verduras**

### **• PROCESSAMENTO DE LEGUMES, FRUTAS E VERDURAS:**

- ✓ A manipulação é a mínima possível, valendo-se para isso de utensílios apropriados.
- ✓ As hortaliças são preparadas em pouca quantidade de água já em ebulição a fim de reduzir a perda de nutrientes por dissolução.
- ✓ **Não se prepara o molho de maionese com ovos na creche, este é adquirido industrializado.**
- ✓ Os legumes são cozidos já cortados, com exceção da beterraba.
- ✓ Frutas cortadas são mantidas embaladas.

### **- PRÉ-PREPARO E MANIPULAÇÃO DE CARNES BOVINAS, PEIXES E AVES.**

#### **• DESCONGELAMENTO:**

##### **- Carnes Bovinas e aves:**

- ✓ O descongelamento de carnes é realizado sob refrigeração.

- Pescados:

- ✓ São pré-preparados parcialmente congelados.

- **MANIPULAÇÃO**

Os bifes em geral são trabalhados em pequenos lotes, cortados e separados imediatamente por tamanho e quantidade segundo previsão real de consumo. São temperados e colocados em recipientes rasos.

Bifes grelhados são colocados diretamente sobre a chapa não muito quente, para evitar a formação de uma camada externa mais dura, que dificulta o cozimento.

Bifes empanados são finos e após empanados mantidos sob refrigeração até momentos antes da fritura.

Carnes com osso, filé de coxa e sobre coxa desossados, antes da grelhagem e/ou fritura sofrem uma pré-cocção, a fim de permitir o cozimento uniforme das carnes.

Durante o pré-preparo e preparado, as carnes são manipuladas em pequenos lotes que não ultrapasse 30 minutos de manipulação a temperatura ambiente.

É utilizado tempero ácido para carnes de aves e peixes (ex: limão, vinagre).

A carne moída é adquirida de fornecedores homologados e não moída na unidade.

As carnes são temperadas no máximo 24 horas de antecedência.

Carnes cozidas são processadas no dia em que serão servidas. No caso de cocção por frituras são respeitados os seguintes requisitos:

- Os óleos e gorduras utilizados nas frituras, não são aquecidos a mais de 180°C.
- O óleo é desprezado sempre que houver alteração de qualquer uma das características sensoriais ou físico-químicas.
- A reutilização do óleo só é realizada, quando este não apresentar quaisquer alterações das características descritas acima.
- Todo o óleo já processado da filial é armazenado em tambores específicos com as devidas identificações e o conteúdo é recolhido pelo fornecedor específico.

## **Considerações Gerais para descongelamento/ Pré-preparo e Preparo:**

- ✓ Durante o processo, as preparações quando necessário, são degustadas para assegurar a qualidade do produto final.
- ✓ Não se reaproveita alimentos, exceto saladas de folhas cruas sem tempero que tenham permanecido sob refrigeração.
- ✓ Alimentos prontos congelados, que foram descongelados, não são recongelados.
- ✓ Todo alimento pré-preparado ou prontos na véspera (ex: sobremesa) que são armazenados sob refrigeração são mantidos identificado com “etiqueta de validade”.  
É utilizado luva descartável especificamente durante a manipulação de alimentos que já passaram por processamento térmico (mãos previamente higienizadas).

### **• UTILIZAÇÃO DE OVOS**

- ✓ Não são utilizados ovos com cascas rachadas;
- ✓ No momento do uso são lavados em água corrente, antes da utilização;
- ✓ Os ovos cozidos em água não são desinfetados. Estes são fervidos por no mínimo 7 minutos;
- ✓ Os ovos são quebrados um a um em recipiente antes de serem adicionados em qualquer preparação;
- ✓ As bandejas de ovos não entram em contato direto com as bancadas fazendo-se uso de utensílios para apoio;
- ✓ Não se oferece para consumo ovos crus ou alimentos preparados onde estes permaneçam crus como cremes;

### **• PRÉ-PREPARO E PREPARO DE CEREAIS E GRÃOS:**

- ✓ A escolha de cereais e grãos é realizada a seco a fim de garantir que corpos estranhos sejam eliminados. São acondicionados em recipientes, e identificados e tampados.
- ✓ Para remoção de gomas e sujidades são lavados em água corrente;

- ✓ Quando há necessidade do remolho, este é feito em pequenos lotes sob refrigeração no máximo com 12 horas de antecedência (ex: feijão, grão de bico, etc.) desprezando a água e substituindo-a para posterior cozimento.

