

MANUAL

BOAS PRÁTICAS



RESTAURANTE & EMPÓRIO

Manual de Boas Práticas

Elaborado por: _____

Aprovado por: _____

Rev. ____

Data: / /

TICIANA WERNER RESTAURANTE	Título			Página 2/34
	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			
	Revisão	Data	Responsável	

1.	IDENTIFICAÇÃO	3
2.	RESPONSÁVEL.....	3
3.	QUALIFICAÇÃO DOS COLABORADORES EM SEGURANÇA DOS ALIMENTOS	3
4.	CONTROLE DE SAÚDE DOS COLABORADORES.....	4
5.	CONTROLE DE ÁGUA PARA CONSUMO.....	4
6.	CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS	4
7.	VISITANTES.....	5
8.	ESTRUTURA E EDIFICAÇÃO.....	5
9.	MANEJO DE RESÍDUOS	8
10.	HIGIENE PESSOAL	9
11.	HIGIENE DO AMBIENTE DE TRABALHO	11
12.	HIGIENE DOS ALIMENTOS.....	13
13.	PRODUÇÃO / MANIPULAÇÃO	14
14.	DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO.....	22
15.	BIBLIOGRAFIA	23
16.	ANEXOS.....	23

TICIANA WERNER RESTAURANTE	Titulo MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			Página 3/34
	Revisão	Data	Responsável	

1. IDENTIFICAÇÃO

Nome Fantasia: TICIANA WERNER RESTAURANTE & EMPÓRIO

Razão Social: TICIANA WERNER RESTAURANTE LTDA

CNPJ: 10.335.285/0001-75

Endereço: CLS 201 BLOCO C, LOJA 11

Cidade: BRASÍLIA - DF

Fone: (61) 3322-6497

2. RESPONSÁVEL

A empresa TICIANA WERNER RESTAURANTE mantém responsável pelas atividades de manipulação de alimentos, o que inclui responsabilidades na implantação e manutenção do programa de Boas Práticas executado pela empresa. Para exercer esta responsabilidade, o profissional está qualificado em segurança dos alimentos de acordo com os requisitos mínimos exigidos, incluindo contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas.

A empresa mantém documento arquivado para comprovar o treinamento do responsável pelas atividades de manipulação de alimentos.

Responsável: Ticiane Werner

3. QUALIFICAÇÃO DOS COLABORADORES EM SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

Todos os colaboradores da empresa que entram em contato com alimentos recebem na admissão e no dia-a-dia das atividades, as instruções necessárias para cumprir com suas funções de maneira segura e higiênica.

Para facilitar o entendimento, são afixados cartazes em locais estratégicos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos com instruções fundamentais para a prática da segurança dos alimentos.

Os manipuladores de alimentos foram qualificados tecnicamente nos requisitos mínimos de higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos.

Anualmente, os treinamentos são revistos a partir da realização de cursos que abordam especialmente a vivência diária dos manipuladores, incluindo suas principais dificuldades na prática da Segurança dos Alimentos. A manutenção do treinamento é realizada ao longo do ano durante a prática operacional.

Em todos os casos, a empresa mantém as listas de presença arquivadas para comprovação dos treinamentos.

TICIANA WERNER RESTAURANTE	Título MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			Página 4/34
	Revisão	Data	Responsável	

4. CONTROLE DE SAÚDE DOS COLABORADORES

A empresa irá providenciar um programa de controle de saúde dos manipuladores, de acordo com determinação da legislação, conforme descrito no Planejamento Empresarial - ANEXO.

Os atestados de saúde ocupacional (ASO's) de seus colaboradores deverão ser mantidos devidamente organizados e arquivados.

Os colaboradores são instruídos a comunicar ao seu supervisor e ao responsável da empresa toda vez que manifestarem quaisquer problemas de saúde, antes de começar o trabalho para que sejam tomadas as providências cabíveis.

5. CONTROLE DE ÁGUA PARA CONSUMO

5.1. ABASTECIMENTO DE ÁGUA

A empresa utiliza água potável na produção e manipulação de alimentos, sendo abastecida pela empresa de abastecimento público.

5.2. RESERVATÓRIO DE ÁGUA

A empresa possui reservatório de água com capacidade que atende as suas necessidades. Tal reservatório permanece adequadamente tampado e em bom estado de conservação.

A higienização é realizada dentro da frequência exigida (na instalação, a cada seis meses ou quando ocorrer algum acidente que possa contaminar a água).

Todos os processos de higienização do reservatório de água deverão ser registrados adequadamente em formulário próprio, conforme modelo anexado a este manual (Higienização de Reservatório de Água).

O procedimento utilizado na higienização é realizado de maneira adequada e encontra-se descrito no item 11 (Higiene Ambiental).

5.3. CUIDADOS COM O GELO

O gelo utilizado em bebidas e para resfriar alimentos é produzido a partir de água potável e filtrada, adquirido de empresa idônea especializada.

6. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS

A empresa adota ações contínuas de organização e higiene com o objetivo de impedir a atração, o acesso, o abrigo e/ou proliferação de pragas e vetores urbanos em suas instalações, mantendo a sua área livre de sujidades e resíduos alimentares, além de não permitir a presença de papel, papelão ou material em desuso dentro da empresa ou nos seus arredores.

As medidas de controle incluem a realização de um programa periódico de desinsetização e desratização de maneira segura e eficaz, incluindo controle químico aplicado por empresa especializada e devidamente autorizada, segundo cronograma de visitas pré-determinado. A

TICIANA WERNER RESTAURANTE	Título MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			Página 5/34
	Revisão	Data	Responsável	

contratada emite certificado de garantia do serviço, o qual é renovado periodicamente e mantido em local de fácil acesso.

Durante a aplicação dos produtos químicos, são tomados os devidos cuidados para evitar a contaminação de produtos, utensílios e equipamentos.

Antes de iniciar o turno no dia seguinte após a aplicação, toda a área é devidamente higienizada, conforme procedimento descrito no item “Higiene Ambiental”.

Para monitoramento, a empresa deverá adotar o registro de ocorrência de pragas através de formulário específico, seguindo modelo anexado a este manual (Registro de Ocorrência de Pragas).

7. VISITANTES

Todas as pessoas que não fazem parte da equipe de colaboradores da empresa são consideradas visitantes. A circulação de visitantes é restrita e controlada para evitar contaminações dos produtos.

