

BOAS PRÁTICAS

Esta publicação ratifica as informações descritas nos Informativos S/INAD/CQ, emitidos em 2009, sobre a importância dos procedimentos e ações higiênico-sanitárias, capazes de prevenir a contaminação dos alimentos e evitar toxinfecções alimentares, proporcionando dessa forma, uma alimentação de qualidade e segura.



A obtenção de um alimento seguro requer a adoção de cuidados higiênico- sanitários em todas as etapas do seu processamento, desde a produção até o consumo, adotando-se as Boas Práticas.

Mas o que significa Boas Práticas?



Conjunto de princípios e normas para a correta manipulação dos alimentos, garantindo a sua integridade e a saúde dos comensais.

Considerando a necessidade de elaboração de requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação aplicáveis em todo território nacional, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa aprovou o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação por meio da Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004 (disponível em <http://www.anvisa.gov.br>).

REGRAS BÁSICAS PARA O MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Todo manipulador, consciente da responsabilidade que é preparar e oferecer um alimento com qualidade e com segurança sanitária, deve observar diariamente, antes e durante seu trabalho, algumas regras importantes e fundamentais para que o produto final tenha sempre um bom resultado.

CUIDADOS PESSOAIS

- ✓ O manipulador deve manter sempre condições satisfatórias de saúde, de asseio pessoal e de vestimenta (**rever Informativo S/INAD/CQ nº02 de abril/2009 e consultar item 4.6 da RDC nº 216-Anvisa**).
- ✓ Realizar as atividades de produção de refeições adotando conceitos e orientações sobre boas práticas de manipulação.

BOAS PRÁTICAS

LEMBRE-SE DIARIAMENTE:

- ✓ Retirar acessórios como: relógio, bijuterias, aliança, prendedores de cabelo de plástico ou aço (usar somente elástico), assim como a maquiagem.
- ✓ Usar o uniforme, completo e limpo, somente nas áreas da UAN.
- ✓ Não manter objetos em bolso como carteira, celular, caneta, batom, cigarros, etc.
- ✓ Proteger com touca todo o cabelo. Não é permitido o uso de barba.
- ✓ Manter unhas curtas, limpas e sem nenhum tipo de esmalte. É proibido o uso de unha postiça.
- ✓ Não fumar em nenhuma dependência da Unidade.
- ✓ Não falar ao celular durante as atividades.
- ✓ Não falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos.
- ✓ Higienizar corretamente as mãos.
- ✓ Não secar as mãos no uniforme.
- ✓ Não utilizar “toalhinhas” para uso pessoal. Quando necessário, usar toalha descartável.

CUIDADOS NA MANIPULAÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

RECEBIMENTO  **O QUE OBSERVAR?**

- ✓ Especificação estipulada e quantidade solicitada.
- ✓ Características sensoriais (aparência, cor, odor, textura).
- ✓ Integridade da embalagem.
- ✓ Temperatura.
- ✓ Rotulagem (data de validade, marca).

ARMAZENAMENTO  **COMO FAZER?**

- ✓ Retirar das caixas de papelão / madeira, sacos.
- ✓ Arrumar em prateleiras, separados por espécie.
- ✓ Deixar na frente os gêneros com data de vencimento mais próxima.
- ✓ Colocar os hortifruti em caixas plásticas, de preferência sob refrigeração, ou sobre paletes.
- ✓ Retirar das caixas de papelão e colocar em caixas plásticas os gêneros que necessitam de refrigeração ou congelamento.



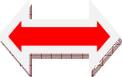
PAPELÃO

poroso  umidade

isolante térmico  impede refrigeração adequada

**PROIBIDO
COLOCAR GÊNEROS DIRETAMENTE NO PISO**

BOAS PRÁTICAS

PRÉ-PREPARO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO  **SIGA AS INSTRUÇÕES**

- ✓ As bancadas, os utensílios e equipamentos que serão utilizados deverão estar adequadamente higienizados.
- ✓ Descartar utensílios trincados, rachados, sem cabo, com ranhuras profundas, furados e outros que possam comprometer a adequada higienização e causar risco de acidente.
- ✓ Quando a área da cozinha não permitir realizar as atividades de pré-preparo e preparo do alimento em espaços diferenciados, fazê-las separadas por tempo, higienizando imediatamente após cada tarefa, as bancadas, equipamentos e utensílios.
- ✓ Nunca utilizar a mesma placa de corte ou faca para diversas operações seguidas, sem uma adequada higienização entre as etapas, para...