- **OUTROS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

- ✓ **Enlatados:** As latas utilizadas não apresentam vazamentos, ferrugem, estufamento ou outros danos. São lavadas em água corrente antes de abri-las. Após aberto e se o seu conteúdo não for totalmente consumido, é transferido para outro recipiente de plástico, vidro ou inox, tampado, identificado com etiqueta de reembalagem e mantido sob refrigeração de acordo com especificações do fornecedor e ou critérios descritos na CVS 05.
- ✓ **Produtos em embalagens tetra-pack** e plásticas são higienizados em água corrente antes de sua utilização.
- ✓ **Frios e queijos:** são trabalhados com peça em pequenos lotes.
- ✓ **logurtes e similares:** as embalagens são lavadas em água corrente antes do uso.

- **ETAPAS DO RESFRIAMENTO**

1. Os alimentos são acondicionados em pequenos lotes (recipientes rasos), mantendo-os descobertos para a saída de vapor, até que atinja no máximo 55° C na superfície.
2. São armazenados sob refrigeração, de forma que caia de 55°C para 21°C em 2 horas e de 21°C para 4°C em 6 horas.

- **ETAPAS DO REAQUECIMENTO (RETRATAMENTO TÉRMICO)**

Quando necessários os alimentos são levados ao equipamento de aquecimento conforme preparação (forno ou fogão) de modo que atinja 74° C no seu centro geométrico, 70° C por 2 minutos ou 65° C por 15 minutos.

- **DISTRIBUIÇÃO:**



Durante a distribuição, os alimentos são preparados e servidos no período máximo de 1 hora.

**Observações:**

- ✓ Após o processamento, caso as preparações não sejam distribuídas imediatamente, as mesmas são mantidas em temperaturas adequadas podendo permanecer em temperatura ambiente por no máximo uma hora.
- ✓ Ao porcionar os alimentos nos recipientes e/ou caldeirões para as cubas ou recipientes de distribuição se faz uso de utensílios próprios.
- ✓ Não é permitido o reaproveitamento de alimentos de um dia para outro.
- ✓ Sobras de alimentos provenientes de balcões são desprezadas.

• **AMOSTRAS:**

**Retirada de Amostras:**

São seguidas as etapas para coleta de amostras conforme descrição abaixo:

- I - identificar as embalagens higienizadas, ou sacos esterilizados ou desinfetados, com o nome do estabelecimento, nome do produto, data, horário e nome do responsável pela colheita;
- II - proceder à higienização das mãos;
- III - abrir a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente nem soprá-lo;
- IV - colocar a amostra do alimento (mínimo de cem gramas);
- V - retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem;
- VI - temperatura e tempo de guarda dos alimentos.

**Observações:**

- ✓ Congela-se imediatamente as amostras quentes desprezando-as 72 h após o seu consumo total do lote. As amostras de suco, água, saladas e sobremesas são armazenadas em geladeira durante 72 horas.

- ✓ São retiradas amostras de todas as preparações de refeições servidas (desjejum, almoço e jantar).
- ✓ Havendo necessidade de completar ou substituir uma preparação, são realizadas as coletas das amostras antes que as mesmas terminem e também uma amostra das preparações substitutas.
- ✓ Não são coletadas amostras de frutas inteiras com casca.
- ✓ No caso de preparações com espetos, palitos, copo descartável, forminha de papel, estes são retirados para acondicionamento do alimento no saco de amostra.

## **10. HIGIENE DO AMBIENTE**

- **Procedimentos a serem seguidos para limpeza de todas as áreas da cozinha:**
- ✓ Cada área de trabalho recebe higienização adequada e permanece limpa e organizada, durante todos os períodos.
- ✓ É realizada a limpeza por áreas.
- ✓ O lixo é coletado com auxílio de vassoura e pá.
- ✓ É realizada a lavagem completa (processo de higienização com água corrente e detergente no final do turno).
- ✓ Diariamente complementando-se a lavagem completa é realizada a desinfecção química .
- ✓ Os ralos são lavados e desinfetados.
- ✓ Nos horários de pico é realizada a higienização úmida;
- ✓ Os panos de limpeza não são lavados dentro da área de produção

Descrição do procedimento mais detalhado no documento POP-LIMP-4.

### **- Não é permitido:**

- ✓ Varrer a seco nas áreas de manipulação.
- ✓ Fazer uso de panos de tecido para secagem de utensílios e equipamentos.
- ✓ Uso de escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos.
- ✓ Reaproveitamento de embalagens e produtos de limpeza.