Quando por algum motivo um visitante entra nas áreas de manipulação de alimentos, é convidado a utilizar contenção para os cabelos e está sujeito aos mesmos requisitos de higiene e saúde dos colaboradores.

8. ESTRUTURA E EDIFICAÇÃO

A empresa possui acesso direto e independente. As instalações e seus arredores são livres de focos de insalubridade, lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores.

CARACTERÍSTICAS DAS INSTALAÇÕES:

8.1.1. Vestiários e/ou Instalações Sanitárias dos Colaboradores

Não possuem comunicação direta com áreas de manipulação de alimentos.

O estado de conservação das instalações (piso, paredes, vasos sanitários, pias) é adequado e satisfatório.

As instalações são devidamente abastecidas com papel higiênico, sabão líquido anti-séptico e papel toalha descartável não reciclado.

As lixeiras possuem tampa com um sistema de abertura onde não se utilizem as mãos.

8.1.2. Vestiários e/ou Instalações Sanitárias Femininas

Não possuem comunicação direta com áreas de manipulação de alimentos.

O estado de conservação das instalações (piso, paredes, vasos sanitários, pias) é adequado e satisfatório.

As instalações são devidamente abastecidas com papel higiênico, sabão líquido anti-séptico e papel toalha descartável não reciclado.

As lixeiras possuem tampa com um sistema de abertura onde não se utilizem as mãos.

TICIANA WERNER RESTAURANTE	Título MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			Página 6/34
	Revisão	Data	Responsável	

8.1.3. Área de recepção de mercadorias

Área protegida e adequada para conferência de alimentos.

Possui superfície adequada para recepção de alimentos.

Possui balança de verificação para controle no recebimento de mercadorias.

Possui termômetro para verificar a temperatura de mercadorias durante o recebimento.

8.1.4. Área para estocagem

O piso é constituído de material adequado (liso, impermeável, lavável, antiderrapante e resistente) e encontra-se em bom estado de conservação.

O estado de conservação das paredes é adequado e satisfatório (livre de rachaduras, descascamento, infiltrações, etc.).

O forro é constituído de material adequado e está em bom estado de conservação.

Não há acúmulo de entulho ou material em desuso.

As instalações elétricas são embutidas ou protegidas em tubulações de forma a permitir fácil higienização do ambiente.

A iluminação é adequada.

A ventilação é adequada, garantindo a renovação de ar.

O número de equipamentos para refrigerados e congelados, estrados, estantes e prateleiras do estoque está compatível com o volume de mercadorias armazenadas.

O material de limpeza é armazenado separadamente dos alimentos e materiais descartáveis.

Os alimentos secos estão organizados por grupo em estantes, prateleiras e/ou estrados.

O armazenamento dos alimentos secos obedece a um espaçamento mínimo exigido que favoreça circulação do ar e evite o contato com o piso.

Os estrados são de material adequado (liso, impermeável, lavável).

As estantes e/ou prateleiras são de material adequado (liso, impermeável, lavável).

Os equipamentos para refrigerados e congelados encontram-se em bom estado de conservação, higiene e funcionamento (observar acúmulo de gelo). As borrachas das portas destes equipamentos estão em bom estado de conservação.

8.1.5. Cozinha

O piso é constituído de material adequado (liso, impermeável, lavável, antiderrapante e resistente) e encontra-se em bom estado de conservação.

As paredes são constituídas de material adequado (liso, impermeável e lavável) e encontram-se em bom estado de conservação, livre de rachaduras, descascamento, infiltrações, etc.

O forro é constituído de material adequado e está em bom estado de conservação.

Possui ralos sifonados, dotados de grelhas que permitam fechamento.

TICIANA WERNER RESTAURANTE	Titulo MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			Página 7/34
	Revisão	Data	Responsável	

As instalações elétricas são embutidas ou protegidas em tubulações de forma a permitir fácil higienização do ambiente.

A iluminação é adequada.

O estado de conservação das luminárias é satisfatório e possuem proteção contra estilhaços provenientes de quebra ou explosão.

A ventilação é adequada e garante ausência de fungos, fumaça, gases e condensação de vapores.

Não há incidência de fluxo de ar diretamente sobre os alimentos ou local de manipulação de alimentos.

As portas encontram-se em bom estado de conservação, possuem fechamento automático e estão bem ajustadas ao batente.

As janelas encontram-se em bom estado de conservação e estão bem ajustadas aos batentes.

As aberturas para as áreas externas possuem telas milimetradas, removíveis para limpeza, em bom estado de conservação.

Possui pia exclusiva para higienização das mãos, a qual encontra-se em bom estado de conservação e limpeza.

A pia está equipada com sabão líquido e anti-séptico, e papel toalha não reciclado.

A lixeira possui tampa sem abertura por contato manual.

As estantes e/ou prateleiras são de material adequado (liso, impermeável, lavável).

Os equipamentos para refrigerados e congelados encontram-se em bom estado de conservação, higiene e funcionamento. As borrachas das portas destes equipamentos estão em bom estado de conservação.

Áreas de manipulação de alimentos

As áreas de trabalho de manipulação de alimentos são divididas de forma a evitar riscos de contaminação. Estão separadas em:

Copa:

Área utilizada para preparação de sucos e couvert.

Área de pré-preparo:

Área onde são realizados os preparos de mise-en-place, cortes, porcionamentos, preparo de massas e higienização de hortifrutícolas.

As atividades são realizadas em estações distintas e/ou horários separados.

Cozinha quente:

Área destinada à cocção, montagem, finalização e distribuição dos alimentos.

TICIANA WERNER RESTAURANTE	Titulo MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			Página 8/34
	Revisão	Data	Responsável	

Área de higienização:

Área destinada à higienização de louças e utensílios.

8.1.6. Salão

A área para clientes possui buffet self service para alimentos quentes e frios.

Possui bar para preparo e serviço de bebidas.

Os banheiros são separados por sexo.

O caixa é separado e atendido por profissional exclusivo para esta atividade, evitando o manuseio simultâneo de dinheiro e alimentos.

8.2. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:

Os equipamentos, bancadas de trabalho e utensílios utilizados pela empresa são constituídos de materiais adequados, atóxicos, lisos, impermeáveis, laváveis e resistentes a substâncias corrosivas.

