

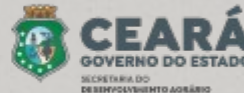
AGROINDUSTRIALIZAÇÃO

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO



O que é alimento seguro?

- É aquele que não contém nenhum perigo que possa causar danos à saúde do consumidor.
- Para um estabelecimento servir alimentos seguros, deve implantar as **Boas Práticas**.
- Precisa seguir regras higiênico-sanitária que garantam a qualidade dos alimentos.



O que é higiene?

São regras que se forem seguidas podem prevenir o aparecimento de doenças, mantendo a saúde.



Higiene dos Alimentos

- Cuidados a serem tomados com sua preparação para o consumo, **evitando que transmitam doenças.**
- Legislação Sanitária, a RDC 216 de 15 de setembro de 2004;
- Normas de conduta que os funcionários dos estabelecimentos devem desenvolver a fim de não comprometer a segurança dos alimentos preparados.



Um **programa de higiene pessoal** de sucesso depende de **manipuladores treinados e capacitados**, ou seja, que tenham aprendido conceitos e outras informações importantes para a **segurança dos alimentos**, bem como desenvolvido habilidades e atitudes. Isto é conseguido com **o comprometimento individual e coletivo**, além do apoio da direção.



O que são as Boas Práticas

- Higiene, saúde e treinamento da equipe;
- Higienização das instalações, equipamentos, utensílios e móveis;
- Instalações e fluxo de produção;
- Manejo de resíduos (lixo);
- Controle de pragas;
- Garantia da qualidade da água;
- Compra e armazenamento seguros;
- Preparação e distribuição de forma segura.

Benefícios da Implantação

- Aumento da qualidade dos produtos elaborados;
- Redução de custos, considerando a eliminação de notificações, multas ou até a interdição do estabelecimento;
- Aumento de produtividade e tempo com a melhoria da organização da cozinha;
- Consolidação da imagem e credibilidade da empresa junto aos clientes;
- Aumento da **motivação** das pessoas que trabalham no estabelecimento, uma vez que ela percebe a diferença da qualidade do estabelecimento depois da implantação e sente orgulho por ter feito parte dessa melhoria.

Exemplo

- Se uma tábua de corte utilizada para cortar frango cru e depois for usada para cortar queijo sem ter sido higienizada corretamente, poderá transmitir contaminação severa, ou seja, poderá causar doença e até a morte com o consumo do queijo usado em um sanduíche.



Doença Transmitida por Alimentos (DTA)

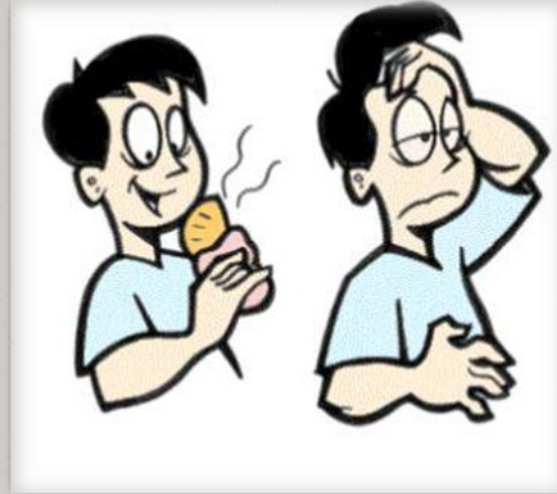
- Provocadas pelo consumo de alimentos que ocorrem quando micróbios prejudiciais à saúde, parasitas ou substâncias tóxicas estão presentes no alimento.
- Para adultos saudáveis, a maioria das DTA dura poucos dias e não deixa sequelas; para as crianças, as grávidas, os idosos e as pessoas doentes, as consequências podem ser mais graves.

○ Quando duas ou mais pessoas apresentam sintomas semelhantes após ingerirem um mesmo alimento, ocorre um surto



Sintomas comuns das DTA's

- Diarreia;
- Vômitos;
- Náuseas;
- Dores abdominais;
- Mal estar;
- Febre.



Na maioria dos casos, os sintomas desaparecem em pouco tempo, de 24 a 48 horas, no entanto há casos que podem levar à morte, pois podem desidratar, causar infecção intestinal ou ainda aparecerem sintomas neurológicos como: paralisia, visão dupla, tonturas.