- ✓ Usar nas áreas de manipulação, os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários.

**- Área de estoque:**

- ✓ As prateleiras são mantidos limpos dispondo os gêneros (sacarias, latarias etc.) nos mesmos;
- ✓ O piso deste setor é mantido limpo e sem resíduo;
- ✓ Além da limpeza diária, é realizada a limpeza profunda semanalmente do local.

**- Áreas de pré-preparo e produção:**

- ✓ As áreas de trabalho são mantidas limpas e organizadas.
- ✓ Não é permitida a permanência de resíduos de alimentos no interior das pias nem sobre as mesmas.
- ✓ O piso destes setores são mantidos limpos
- ✓ A limpeza é realizada diariamente, assim como a desinfecção.

**- Áreas de distribuição:**

- ✓ As áreas de trabalho são mantidas limpas e organizadas.
- ✓ A limpeza do balcão é realizada rigorosamente ao final do turno ou quando necessário durante a distribuição.
- ✓ O piso deste setor é mantido limpo;
- ✓ Estas atividades são realizadas diariamente;

**- Área do Refeitório:**

- ✓ A limpeza do refeitório após o turno da distribuição
- ✓ Os pisos destes setores são mantidos limpos
- ✓ A higienização é realizada diariamente
- ✓ A limpeza das mesas e cadeiras é realizada rigorosamente ao final do turno ou quando necessário durante a distribuição.

**- Área de Lavagem de Panelas:**

- ✓ As bancadas onde são dispostos os utensílios higienizados, são mantidas limpas e organizados;
- ✓ O piso deste setor é mantido limpo e sem resíduo;
- ✓ A limpeza é realizada diariamente, assim como a higienização e a desinfecção.

**- Área de devolução de pratos e utensílios:**

- ✓ As bancadas onde são dispostos os utensílios higienizados, são mantidas limpas e organizados;
- ✓ O piso deste setor é mantido limpo e sem resíduo;
- ✓ A limpeza é realizada diariamente, assim como a higienização e a desinfecção.

**- Área dos vestiários e sanitários**

- ✓ É mantido seco, limpo e organizado;
- ✓ É realizada a higienização diária de pisos, paredes, vasos, pias, ralos, etc.
- ✓ É afixado “fluxograma de higienização de mãos” Anexo 1

**- Área depósito de lixo:**

- ✓ A manutenção de sua limpeza é de responsabilidade da Auxiliar de cozinha.
- ✓ O lixo sai da cozinha por uma entrada diferenciada do da entrada de mercadorias.
- ✓ Os recipientes de lixo são mantidos com sacos plásticos em seu interior e devidamente tampados;
- ✓ Este local é conservado constantemente limpo, desinfetado e organizado e as paredes, pisos e portas são lavadas diariamente.

## **11. HIGIENE DOS EQUIPAMENTOS**

- **Higiene de Equipamentos Pesados**

Procedimento mais detalhado está descrito no documento POP-LIMP-4

**- Freezer e geladeira:**

- ✓ A geladeira e o freezer são limpos sempre que necessário (mínimo semanalmente)
- ✓ São desligados em tempo hábil para que ocorra o descongelamento natural
- ✓ São retirados todos os alimentos. Quando não houver disponibilidade de equipamento de refrigeração, não é realizada a limpeza destes ao mesmo tempo.

**- Fogão/ Chapa do fogão;**

- ✓ A limpeza é feita diariamente, ao final do turno, para evitar a formação de depósitos de gorduras e outros resíduos, utilizando esponja de limpeza pesada, água e detergente.
- ✓ Semanalmente é realizada uma limpeza mais profunda utilizando desengordurante.

**- Forno:**

- ✓ É Limpo quando necessário.
- ✓ Lavado com detergente, escova e água, utilizando higienização úmida.
- ✓ Semanalmente é realizada uma limpeza mais profunda utilizando produto desincrustante.

**• Equipamentos Leves**

São limpos após utilização, conforme seqüência abaixo:

- ✓ O equipamento é desligado antes de iniciar a limpeza.
- ✓ Os resíduos são removidos, utilizando escova e/ou esponja e/ou raspador de metal e/ou faca sem fio.
- ✓ As peças removíveis do equipamento, quando aplicável, são higienizadas com esponja e/ou escovinha em solução detergente durante a remoção das sujidades (se necessário, deixar as peças de molho em água + detergente e solução desengordurante) e enxaguadas em água corrente (quando aplicável).
- ✓ São guardadas em local apropriado.
- ✓ São desinfetados antes da utilização com solução álcool 70%.