De maneira geral, os equipamentos encontram-se em bom estado de conservação e passam por manutenção periódica de acordo com a necessidade.

A empresa dispõe de termômetro apropriado para monitorar as temperaturas dos alimentos.

De maneira geral, os equipamentos encontram-se em bom estado de conservação e passam por manutenção periódica de acordo com a necessidade.

9. MANEJO DE RESÍDUOS

As áreas de manipulação possuem lixeiras com tampas sem abertura por contato manual, em número suficiente para atender a capacidade do restaurante. Encontram-se em bom estado de funcionamento e conservação, são de fácil higienização e revestidas por sacos plásticos reforçados, onde o lixo é continuamente depositado.

Os resíduos são retirados das áreas de manipulação diariamente, quantas vezes forem necessárias, de forma a evitar contaminações e atração de pragas. Ficam armazenados em área externa isolada da área de preparação, devidamente acondicionados, de onde são recolhidos pela empresa de coleta urbana.

O óleo de fritura residual é armazenado adequadamente e entregue para que seja reaproveitado como matéria-prima na obtenção de novos produtos, de maneira a evitar a poluição do meio ambiente.

São tomadas as devidas precauções para evitar riscos de contaminação cruzada quanto à entrada de alimento e saída de resíduos das áreas de manipulação de alimentos.

As caixas de gordura e esgoto possuem dimensão compatível ao volume de resíduos, não apresentando refluxo ou odores.

TICIANA WERNER RESTAURANTE	Titulo MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO		
	Revisão	Data	Responsável
			Página 9/34

10. HIGIENE PESSOAL

Todos os manipuladores de alimentos são orientados e supervisionados quanto à manutenção de boa higiene pessoal e prática de hábitos seguros.

10.1. ORIENTAÇÕES COMPORTAMENTAIS

Orientações de estética e asseio pessoal

- ✓ Tomar banho diário.
- ✓ Manter cabelos protegidos.
- ✓ Fazer barba e bigode diariamente.
- ✓ Manter unhas curtas e limpas sem esmalte e sem base.
- ✓ Usar desodorante sem cheiro ou suave e não utilizar perfumes.
- ✓ Não utilizar maquiagem.
- ✓ Não utilizar adornos como colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, relógios e anéis, inclusive aliança.
- ✓ Higienizar as mãos da maneira correta e na frequência indicada.

Orientações para Higiene das mãos

Todos os colaboradores são instruídos a manter as mãos muito bem limpas, fazendo uso regular das estações exclusivas para a lavagem de mãos:

- ✓ Antes de iniciar o trabalho.
- ✓ Antes de manipular o alimento.
- ✓ Ao trocar de atividades, principalmente quando estiver manipulando alimento cru e for trabalhar com alimento cozido.
- ✓ Antes de usar luvas e após tirá-las.
- ✓ Após utilizar os sanitários.
- ✓ Após pegar em dinheiro.
- ✓ Após tossir, espirrar, assoar o nariz ou se coçar.
- ✓ Após comer ou fumar.
- ✓ Após recolher lixo e outros resíduos.
- ✓ Após passar muito tempo em uma mesma atividade.
- ✓ Todas as vezes que interromper um serviço.

A técnica utilizada na higienização das mãos possui a seqüência abaixo:

- ✓ Umedecer as mãos e antebraços com água.
- ✓ Lavar com sabonete líquido bactericida.
- ✓ Massagear bem as mãos e antebraços.
- ✓ Enxaguar bem as mãos e antebraços.
- ✓ Secar as mãos com papel toalha descartável não reciclado.
- ✓ Descartar o papel dentro da lixeira.

TICIANA WERNER RESTAURANTE	Titulo MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO		
	Revisão	Data	Responsável
			Página 10/34

Obs: Quando não há a disponibilidade de sabão líquido bactericida, os colaboradores lavam as mãos com sabonete líquido neutro e fazem uso de um produto anti-séptico após o enxágüe, deixando-as secar naturalmente.

Existem procedimentos ilustrados para orientação da higienização das mãos e higiene pessoal, disponíveis em locais estratégicos.

Orientações quanto a hábitos seguros durante a manipulação dos alimentos.

Todos os colaboradores são orientados a:

- ✓ NÃO falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir, fumar.
- ✓ NÃO mascar goma, palito, fósforo ou similares, chupar balas, comer.
- ✓ NÃO experimentar alimentos diretamente com as mãos.
- ✓ NÃO assoar nem colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou se pentear.
- ✓ NÃO utilizar lentes de contato ao manipular alimentos.
- ✓ NÃO deixar roupas e objetos pessoais nas áreas de manipulação de alimentos.
- ✓ JAMAIS enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta.
- ✓ JAMAIS fazer uso de utensílios e equipamentos sujos.
- ✓ NÃO utilizar nenhum tipo de loção nas mãos.
- ✓ NUNCA trabalhar diretamente com alimento quando apresentar problemas de saúde ou qualquer tipo de lesão nas mãos, sem comunicar ao supervisor, para que o mesmo tome a providência cabível.

10.2. USO DE UNIFORMES

Os uniformes disponibilizados pela empresa são completos, compostos de toucas, calças, camisas, aventais, meias e sapatos fechados.

Os uniformes em utilização são mantidos em bom estado de conservação.

São disponibilizados uniformes em quantidade suficiente para permitir troca diária pelos colaboradores.

São disponibilizados aventais de tecido para atividades de cozimento e aventais de napa para utilização em atividades com muita água.

Os manipuladores são orientados quanto a utilização correta de luvas, quando utilizadas na manipulação de alimentos.

Os manipuladores deverão ser orientados quanto ao uso correto de Equipamentos de Proteção Individual (luvas de borracha, luvas de malha de aço, óculos, etc), conforme descrito no Planejamento Empresarial – ANEXO.

Com relação à utilização dos uniformes, todos os colaboradores são orientados a:

- ✓ Utilizá-los somente nas dependências internas do estabelecimento e apresentar-se para o trabalho com uniformes completos, bem conservados, limpos e com troca diária.
- ✓ Utilizar meias limpas.