Os alimentos mais envolvidos em DTAs

- Os de origem animal (frango, ovos, carnes bovinas e suínas, pescados, frutos do mar, derivados do leite);
- Os alimentos muito manipulados (salpicão, saladas de maionese, empadão, saladas de grãos ou massas consumidas frias).

O que são Perigos nos Alimentos

- Perigos são contaminantes de origem física, química ou biológica, capazes de causar danos à saúde do consumidor.



O Manual de Boas Práticas (MBP)

- De acordo com a RDC 216, todo estabelecimento, inclusive escolas, deve elaborar seu próprio Manual de Boas Práticas.
- O Manual é o documento no qual são descritos todos os procedimentos seguidos, que objetivam garantir a segurança dos alimentos preparados.
- Este documento deve ser mantido em local de fácil acesso para toda a equipe de funcionários

Benefícios da elaboração do Manual de Boas Práticas

- Padronização dos procedimentos;
- Facilita tanto a supervisão quanto a execução das tarefas;
- Evita falhas que possam causar contaminações, proliferações microbianas e conseqüentemente doenças transmitidas pelos alimentos ali produzidos.

- 1. A existência do Manual no restaurante torna-se um indicador de que os responsáveis são sérios, cumpridores dos seus **deveres de cidadãos** e preocupados com a saúde dos seus clientes;
- 2. O cumprimento dos procedimentos de boas práticas traz **melhoria na qualidade** e conseqüentemente, confiança nos estabelecimentos restaurativos.
- 3. O Manual torna-se um instrumento valioso por condensar em um só lugar todos os procedimentos e documentos referentes à **produção segura dos alimentos**;

- 4. O Manual passa a ser um guia de **orientação** fundamental quando novos funcionários são admitidos ou na elucidação de dúvidas relativas aos procedimentos seguidos na rotina;
- 5. A presença do Manual, mantido atualizado, evita **multas decorrentes de fiscalizações sanitárias**, estando portanto de acordo com a lei.



O MANUAL

Áreas externas do estabelecimento

Livres de focos de insalubridade, ausência de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores;

Higiene Pessoal

- Esteja sempre limpo. Tome banho diariamente.
- Use cabelos presos e cobertos com redes ou toucas. Não use barba.
- O uniforme deve ser usado somente na área de preparo dos alimentos.
- Troque seu uniforme diariamente, pois ele deve estar sempre limpo e conservado.
- Retire brincos, pulseiras, anéis, aliança, colares, relógio e maquiagem.

- Lave bem as mãos antes de preparar os alimentos e depois de usar o banheiro, de atender ao telefone e de abrir a porta.
- Na área de preparo, a pia para lavar as mãos não deve ser a mesma para a lavagem dos vasilhames.
- ***Mantenha as unhas curtas e sem esmalte.***
- Preste atenção para não fumar, comer, tossir, espirrar, cantar, assoviar, falar demais ou mexer em dinheiro durante o preparo de alimentos.
- Se estiver doente ou com cortes e feridas, não manipule os alimentos.
- Faça sempre os exames periódicos de saúde!

Higiene das Mãos

- 1- Molhar as mãos e aplicar sabonete líquido, preferencialmente neutro, sem perfume;
- 2- Esfregar bem as mãos, atentar para as pontas dos dedos, dorso e área entre os dedos, inclusive as unhas e os espaços entre os dedos, por aproximadamente 15 segundos;
- 3- Enxaguar sob água corrente retirando todo o sabonete;
- 4- Seque-as com papel toalha ou outro sistema de secagem eficiente;
- 5- Esfregue as mãos com um pouco de produto antisséptico.



Higiene do Ambiente

- A higiene do ambiente começa com sua ORGANIZAÇÃO!
- Retire todos os materiais em desuso ou não pertencentes à atividade das áreas da cozinha e despensa.
- Esses materiais acabam se tornando focos de contaminação no ambiente de trabalho.