## **12. HIGIENE DOS UTENSÍLIOS**

- **Higiene de utensílios de cozinha:**

Os utensílios devem ser:

- ✓ Lavados com água + detergente, esfregando-os com o auxílio de uma esponja.
- ✓ Enxaguados em água corrente.
- ✓ Periodicamente, realiza-se alvejamento com produto clorado.

Procedimento será descrito no documento POP-LIMP-4

- **Garrafas térmicas:**

- ✓ As garrafas de leite, café, chá e água quente são separadas;
- ✓ Os líquidos são retirados;
- ✓ As mesmas são lavadas com escova própria, detergente e água.
- ✓ Enxaguar em água corrente
- ✓ É realizada a desinfecção com solução clorada. Preferencialmente, diariamente para as de leite e semanalmente para as demais.
- ✓ Após a desinfecção as garrafas são enxaguadas em água corrente e permanecem emborcadas para escorrer o líquido em excesso.

Semanalmente são realizadas as seguintes atividades (Verificando instruções de desmontagem de acordo com o fabricante):

- ✓ O fundo das garrafas bem como os bicos são desenroscados e a ampola é retirada cuidadosamente para evitar danos;
- ✓ O casco é lavado, bem como o bico e o fundo com água + detergente + esponja ou escova;
- ✓ Após o enxágüe em água corrente é realizado a desinfecção das garrafas por completo

- **Coador de Pano**

- ✓ Após utilização são lavados em água corrente;
- ✓ Enxaguados em água corrente e desinfetado sob fervura de 15 minutos.

- ✓ Envolto em saco plástico.

#### - Mamadeiras

- ✓ Devem ser lavadas com detergente e escova própria
- ✓ Enxaguar em água corrente
- ✓ Devem ser higienizadas com água fervida
- ✓ Devem permanecer emborçadas em recipiente esterilizado para escorrer o líquido em excesso e guardadas em geladeira.

#### Observações Gerais:

- ❖ Todos os utensílios antes de utilizados são desinfetados com álcool 70%.
- ❖ Não são utilizadas palha de aço, escovas, esponjas ou similares de metal, lã, madeira, amianto, e materiais rugosos e porosos.
- ❖ Os utensílios que não estiverem higienizados são mantidos sobre estrados ou monoblocos emborcados.
- ❖ Os utensílios higienizados são guardados emborcados para que não ocorra acúmulo de água seu interior.

#### Observações:

- ✓ Os utensílios após higienização são mantidos em prateleiras limpas.

### 13. DESINFECÇÃO E ANTI-SEPSIA

- **Produtos utilizados para desinfecção de ambiente, equipamentos e utensílios bem como sua diluição:**
  - ✓ **Solução clorada** (concentração de 200 a 250 ppm – Método de aplicação por imersão ou borrifamento) é trocada a cada 6 horas. Na presença de matéria orgânica, a mesma deve ser desprezada imediatamente, sendo preparada nova solução:

- \* Diluição – 125 ml de água sanitária para 10 lt de água.  
Após a desinfecção, por imersão ou por borrifamento, aguardar 15 minutos antes de utilizar o utensílio;
  - \* Diluição cloro: 4 gramas para 1 litro de água = 200 ppm, ou seja, 40 gramas para 10 litros de água.
- ✓ **Álcool 70 %** (método de aplicação por borrifamento) pode ser utilizada em utensílios de distribuição, de preparação, nas caixas de polietileno, etc.
- \* Diluição - 1 lt de álcool 92,8° INPM para 330 ml de água. O utensílio pode ser utilizado logo em seguida ao borrifamento.
  - \* Ou produto adquirido já diluído industrialmente.
- **Produtos utilizados para desinfecção de alimentos bem como suas diluições:**
- ✓ É utilizado solução clorada na concentração de 100- 200 ppm: pelo método de imersão por tempo de 15 minutos.

Observações:

- ✓ A solução é preparada no momento do uso.
  - ✓ Troca-se à solução sempre que utilizada.
  - ✓ Enxágua-se em água corrente hortaliças e frutas, após o uso desta solução.
- **Produtos utilizados para desinfecção de mãos:**
    - ❖ Sabonete Bactericida
    - ❖ Álcool gel 70%

**14. CONTROLE DE EQUIPAMENTOS DE INSPEÇÃO E MEDIÇÃO.**



Quando termômetros forem utilizados, para analisar a temperatura dos alimentos ou equipamentos, conforme anexo 5, suas haste devem ser higienizadas com água e detergente neutro (tomando precaução para não molhar o leitor) e desinfetá-lo com álcool 70%.