TICIANA WERNER RESTAURANTE	Titulo MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO		
	Revisão	Data	Responsável
			Página 11/34

- ✓ Jamais utilizar panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme.
- ✓ Não carregar no uniforme: canetas, lápis, batons, escovinhas, cigarros, isqueiros, relógios e outros adornos que possam cair nos alimentos, deixando todos os pertences pessoais no vestiário.
- ✓ Usar constantemente proteção na cabeça de forma a cobrir completamente os cabelos.

Para monitoramento, a empresa mantém formulário para controle de higiene e apresentação pessoal, seguindo modelo anexado a este manual (Registro de controle de higiene e apresentação pessoal).

11. HIGIENE DO AMBIENTE DE TRABALHO

A higiene do ambiente de trabalho da empresa compreende as operações de higienização da estrutura física (piso, paredes etc), dos equipamentos, bancadas de trabalho e utensílios, realizadas de maneira freqüente para minimizar os riscos de contaminação dos alimentos.

A primeira etapa da higienização (limpeza) consiste em remover as substâncias visíveis indesejáveis como terra, poeira, gordura, restos de comida e outras sujidades, utilizando água potável e sabão ou detergente.

Em seguida é feita a desinfecção para remover ou reduzir a níveis aceitáveis os microrganismos, invisíveis a olho nu, utilizando produtos químicos ou calor.

Como higienizar

A higienização manual é realizada conforme seqüência abaixo:

- ✓ retirar o excesso de sujidade e/ou recolher os resíduos;
- ✓ lavar com água e detergente neutro;
- ✓ enxaguar bem com água corrente;
- ✓ desinfetar com produtos químicos ou calor;
- ✓ enxaguar bem com água corrente no caso de utilização de produtos químicos, exceto o álcool 70%;
- ✓ secar naturalmente, sem a utilização de panos.

Quando higienizar

De maneira geral, os procedimentos de higienização da empresa são realizados:

- ✓ No início do trabalho.
- ✓ Depois de cada uso.
- ✓ Quando começar a trabalhar com outro tipo de alimento.
- ✓ A cada mudança de lote.
- ✓ A intervalos periódicos se os utensílios estiverem em uso constante (no máximo a cada 2 horas).

TICIANA WERNER RESTAURANTE	Título MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			Página 12/34
	Revisão	Data	Responsável	

Para facilitar a realização dos procedimentos de forma correta, a empresa mantém em local de fácil acesso um cronograma para higienização ambiental. Este cronograma está adequado, incluindo procedimento, frequência, produtos utilizados em cada operação e tempo de contato dos desinfetantes utilizados.

Além do cronograma, a empresa também mantém procedimento escrito adequado para diluição de produtos de higienização.

Para monitoramento, a empresa deverá adotar o formulário para controle das operações de higienização de equipamentos e instalações que não são realizadas diariamente, seguindo modelo anexado a este manual (Registro de Controle de Higienização de Equipamentos).

Louças, copos e utensílios

A higienização manual de louças, copos e utensílios é realizada conforme seqüência abaixo:

- ✓ retirar o excesso de sujidade e/ou recolher os resíduos;
- ✓ lavar com água e detergente neutro;
- ✓ enxaguar bem com água corrente;
- ✓ desinfetar com produtos químicos ou calor;
- ✓ enxaguar bem com água corrente no caso de utilização de produtos químicos, exceto o álcool 70%;
- ✓ secar naturalmente, sem a utilização de panos.

Quanto aos cuidados com a máquina de lavar louças, são disponibilizados produtos apropriados para realização de uma higienização adequada. Os utensílios são dispostos de forma a permitir uma higienização completa. A máquina também é higienizada diariamente e passa por manutenção periódica.

Os utensílios e equipamentos são guardados em local apropriado, limpo e seco, protegido contra a poeira e insetos.

Caixas de gordura

As caixas de gordura são limpas regularmente, conforme a necessidade, através da utilização de produtos apropriados para tal finalidade, ou seguindo as instruções abaixo:

- ✓ recolher toda a gordura utilizando uma pá exclusiva para este fim, garantindo a retirada total da gordura, inclusive daquela aderida às paredes e tampas;
- ✓ esfregar com vassoura ou escova exclusiva para este fim, com água fervente e produto desengordurante apropriado para esta finalidade;
- ✓ enxaguar bem, se possível, com água sob pressão;
- ✓ deixar escoar.

Reservatórios de água

A higienização dos reservatórios de água é realizada semestralmente ou sempre que necessário, conforme o procedimento a seguir (*fonte: Silva Junior, 2005*):

- ✓ amarrar a bóia ou fechar o registro de entrada de água no reservatório;

TICIANA WERNER RESTAURANTE	Titulo MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			Página 13/34
	Revisão	Data	Responsável	

- ✓ esvaziar o reservatório até a altura de cerca de um palmo de água;
- ✓ fechar a saída de água;
- ✓ escovar as paredes internas e o fundo com água e escova de fibra vegetal ou sintética (não usar sabão, detergente ou outro produto), desprendendo todo o resíduo e matéria orgânica;
- ✓ retirar os resíduos do fundo do reservatório com auxílio de um balde e um pano limpo, com cuidado para não danificar as paredes;
- ✓ abrir os registros de saída e entrada da água;
- ✓ enxaguar bem as paredes com água limpa, mantendo as torneiras abertas para que não sobrem resíduos nos canos;
- ✓ fechar a entrada da água;
- ✓ banhar todo o interior do reservatório com solução de cloro a 500 mg/litro, deixando as torneiras abertas para que esta solução escorra pelos canos;
- ✓ aguardar 30 minutos;
- ✓ abrir a entrada da água;
- ✓ enxaguar com água limpa, mantendo todas as torneiras abertas para enxaguar bem toda a tubulação;
- ✓ fechar todas as torneiras;
- ✓ encher o reservatório.

Cuidados no uso de produtos e instrumentos de limpeza:

- ✓ Os produtos de higienização estão devidamente identificados.
- ✓ Instrumentos usados na limpeza, como baldes, panos, vassouras, rodos e esponjas, são mantidos em bom estado de conservação. Estes são guardados limpos em local adequado.
- ✓ Panos e utensílios utilizados nos sanitários são separados dos utilizados nas áreas de produção.
- ✓ Não há utilização de esponja de aço na higienização dos utensílios.
- ✓ A empresa utiliza panos descartáveis nas áreas de manipulação.