...evitar contaminação cruzada

- ✓ Todos os alimentos pré-preparados que necessitem de refrigeração devem ser mantidos em geladeira até a etapa de preparo.



**ALIMENTOS NÃO DEVEM PERMANECER “ESQUECIDOS” NAS BANCADAS.
TEMPO MÁXIMO DE 30 MINUTOS À TEMPERATURA AMBIENTE.**

- ✓ Manter a porta/tampa do refrigerador/freezer aberta somente pelo tempo estritamente necessário para guarda ou retirada dos alimentos.
- ✓ Não provar os alimentos com os dedos, na palma da mão ou, com colher, e recolocá-la na panela.
- ✓ Desprezar os alimentos prontos para consumo que caírem no chão.
- ✓ Manter todos os alimentos cobertos em todas as etapas de produção.
- ✓ Retirar as preparações das panelas para recipientes com tampa, próprios para servir, preferencialmente de aço inox.
- ✓ Segurar os pratos e canecas pela parte externa, tendo o cuidado de não colocar os dedos nas bordas interiores.
- ✓ Colocar as preparações nos pratos somente quando os usuários chegarem ao refeitório.
- ✓ Durante a distribuição das refeições, manter os recipientes tampados nos intervalos entre a chegada de um grupo e outro.
- ✓ Nunca reutilizar alimentos prontos que sobram nos recipientes.



As panelas foram feitas para cozinhar os alimentos.

Não utilizar na distribuição das preparações ou para armazenamento dos alimentos em refrigeração.

BOAS PRÁTICAS

HIGIENIZAÇÃO  **MUITA ATENÇÃO**

- ✓ Higienizar antes e após o uso, bancadas, utensílios e equipamentos, com produtos próprios.
- ✓ Lavar as panelas de alumínio com esponja de fibra e detergente. Não usar esponja de aço.
- ✓ Manter todos os produtos de limpeza e desinfecção nas embalagens originais preservando a integridade do rótulo para a identificação. Caso seja necessário, transferir para uma embalagem menor e colocar etiqueta com as informações: nome do produto, marca, data / prazo de validade.
- ✓ Os reservatórios de água devem ser limpos e higienizados, semestralmente, para manutenção dos padrões de potabilidade vigentes.



IMPORTANTE: Na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) – despensa, cozinha e refeitório – devem permanecer somente equipamentos, utensílios e alimentos que sejam para utilização no Plano Alimentar planejado para a Unidade.

- ✓ Não guardar na despensa objetos pessoais, como bolsas e roupas.
- ✓ Não deixar na despensa embalagens vazias, material fora de uso ou produtos para higienização.
- ✓ Não armazenar na geladeira ou freezer da cozinha, medicamentos, alimentos e bebidas trazidos por funcionários, nem produtos para serem consumidos em festas.
- ✓ Não guardar na UAN sacolas com compras dos funcionários.
- ✓ Não manter na cozinha (sobre bancadas, geladeiras,...) objetos estranhos ao serviço, como enfeites, relógios dos funcionários, celulares, rádios, revistas, jornais, sacolas, etc.



Só poderão entrar na despensa e/ou cozinha, em situações especiais, pessoas devidamente autorizadas pela direção da Unidade, com proteção nos cabelos, sendo proibido tocar nos alimentos, destampar panelas, se servir ou fazer refeição nestas áreas.

A direção ou o responsável pelo acompanhamento do Programa de Alimentação na Unidade deve usar rede ou touca e, de preferência, fazer uso de jaleco ou similar, para circular nas dependências da UAN.

É parte fundamental de um programa de Controle de Qualidade e Sanidade na produção de alimentos, a higiene da área física, dos equipamentos e utensílios que deve ser objeto de monitoramento constante pela Unidade, para evitar desde o aparecimento de corpos estranhos nos alimentos (resíduos de fuligem, gordura, restos de operações anteriores) até a ocorrência de contaminações químicas (produtos de limpeza), físicas (esponjas, buchas) e biológicas (micro-organismos).