## 15. AÇÕES COVID-19

Além de todos os cuidados já tomados no dia a dia, informe o cliente de que seu estabelecimento segue as regras de Boas Práticas para Manipulação de Alimentos, exigidas pela Vigilância Sanitária descritas nesse manual e também as recomendações adicionais contra o COVID-19:

- Displays de álcool em gel (identificados) nas paredes das salas e ambientes da creche;
- Uso obrigatório de máscara em todos os ambientes.
- Disponibilização de cartazes informativos e de incentivo as boas práticas de convivência na pandemia;
- Promoção do distanciamento de 1,5 a 2 metros entre as pessoas, seja na área de produção de alimentos, em mesas, filas ou outros;
- Fazer marcações no chão e nas cadeiras para mostrar o distanciamento que deve ser feito;
- Escalonar horários para a realização das refeições para evitar aglomerações nos refeitórios;
- Servir os pratos com as crianças sentadas;
- Limpeza e desinfecção em todos os ambientes com maior frequência e maior atenção nos pontos de maior contato e áreas sociais (grades, mesas de refeitórios, cadeiras, bancos, puxadores de portas e corrimões);
- Remoção de itens decorativos de difícil limpeza;
- Higienização de todos os itens recebidos dos fornecedores, com álcool em gel 70% ou solução clorada de acordo com a recomendação do fabricante;
- Talheres, pratos e mamadeiras higienizados e protegidos (embalados individualmente);
- Treinamento específico para equipe de limpeza, com registro de treinamento;
- Equipe com os Equipamentos de Proteção Individuais adequados conforme setor de atuação;
- Verificação diária de sinais e sintomas dos colaboradores e das crianças;

- Evitar contato físico e conversas desnecessárias com colegas de trabalho.
- Impedir que objetos de uso pessoal sejam usados por mais de uma criança, como copos e talheres.
- Mamadeiras e bicos devem ser higienizados seguindo procedimentos apropriados com uso de escova para uso específico e solução de hipoclorito de sódio. O mesmo deve ser feito com utensílios utilizados pelos bebês, como copos e chupetas.

## **16. HISTÓRICO**

Esta é a primeira versão deste documento.

## **17. BIBLIOGRAFIA**

- Portaria CVS 05 de 2013 – Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo;
- Resolução RDC 216 de 15/09/2004 – Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- Protocolo para retorno seguro às atividades escolares. Prefeitura Municipal de Pedreira 04/09/2020.
- NOTA TÉCNICA Nº 47/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA Recomendações sobre produtos saneantes que possam substituir o álcool 70% e desinfecção de objetos e superfícies, durante a pandemia de COVID19.

## **18. ANEXOS**

**Anexo 1** – Registro de treinamento

**Anexo 2** – Recebimento de matéria prima

**Anexo 3** – Validade de produtos

**Anexo 4** – Higiene de verduras, legumes e frutas que serão consumidos crus.

**Anexo 5** – Higiene da cozinha

**Anexo 6** – Controle de temperatura dos equipamentos



Anexo 2 – Recebimento de matéria-prima

								<b>C</b>	Conforme	
								<b>NC</b>	Não conforme	
								<b>NA</b>	Não se aplica	
<b>REGISTRO DE RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA</b>										
Data	Produto/Empresa	Responsável pelo recebimento	Condições do Entregador (Asseio)	Avaliação do transporte	Rótulo Embalagem	Peso	Qtde	Análise Sensorial	Temperatura (quando necessário)	Observação
Congelados				. -12°C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme						
Refrigerados		Pescados		de 2 a 3°C (dois a três graus Celsius) ou conforme recomendação do estabelecimento						
		Carnes		de 4 a 7°C (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do frigorífico						
		Demais produtos		de 4 a 10°C (quatro a dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante.						
<b>Entregador:</b> Avaliar uniforme, sapato, boné, asseio pessoal.										
<b>Transporte:</b> Avaliar se possuem cobertura para proteção de carga, se é higienizado livre de pragas, se é refrigerado e isotérmico quando necessário.										
<b>Rótulo/Embalagem:</b> Avaliar se está em perfeitas condições, não possui amassados, rasgos, e rotulagem legível.										
<b>Análise sensorial:</b> Avaliar odor, temperatura, características visuais.										

