

MANEJO ADEQUADO DOS RESÍDUOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

O QUE SÃO RESÍDUOS PRODUZIDOS EM UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO?

Resíduos Sólidos ou Lixo → qualquer substância ou objeto, com consistência sólida ou semi-sólida, que será descartado. (Lei Municipal n.º 3273 de 06/09/2001)

Quais as suas características?



Os resíduos provenientes das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos e da limpeza regular das áreas da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) possuem composição semelhante à do lixo domiciliar. Quando não tratados adequadamente, representam risco de contaminação, seja pelo favorecimento da proliferação de microrganismos como as bactérias ou pela atração de vetores (insetos, ratos e outros animais).



As UAN devem dispor de coletores (lixeiras) de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos, identificados e em bom estado de conservação (RDC 216/2004).

Como acondicionar os resíduos da área de produção e de distribuição de alimentos?

- ✓  A cozinha deve dispor de lixeira (plástico ou metal, preferencialmente aço inox), **revestida com saco plástico resistente, com tampa e com pedal, permanecendo sempre fechada;**
- ✓ A lixeira deverá ficar afastada do fogão, dos utensílios e da área de alimentos prontos para consumo para evitar a contaminação cruzada;
- ✓ Trocar, quantas vezes forem necessárias, o saco de lixo antes que fique cheio, para que possa ser bem fechado e removido para a área externa;
- ✓ Os resíduos não devem sair da cozinha pelo mesmo local por onde entram os gêneros alimentícios. Na total impossibilidade de evitar este cruzamento, o lixo deve ser retirado em horário diferenciado do recebimento dos gêneros alimentícios.
- ✓ Os resíduos secos provenientes de embalagens dos gêneros alimentícios (papel, vidro, plástico e metal) devem ser separados para reciclagem;



MANEJO ADEQUADO DOS RESÍDUOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

- ✓ O refeitório também deve dispor de lixeira de material lavável, revestida com saco plástico resistente, com tampa e acionamento por pedal.

Observação: o coletor localizado dentro da área de produção de refeições não é um depósito de resíduo, mas um recipiente pequeno, para o volume produzido em um turno de produção de refeições e deve ser esvaziado antes de ficar totalmente cheio (Manual do preparador e manipulador de alimentos, 2002).



Como armazenar o lixo em áreas externas?

- ✓ Os sacos retirados da área de produção e de distribuição de alimentos devem ser armazenados em containeres fechados. Deixá-los destampados e sujos atrai vetores.
- ✓ Os containeres devem ficar em local protegido da chuva e do sol, revestido de material lavável, isolado da área de produção e armazenamento dos alimentos e de fácil acesso para a sua remoção por empresa especializada.



Onde não houver o abrigo, manter os containeres guardados em local distante da área de manipulação;

- ✓ Os resíduos devem ser armazenados até a coleta separados por tipo: lixo orgânico (restos de alimentos) e lixo reciclável (papel, vidro, plástico e metal).

Que procedimentos devem ser feitos em relação aos resíduos?

- ✓ **Higienizar diariamente os coletores e a área reservada para guarda do lixo;**
- ✓ A higienização deve ser realizada utilizando detergente e desinfetante, fazendo uso de equipamentos de proteção individual (luvas).



- ✓ Higienizar adequadamente as mãos
SEMPRE após lidar com o lixo.

MANEJO ADEQUADO DOS RESÍDUOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Como descartar alimentos impróprios para consumo?

Para evitar desperdício com a perda de alimentos por deterioração ou prazo de validade vencido, as Unidades devem estar atentas às condições de conservação dos gêneros alimentícios e data de validade no ato do recebimento e durante o período de armazenamento.

Quando houver qualquer suspeita de alteração nas características do alimento, com a possibilidade de estar deteriorado, deverá ser encaminhada imediatamente, por fax ou telefone, notificação ao S/INAD para que a VISA proceda à colheita de amostra com vistas às análises pertinentes.

Quando houver necessidade de inutilização de gêneros alimentícios, em especial nos casos em que a validade estiver vencida, orientamos que:

1. Os alimentos deverão ser descartados no lixo comum, desde que observadas as seguintes instruções:
 - todas as embalagens deverão ser abertas e o conteúdo misturado ao lixo;
 - não é necessário inutilizar os gêneros com produtos químicos;
 - peças de carnes deverão ser fracionadas antes de serem misturadas ao lixo;
 - produtos de origem animal in natura, deverão ser descartados no lixo na quantidade máxima de 50kg;
 - quando a quantidade a ser descartada for superior a 50kg a Unidade deverá contatar a Empresa de Coleta Urbana para obter as orientações necessárias.
2. A inutilização dos gêneros deverá ser atestada pela direção da Unidade e registrada em ata.
3. Qualquer dúvida quanto aos procedimentos a serem adotados com gêneros alimentícios deteriorados, contatar o INAD para as devidas orientações.