12. HIGIENIZAÇÃO DE HORTIFRUTÍCOLAS

O procedimento de higienização de hortifrutícolas que serão consumidos crus e com casca possui a seqüência abaixo:

- ✓ selecionar e desprezar partes não aproveitáveis;
- ✓ fazer pré-lavagem em água potável corrente folha a folha ou um por um para remover excesso de terra, larvas, reduzir quantidade de microrganismos, etc;
- ✓ desinfetar por 15 minutos em solução clorada;
- ✓ enxaguar em água potável corrente;
- ✓ deixar secar naturalmente ou com uso de centrífuga.

TICIANA WERNER RESTAURANTE	Titulo MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			Página 14/34
	Revisão	Data	Responsável	

A empresa utiliza produtos adequados para a desinfecção desses alimentos.

Os cuidados necessários para se fazer a correta higienização, incluindo diluição do produto encontram-se em local visível na área de manipulação.

13. PRODUÇÃO / MANIPULAÇÃO

Segue a descrição das etapas do fluxo de produção existente na empresa, desde a compra de matéria-prima até a distribuição dos alimentos prontos.

13.1. COMPRA

A empresa adquire produtos de fornecedores idôneos, devidamente registrados. Todos os produtos possuem registro ou selo de inspeção, devendo cumprir com os requisitos descritos no tópico recebimento.

O transporte dos alimentos comprados pela empresa é realizado em condições de higiene e conservação satisfatórias.

13.2. RECEBIMENTO

Durante o recebimento, a empresa avalia as matérias-primas quanto aos critérios qualitativos pré-determinados e especificados a seguir:

- as condições de limpeza dos veículos e higiene dos entregadores devem ser satisfatórias;
- a data de validade deve estar dentro do prazo e de acordo com a utilização e o tempo de estocagem médio do produto;
- as embalagens devem estar limpas, em condições íntegras e seguir as particularidades de cada tipo de alimento:
 - Os alimentos não podem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado;
 - as latas não podem estar amassadas, estufadas e/ou enferrujadas;
 - os ovos não devem ser recebidos caso estejam com a casca rachada.
- nos rótulos devem constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, selo de inspeção (quando aplicável), número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso);
- alimentos congelados não podem ter cristais de gelo ou líquido dentro da embalagem e devem apresentar-se duros como pedra;
- os produtos devem apresentar aparência, odor e consistência característicos. A avaliação sensorial é feita de acordo com cada tipo de alimento, com base nas instruções a seguir e na presença do cozinheiro responsável, quando necessário.

TICIANA WERNER RESTAURANTE	Título MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			Página 15/34
	Revisão	Data	Responsável	

Tabela: Características sensoriais solicitados para o recebimento de produtos

Produto	Características Sensoriais		
	Aparência	Odor	Consistência
Carne bovina	Cor vermelho brilhante (internamente), vermelho púrpura. Sem escurecimento, manchas esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto.	Característico.	Firme, não amolecida, nem pegajosa.
Carne suína	Cor vermelho pálido. Sem escurecimento, manchas esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto.	Característico.	Firme, não amolecida, nem pegajosa. Verificar ausência de formações redondas brancas de cisticercos.
Aves	Cor amarelo rosado. Sem escurecimento, manchas esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto.	Característico.	Firme, não amolecida, nem pegajosa.
Peixes	Cor branca ou ligeiramente rósea para filés. Peixes inteiros devem ter as escamas brilhantes e bem aderidas, guelras vermelho vivo, úmidas e intactas, olhos brilhantes e salientes.	Característico, com cheiro leve de mar ou algas marinhas.	Firme, não amolecida, nem pegajosa. Em peixes inteiros, a carne deve estar presa a espinha.
Camarão	Cor rosada ou acinzentada, a depender da espécie, sem pigmentação estranha. Carapaça transparente que permita visualizar a coloração dos músculos. Olhos negros e bem destacados. O corpo deve apresentar-se curvado.	Característico, com cheiro leve de mar ou algas marinhas.	Carapaça deve ser aderente ao corpo e liberada com facilidade ao ser forçada. As pernas e o cefalotórax não devem se desprender facilmente do corpo.
Ostras, Mariscos, Mexilhões e Vieiras	Cor cinzenta clara para as ostras e amarelada em mexilhões e mariscos. Todas devem apresentar conchas fechadas e com grande retenção de água incolor e límpida.	Característico, com cheiro leve de mar ou algas marinhas.	Consistência esponjosa, gelatinosa e elástica. A carne deve estar aderida à concha e úmida.
Lula e Polvo	Cor branca, rosada, acinzentada ou sem coloração estranha à espécie. Olhos transparentes.	Característico.	Carne consistente e elástica. Pele lisa e úmida.
Embutidos	Cor característica de cada produto, sem manchas pardas, esbranquiçadas, verdes ou cinzas.	Característico, sem odor de ranço.	Firme e não pegajosa.
Leite	Cor branca leitosa.	Característico.	Líquido homogêneo.
Queijo Minas Frescal	Cor esbranquiçada e homogênea. Crosta inexistente ou fina.	Suave e característico.	Branda e macia.
Mussarela	Cor branca a amarela. Não possui crosta e oleaduras, podendo apenas apresentar aberturas irregulares.	Láctico, pouco perceptível.	Semi-dura e semi-suave. Textura fibrosa, elástica e fechada.
Queijo Prato	Cor amarelo palha. Crosta inexistente ou fina, lisa e bem formada, podendo ser revestido de	Característico.	Semi elástica, tendente a macia, amanteigada.

TICIANA WERNER RESTAURANTE	Título MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO		
	Revisão	Data	Responsável
			Página 16/34

	parafina.		
Parmesão	Cor amarelo palha, homogênea.	Característico.	Dura, maciça, de untura seca. Textura compacta, granulosa.
Provolone	Cor marfim ou creme, homogênea. Crosta firme, lisa, resistente, destacável, parafinada, encerada ou oleada.	Característico.	Semi-dura, de untura meio seca a manteigosa. Textura compacta ou com poucos olhos. Defumado ou não.
Ricota fresca	Cor branca ou branco creme. Crosta rugosa não formada ou pouco nítida.	Característico.	Mole, não pastosa e friável. Textura fechada ou com poucos olhos mecânicos.