Higiene do Ambiente

- **Teto:** 1x/mês
- **Luminárias:** 1x/mês
- **Prateleiras e Armários:** semanalmente
- **Paredes:** partes próximas ao pré-preparo, preparo e distribuição: diariamente; Partes mais altas da cozinha e paredes da despensa: quinzenalmente.
- **Interruptores e Tomadas:** semanalmente
- **Portas:** semanalmente **Maçanetas:** diariamente
- **Janelas, Vidros e Telas:** semanalmente (alcool)
- **Pias, Cubas, Tanques e Torneiras:** diariamente
- **Piso:** diariamente
- **Mesas de Apoio, Bancadas e Balcão de Distribuição:** diariamente
- **Mesas e Cadeiras do refeitório:** diariamente.
Semanalmente esfregar utilizando esponja;
- **Lixeiras Internas, Ralos e Grelhas:** diariamente
- **Caixa d água:** a cada 6 meses

Higiene de Equipamentos

- **Freezer:** quinzenal
- **Refrigerador:** semanal
- **Fogão:** após uso
- **Forno:** após uso
- **Batedeira, Liquidificador, Processador de Alimentos, Panelas, Caçarolas, Caldeirões, Escorredores, Assadeiras, etc. Utensílios de aço inoxidável, Facas, Conchas, Pegadores, Escumadeiras, Materiais de Altileno: Tábuas, colheres, Pás, Potes e Caixas Plásticas, Canecas, Pratos, Cumbucas e Bandejas, Talheres de mesa:** após uso

- Os utensílios devem estar em bom estado de conservação.
- Evitar o uso de panelas e escorredores muito amassados que dificultam sua completa higienização e acumulam resíduos;
- Evitar manter os utensílios diretamente sobre piso aguardando para serem higienizados.

Seu trabalho vale muito

Lembre-se!

Troque as esponjas, escovas e fibras sintéticas com frequência e mantenham-nas secas e sem resíduo de alimentos quando fora de uso!



Recebimento:
avaliar qualidade e
quantidade!

Armazenamento:
Percíveis, Não-
Percíveis e
Identificação

Pré-Preparo:
Cuidados Gerais,
Higienização,
Descongelamento

Preparo: Controle
de Tempo e
Temperatura

Distribuição:
Prato pronto ou
Auto Serviço

- Os alimentos podem ser contaminados em qualquer uma dessas etapas. Dessa forma, precisamos seguir as boas práticas de Manipulação dos Alimentos desde o seu recebimento para que cheguem seguros no momento da distribuição!





Recebimento dos Alimentos

○ Perecíveis:

Não receber o produto na ocorrência de:

- Diferença entre a quantidade de algum item que consta na nota e a entregue;

- Embalagem avariada: lata amassada, caixa violada, caixa incompleta, etc.;

- Falha na qualidade dos produtos: hortifrutícolas com amassamentos, apodrecidos; presença de carunchos, bolor, etc;

○ **Não Perecíveis: Observar**

- Data de fabricação e validade
- Embalagens (pacotes, caixas) íntegras, sem sinais de violação;
- Latas íntegras - não amassadas, estufadas, sem pontos de ferrugem e vazamentos;
- Cereais e leguminosas (feijão) sem vestígios de insetos, roedores, larvas e carunchos. Livres de umidade, matéria terrosa. Coloração característica;
- Ausência de pontos de bolor e/ou umidade nos alimentos.



Para todos os alimentos
industrializados é
necessário verificar a
DATA DE VALIDADE no
recebimento!



Armazenamento

Os alimentos devem ser armazenados:

- Imediatamente após seu recebimento na Unidade;
- Em local adequado: despensa (não perecíveis), refrigerador (perecíveis) ou freezer (congelados);
- De forma organizada e separada por grupos (latárias, grãos, etc), observando, no caso das caixas, o empilhamento máximo recomendado na embalagem;
- Mantendo as datas de validade



Na Geladeira

- Manter regulada para temperatura entre 2º a 4ºC;
- *Prateleira superior*: prontos para o consumo e os processados;
- *Prateleiras intermediárias*: semi-prontos ou pré-preparados, hortifrutícolas cruas;
- *Na parte inferior*: as carnes em processo de descongelamento.
- *Gaveta inferior*: armazenar as hortifrutícolas.
- Manter os alimentos crus afastados dos alimentos já preparados para evitar contaminação cruzada.
- Afastar as hortifrutícolas das carnes;
- - Evitar manter os ovos nas portas dos refrigeradores

No Freezer

- Regular o equipamento para uma temperatura entre -12°C a -18°C ou inferior;
- Organizar os alimentos por tipo e prazo de validade;
- Respeitar o limite de capacidade do freezer evitando lotar o equipamento, a fim de garantir um espaço para a circulação do ar frio e manter os alimentos congelados adequadamente;
- Não é permitido o congelamento de alimentos na Unidade.