## Anexo 3 - Validade de produtos para inclusão de etiquetas

# ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS

## CONGELADOS

Temperatura recomendada (Graus Celsius)	Prazo de validade (dias)
0 a - 5 (entre zero e 5 graus negativos)	10
- 6 a -10 (entre seis e 10 graus negativos)	20
-11 a -18 (entre onze e dezoito graus negativos)	30
< -18 (menor que dezoito graus negativos)	90

## RESFRIADOS

Produtos Resfriados	Temperatura recomendada (Graus Celsius)	Prazo de validade (dias)
Pescados e seus produtos manipulados crus	Máximo 2 (dois graus)	3
Pescados pós-cozção	Máximo 2 (dois graus)	1
Alimentos pós-cozção, exceto pescados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Carnes bovina e suína, aves, entre outras, e seus produtos manipulados crus	Máximo 4 (quatro graus)	3
Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída	Máximo 4 (quatro graus)	2
Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos	Máximo 4 (quatro graus)	3
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	Máximo 4 (quatro graus)	2
Sobremesas e outras preparações com laticínios	Máximo 4 (quatro graus)	3
Demais alimentos preparados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, prontos para o consumo	Máximo 5 (cinco graus)	5
Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados; sucos e polpas de frutas	Máximo 5 (cinco graus)	3
Leite e derivados	Máximo 7 (sete graus)	5
Ovos	Máximo 10 (dez graus)	7

Referência Bibliográfica:  
Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013



TR Quali Consultoria em Alimentação

e-mail: trqualiconsultoria@gmail.com



## HIGIENE DE HORTIFRUTICOLAS COM ÁGUA POTÁVEL E PRODUTOS DESINFETANTES PARA USO EM ALIMENTOS\*



**1**  
Remoção de partes deterioradas e sugidades sob água corrente



**3**  
Permanecer imerso por 10 minutos em água clorada, utilizando produto adequado para este fim, na diluição de 200 ppm (1 colher de sopa para 1 litro);



**2**  
Desinfecção por imersão em solução desinfetante\*



**4**  
Enxágue final

Os produtos a base de hipoclorito de sódio com o teor de cloro ativo entre 2,0% p/p a 2,5% p/p, definidos como "água sanitária", são as substâncias permitidas e indicadas para desinfecção de vegetais.

\* Aprovados pela ANVISA e de acordo com as orientações do fabricante.

Referência Bibliograficas:  
RDC nº 216 / 2004; RDC nº 55 / 2009



TR Quali  
Consultoria em Alimentação

e-mail: [trqualiconsultoria@gmail.com](mailto:trqualiconsultoria@gmail.com)



## Anexo 5 – Higiene da cozinha.

### HIGIENE DA COZINHA

Compre uma água sanitária de sua preferência, leia o rótulo e veja se a concentração de cloro é de 2 a 2,5%.

Prepare a solução para aplicar em bancadas, equipamentos, móveis e utensílios da cozinha:

- 1 - Dilua 25 ml (1 colher de sopa cheia ou metade de um copinho de café) de água sanitária pura em 1 litro de água.
- 2 - Agite ou misture a solução
- 3 - Identifique o frasco (coloque uma etiqueta).
- 4 - Guarde em local apropriado e protegido.



Umedeça um pano limpo com a solução e aplique sobre mesas, maçanetas, embalagens, equipamentos e utensílios.

OU



Borrife nas superfícies, retire o excesso com um pano limpo e espere secar.

### OBSERVAÇÃO

Para pisos, áreas abertas, sanitários, solas de sapato, etc... coloque o dobro da quantidade da água sanitária, ou seja, um copinho de café cheio (50 ml) ou 2 colheres de sopa do produto para cada litro de água.

- Prepare a solução, umedeça um pano limpo e coloque após a porta. Ao entrar, passe sobre ele a sola do seu sapato.
- Sempre que necessário, umedeça o pano novamente.

#### REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA:

Solução caseira para eliminar o coronavírus da sua casa. Conselho Federal de Química.  
[http://cfq.org.br/wp-content/uploads/2020/03/Review\\_a%CC%81gua\\_sanita%CC%81ria-versa%CC%83o-23\\_03\\_-2020-versa%CC%83o\\_3.pdf](http://cfq.org.br/wp-content/uploads/2020/03/Review_a%CC%81gua_sanita%CC%81ria-versa%CC%83o-23_03_-2020-versa%CC%83o_3.pdf)







# MANUAL DE BOAS PRATICAS

---