TICIANA WERNER RESTAURANTE	Título MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			Página 17/34
	Revisão	Data	Responsável	

As temperaturas de recebimento dos alimentos também são avaliadas e obedecem aos requisitos descritos abaixo:

Tabela: Temperatura para recebimento de alimentos

Alimento	Temperatura
Carnes e aves	Até 10°C, preferencialmente até 4°C
Frutos do mar e peixes frescos	Até 3°C
Leite in natura e derivados	Até 10°C
Massas frescas	Até 10°C
Congelados	-18°C com tolerância até -12°C
Ovos	Temperatura ambiente, recomendável até 10°C
Alimentos secos, enlatados e hortifrutícolas	Temperatura ambiente

Procedimento para devoluções:

Conforme descrito no Planejamento Empresarial – ANEXO, caso o produto não atenda aos pré-requisitos citados acima, de forma a comprometer ou lançar dúvidas quanto a sua qualidade higiênico-sanitária, os mesmos deverão ser devolvidos imediatamente ou na impossibilidade, deverão ser separados, identificados com etiqueta escrita como devolução e armazenados separadamente, sob condições adequadas, para serem devolvidos ou substituídos posteriormente.

13.3. ARMAZENAMENTO

Alimentos perecíveis são armazenados o mais rápido possível, limitando ao máximo seu tempo de permanência a altas temperaturas.

Durante o armazenamento, são tomados os seguintes cuidados:

- Alimentos refrigerados e congelados são mantidos sob temperatura adequada, obedecendo às instruções descritas abaixo:
 - Alimentos perecíveis como carnes e peixes, embutidos, ovos, leite, manteiga, queijos, creme de leite fresco, massas frescas e sobremesas são armazenados à temperatura de refrigeração (até 5°C), até o momento de seu uso.
 - Matérias-primas congeladas são armazenadas imediatamente a temperaturas abaixo de 0°C.
- Alimentos refrigerados e congelados são mantidos devidamente organizados de forma a prevenir a contaminação cruzada, obedecendo às instruções descritas abaixo:

TICIANA WERNER RESTAURANTE	Título MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			Página 18/34
	Revisão	Data	Responsável	

- Nos casos em que diferentes gêneros alimentícios são armazenados em um mesmo equipamento refrigerador, os alimentos prontos para consumo são colocados nas prateleiras superiores, os semi-prontos e/ou pré-preparados são colocados nas prateleiras intermediárias e os produtos crus, nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.
- Diferentes alimentos podem ser armazenados no mesmo freezer, desde que devidamente embalados, identificados e separados.
- Os alimentos que são retirados de suas embalagens originais são embalados de forma adequada, em sacos plásticos transparentes ou recipientes plásticos com tampa e devidamente identificados com o nome do produto, data de preparo e data de validade.
- Alimentos secos são armazenados em estantes e prateleiras adequadas ou sobre estrados, evitando contato direto com o piso e respeitando o espaçamento mínimo que garanta a circulação de ar e permita higienização adequada.
- O prazo de validade dos alimentos manipulados é determinado conforme descrito a seguir.
- A saída dos produtos obedece ao sistema PVPS (o primeiro que vence é o primeiro que sai), onde alimentos com menor prazo de validade são utilizados primeiro.
- Matérias-primas estocadas a temperatura ambiente e produtos descartáveis são armazenados separadamente de produtos químicos de limpeza.
- Produtos químicos e de limpeza são mantidos em suas embalagens originais e quando é necessário dividi-los em embalagens menores, como no caso do uso de pulverizadores, estes são identificados.
- Alimentos jamais devem ser porcionados em embalagens de produtos de limpeza ou perfumaria.
- Produtos destinados à devolução são identificados e colocados em local separado para não haver possibilidade de uso por engano.
- É proibida a entrada de caixas de madeira e papelão dentro da área de armazenamento e manipulação.

Prazo de validade dos produtos manipulados:

O prazo de validade dos alimentos manipulados é determinado conforme descrito a seguir.

Produtos que forem retirados da embalagem são armazenados em recipientes tampados e identificados, sob as condições de temperatura e pelo prazo indicado pelo fabricante.

Para alimentos secos a empresa estabelece validade máxima de 30 dias após serem abertos ou retirados da embalagem original, desde que não se ultrapasse a validade estipulada pelo fabricante.

Alimentos manipulados e todos os demais que necessitam de baixas temperaturas para sua conservação, possui o prazo de validade descrito em sua identificação, com prazo máximo variando conforme a temperatura do armazenamento e o tipo de produto, de acordo com as tabelas abaixo:

TICIANA WERNER RESTAURANTE	Título MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO		
	Revisão	Data	Responsável
			Página 19/34

Validade de alimentos congelados

Temperatura	Tempo máximo de armazenamento
0 a -5°C	10 dias
-5 a -10°C	20 dias
-10 a -18°C	30 dias
Abaixo de -18°C	90 dias

Validade de alimentos refrigerados

Alimentos	Tempo máximo de armazenamento
Pescados	1 dia
Misturas com maionese	1 dia
Sobras de alimentos	1 dia
Demais alimentos	3 dias
Ovos	2 semanas

13.4. PRÉ-PREPARO E PREPARO

Dessalgue

As carnes salgadas são submetidas à retirada do sal através de imersão em água, podendo ser feito com troca de água a no máximo 21°C ou a cada 4 horas, sob imersão em água refrigerada até 10°C, ou ainda sob fervura, seguido de preparação imediata.

Descongelamento

Os processos de descongelamento são realizados de maneira segura, podendo ser feito:

- ✓ Em temperatura de refrigeração, até 5°C, tendo o cuidado de armazenar os alimentos sob descongelamento nas prateleiras inferiores dos refrigeradores para evitar que o líquido esorra sobre os demais alimentos.
- ✓ Em microondas para pequenas porções de alimento, desde que o mesmo seja cozido imediatamente após o descongelamento.
- ✓ Durante o processo de cozimento quando recomendado pelo fabricante.

Porcionamento

A empresa aplica o processo de porcionamento para controlar melhor o rendimento dos alimentos utilizados nas receitas, sendo aplicado principalmente para produtos de origem animal, como carne, peixes e frutos do mar.

O porcionamento é realizado de forma segura, obedecendo o critério de 30 minutos para cada lote quando realizado à temperatura ambiente ou 2 horas para cada lote quando realizado em área climatizada com temperaturas entre 12°C e 18°C.