Armazenamento: Identificação

- Alimentos retirados de suas embalagens originais devem ser identificados com dados que permitem sua rastreabilidade;
- Alimentos abertos e mantidos na própria embalagem: data de abertura da embalagem, permite o controle de validade após aberto;
- Temperos preparados na Unidade a base de alho e/ou cebola podem ser mantidos por 3 dias sob refrigeração em pote tampado e identificado;

Pré Preparo

- É a etapa que antecede o preparo do alimento. Ou seja, corresponde às atividades de higienização, corte e tempero dos alimentos.
- Os locais e utensílios utilizados no pré-preparo devem ser devidamente higienizados a cada troca de tarefa, para evitar sua contaminação.
- **Desinfecção**
- **Descongelamento**



Preparo

- Transformação do alimento, in natura ou pré-preparado, em preparação; passa por diversas formas de preparo podendo ser cozido, assado, refogado, frito, etc.
- Algumas medidas devem ser consideradas:
 - Verificar se a área da cozinha está limpa e organizada.
 - Evitar cruzamentos com outras atividades como higienização de utensílios;
 - Ler com atenção o cardápio do dia e segui-lo;
 - Separar todos os ingredientes que serão utilizados no cardápio;

Distribuição

- É a entrega da refeição preparada às crianças, em local próprio, com equipamentos e utensílios adequados e higienizados.
- O refeitório deve ser um local agradável!
- Manter os alimentos cobertos ou tampados até o momento da distribuição e entre uma turma e outra;
- Os utensílios devem ser utilizados secos na distribuição;
- Segurar os utensílios de modo que os dedos não toquem nos alimentos prontos.



Manutenção de equipamentos

- Para garantir uma adequada manipulação dos alimentos é fundamental que os equipamentos estejam em bom estado de conservação e funcionamento.
- EX: comunicar se houver formação de acúmulo de gelo, sinais de descongelamento dos produtos, falha na vedação e fechamento das portas, termostato, drenos obstruídos, partes enferrujadas, motor com muito ruído

Manejo de Resíduos

- Os resíduos formados com a manipulação de alimentos e suas embalagens devem ser manuseados com cuidado a fim de não se constituírem em focos de contaminação no ambiente da cozinha.
- Os resíduos produzidos pela cozinha deverão ser retirados quantas vezes forem necessárias ao longo do dia a fim de evitar acúmulo e extravasamento das lixeiras;
- Os resíduos deverão estar acondicionados em sacos plásticos apropriados, bem vedados;



Controle Integrado de Pragas

- Todas as medidas (preventivas e corretivas) adotadas com o objetivo de impedir que pragas ambientais se instalem no ambiente e gerem danos, como a perda de alimentos.
- O controle químico (desinsetização e desratização) deve ter apenas um papel complementar às orientações de limpeza e higiene e às recomendações preventivas.

- Ex: Manter o ambiente livre de resíduos de alimentos.





Segurança no Trabalho

- Algumas medidas de segurança devem ser adotadas para diminuir o risco de acidentes, melhorar a qualidade do serviço prestado e minimizar doenças profissionais e do trabalho.
- Manter o piso da cozinha sempre limpo, seco e livre de objetos;
- Evitar caminhar na cozinha com faca na mão;
- Manter as panelas devidamente apoiadas no fogão e com os cabos voltados para dentro;
- Não usar garrafas de álcool nem isqueiros para acender fogão;

Referências

Proença, Rossana P. C.. **Inovação Tecnológica na Produção de Alimentação Coletiva**. Florianópolis - SC: Insular, 1997.

RESOLUÇÃO - RDC ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos. Disponível em: <http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=8134&word=> Acesso em.15 de abril, 2013.

RESOLUÇÃO - RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: <http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=12546&word=> Acesso em 10 de abril de 2013.

São Paulo. Secretaria Municipal de Saúde. Coordenação de Vigilância em Saúde. **Manual boas práticas de manipulação de alimentos**. São Paulo, 2006.

São Paulo. Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. **Portaria CVS 6 de 10/03/1999**. Aprova regulamento técnico que estabelece os parâmetros e critérios para o controle higiênico em estabelecimentos de alimentos.

Silva Junior, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 4ª ed. 2001.

SEGURANÇA, NUTRIÇÃO E SAÚDE MEU NEGÓCIO PRODUZINDO COM QUALIDADE