TICIANA WERNER RESTAURANTE	Titulo MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO		
	Revisão	Data	Responsável
			Página 20/34

Congelamento

O processo de congelamento, quando realizado, deve obedecer aos critérios descritos a seguir:

- ✓ Jamais leve ao congelamento um alimento quente. Antes de ser congelado, o alimento deve ser resfriado conforme descrito no item “Resfriamento”.
- ✓ Divida os alimentos em pequenas porções e coloque-os em embalagens adequadas, evitando o contato direto com o ar e a umidade, para que o alimento não fique ressecado ou sofra alterações.
- ✓ Deixe sempre um espaço vazio na embalagem, pois os alimentos com maior teor de líquidos aumentam de volume durante o processo de congelamento. Não utilize recipientes de vidro, devido ao risco de quebra.
- ✓ Identifique a embalagem, informando o conteúdo, a data em que o alimento foi congelado e a data de validade.
- ✓ Mantenha os freezers de congelamento limpos, sem acúmulo de gelo ou sobrecarregados para facilitar a circulação do ar frio em seu interior.
- ✓ Organize os produtos dentro do freezer de forma a facilitar o congelamento rápido. Evite acumular um alimento sobre o outro ou utilize recipientes rasos, com no máximo 10cm de altura, sobrepondo-os em forma de cruz.
- ✓ Coloque os alimentos para congelar nas partes inferiores do freezer para evitar que os líquidos do alimento em congelamento escorram para os produtos abaixo dele, prevenindo a contaminação cruzada.

Os alimentos são descongelados somente quando forem utilizados e não tornam a ser congelados, permanecendo sob refrigeração até o momento do uso, de acordo com a tabela de validades para produtos refrigerados.

13.5. COZIMENTO

Todos os alimentos preparados previamente têm sua temperatura de cozimento monitorada diariamente, a qual atinge pelo menos 70°C em todas as suas partes. Os alimentos preparados para consumo imediato têm sua temperatura de cozimento monitorada aleatoriamente.

O óleo utilizado nas frituras é controlado através de análise visual e/ou monitor de gordura, sendo trocado sempre que apresentar alterações de aroma, sabor e formação intensa de fumaça ou espuma. A temperatura do óleo não deve ultrapassar 180°C.

13.6. ESPERA PARA DISTRIBUIÇÃO

Os alimentos que serão servidos quentes e que são preparados previamente são mantidos aquecidos à temperatura acima de 60°C por no máximo 6 horas durante o funcionamento do turno ou são mantidos sob refrigeração até o momento do uso.

Alimentos frios como saladas, frutas e sobremesas são mantidos a temperaturas de refrigeração (até 5°C) até o momento da montagem dos pratos para distribuição.

13.7. DISTRIBUIÇÃO

A empresa faz uso de serviço buffet, no qual os alimentos são dispostos em sistema de distribuição que deve manter aquecidos os alimentos quentes e resfriados os alimentos consumidos frios. Nesse sistema, devem ser tomados os seguintes cuidados:

TICIANA WERNER RESTAURANTE	Titulo MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			Página 21/34
	Revisão	Data	Responsável	

- Disponibilizar utensílios adequados para servir os alimentos, com cabos mais longos para manter as mãos afastadas do alimento.

- Substituir e higienizar os utensílios periodicamente.

- Agitar os alimentos freqüentemente para que se distribua melhor o calor.

Para monitorar a temperatura, a empresa utiliza termômetro digital, o qual é introduzido nos alimentos para conferir se a temperatura de distribuição está dentro dos valores recomendados. Neste caso, são tomados os seguintes cuidados: - Alimentos quentes deverão ser mantidos à temperatura acima de 60°C, expostos por, no máximo, 6 horas, considerando o tempo da espera para distribuição. - A temperatura dos alimentos deverá ser medida, pelo menos, a cada duas horas. - Nos casos em que alimentos quentes alcançam temperaturas abaixo de 60°C, estes deverão ser retirados da pista quente e levados até a cozinha para passar por processo de reaquecimento.

Os alimentos quentes que ficam a menos de 60°C por um período superior a 3 horas são descartados.

Os alimentos frios prontos para consumo são mantidos no máximo a 10°C por até 4 horas ou, se mantidos, a temperaturas superiores (até 21°C) são descartados após 2 hs.

Os alimentos permanecem protegidos adequadamente durante a distribuição.

Alimentos crus ou previamente manipulados que serão finalizados no momento da escolha pelo cliente, não sofrem abuso de tempo e temperatura.

A reposição de produtos para distribuição é realizada de forma segura e adequada, não ocorrendo a mistura do alimento novo com o alimento já distribuído.

13.8. REAQUECIMENTO

Os alimentos prontos são reaquecidos, sob fogo direto, de maneira rápida até atingir a temperatura mínima de 70°C, medido em todas as suas partes. Esse procedimento é realizado:

- ✓ Todas as vezes que a temperatura cair a menos que 60°C durante a distribuição ou espera para a distribuição.
- ✓ Para o reaproveitamento de sobras limpas.
- ✓ Antes da utilização dos alimentos preparados previamente.

13.9. RESFRIAMENTO

Antes de serem armazenados, os alimentos já cozidos ou manipulados são resfriados o mais rapidamente possível para evitar temperaturas de risco.

Para resfriar os alimentos de maneira adequada de 60°C até 10°C, em até 2 horas, deverão ser tomados os seguintes cuidados:

- ✓ A quantidade de alimento a ser resfriado é reduzida, fatiando-o, separando-o em porções ou distribuindo o alimento ainda quente em recipientes rasos de no máximo 10cm de profundidade.

TICIANA WERNER RESTAURANTE	Título MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			Página 22/34
	Revisão	Data	Responsável	

- ✓ Os recipientes com alimentos quentes são colocados em banhos de água gelada com gelo ou em freezer vazio, com cuidado para não haver sobreposição dos alimentos, facilitando a circulação de ar frio.
- ✓ Os alimentos líquidos e pastosos são agitados durante o resfriamento.

13.10. SOBRAS

São consideradas sobras, os alimentos para reposição que não tenham sido distribuídos desde que a temperatura tenha sido monitorada. Jamais são reutilizados alimentos prontos que tenham sido servidos.

Para o reaproveitamento de alimentos quentes, os mesmos passam pelas etapas de reaquecimento e resfriamento de forma rigorosa, podendo em seguida ser congelados ou armazenados em geladeira por no máximo um dia (24hs). Para uso, os mesmos são reaquecidos mais uma vez até atingir a temperatura mínima de 70°C em todas as partes e, só então, liberados para consumo.

Para a reutilização de alimentos frios, estes são mantidos armazenados sob refrigeração por no máximo 1 dia (24hs) ou congelados. Também podem ser utilizados na elaboração de pratos quentes, desde que seguidas as normas de reaquecimento descritas acima.

14. DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

A empresa mantém este Manual de Boas Práticas acessível aos seus colaboradores e disponível às autoridades sanitárias. Este documento é revisto e atualizado periodicamente, de acordo com novas ações e mudanças realizadas.

Juntamente com o Manual, existem 4 Procedimentos Operacionais Padronizados, também chamados POPs, os quais descrevem de maneira objetiva, o passo a passo para a realização das operações relacionadas a:

- Higiene e saúde dos manipuladores;
- Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- Higienização do reservatório de água.

Complementando o sistema de Boas Práticas, a empresa utiliza formulários com o objetivo de monitorar a eficácia dos processos relacionados à segurança dos alimentos, permitindo que a empresa controle melhor os seus processos. Os modelos dos formulários utilizados seguem anexos a este Manual. Os registros são mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias.

TICIANA WERNER RESTAURANTE	Título MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO		
	Revisão	Data	Responsável
			Página 23/34

15. BIBLIOGRAFIA

- BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.
- BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993.
- CARVALHO, LEILA. Guia de Boas Práticas para Serviços de Alimentação Fora do Lar. Salvador, ABRASEL – Associação Brasileira de Bares e Restaurantes, 2007. Programa BOAS – Alimento Seguro.
- SILVA JR, ENEO ALVES. Manual de Controle Higiênico Sanitário em Alimentos. Varela, 6ª edição, 2005, São Paulo.
- Manual de elementos de apoio para o sistema APPCC. Rio de Janeiro, SENAC/DN, 2001, 282p. Projeto APPCC Mesa - Convênio CNC/CNI/SEBRAE/ANVISA.

16. ANEXOS

ANEXO - Planejamento Empresarial

ANEXO - Registro de Higienização de Reservatório de Água

ANEXO - Registro de Ocorrência de Pragas

ANEXO - Controle de Higiene e Apresentação Pessoal

ANEXO - Controle de Higienização de Equipamentos

ANEXO - Cronograma de Higienização

TICIANA WERNER RESTAURANTE	Titulo MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO		
	Revisão	Data	Responsável
			Página 24/34

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO

POP 1 - HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES

1- OBJETIVO:

Este documento descreve:

- Procedimento a ser utilizado para a higienização das mãos, contendo suas etapas, a frequência e os princípios ativos dos anti-sépticos usados.
- Procedimentos a serem adotados nos casos em que os manipuladores apresentem lesões ou suspeita de problemas de saúde que possam comprometer a segurança dos alimentos.
- Programa para a capacitação técnica dos manipuladores.

2- DESCRIÇÃO:

2.1- Higienização das Mãos

Além dos vestiários, a área de manipulação de alimentos da empresa também deve possuir estação exclusiva para lavagem de mãos.

2.1.1- Manutenção

Os colaboradores devem zelar pelos seguintes cuidados com as estações de lavagem de mãos:

- ✓ Devem ser mantidas em bom estado de conservação e limpeza.
- ✓ Devem ser mantidas permanentemente abastecidas com sabão bactericida e papel toalha descartável não reciclado.
- ✓ A lixeira deve possuir sistema de abertura sem a utilização das mãos em perfeito funcionamento.

2.1.2- Princípio Ativo

Princípio ativo do produto utilizado na anti-sepsia das mãos: Irgasan ou Triclosan

2.1.3- Frequência

Todos os colaboradores devem manter as mãos muito bem limpas, fazendo uso regular das estações exclusivas para a lavagem de mãos, com a seguinte frequência:

- ✓ Antes de iniciar o trabalho.
- ✓ Antes de manipular o alimento.
- ✓ Ao trocar de atividades, principalmente quando estiver manipulando alimento cru e for trabalhar com alimento cozido.
- ✓ Antes de usar luvas e após tirá-las.
- ✓ Após utilizar os sanitários.
- ✓ Após pegar em dinheiro.
- ✓ Após tossir, espirrar, assoar o nariz ou se coçar.
- ✓ Após comer ou fumar.
- ✓ Após recolher lixo e outros resíduos.
- ✓ Após passar muito tempo em uma mesma atividade.
- ✓ Todas as vezes que interromper um serviço.

TICIANA WERNER RESTAURANTE	Titulo MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO		
	Revisão	Data	Responsável
			Página 25/34

2.1.4- Procedimento

A técnica para higienização das mãos deve ter a seqüência abaixo:

- ✓ molhar as mãos e antebraços com água;
- ✓ lavar com sabonete líquido anti-séptico;
- ✓ massagear bem as mãos e antebraços;
- ✓ enxaguar bem as mãos e antebraços;
- ✓ secar as mãos com papel toalha descartável não reciclado;
- ✓ descartar o papel dentro da lixeira, sem tocá-la com as mãos.

2.2- Controle de Saúde dos Colaboradores

A empresa deve manter um programa de controle médico, realizado através de serviço especializado e regulamentado, prestado por clínica especializada, responsável pela avaliação clínica e exames laboratoriais complementares, de acordo com determinação da legislação.

2.2.1- Frequência

Tais exames devem ser realizados:

- ✓ Na admissão.
- ✓ Na demissão.
- ✓ Periodicamente.
- ✓ No retorno ao trabalho.
- ✓ Na alteração de função.

2.2.2- Procedimento para Realização de Exames

Para a realização dos exames, deve-se:

- ✓ preencher a ficha de requisição de exames, fornecida pela empresa contratada, de acordo com a função do colaborador;
- ✓ encaminhar o colaborador aos locais dos exames;
- ✓ confirmar a realização de todos os exames, junto ao médico responsável;
- ✓ conferir os resultados dos exames e, quando necessário, tomar as providências indicadas pelo laudo médico para tratamento, devendo o colaborador ser re-encaminhado para novos exames;
- ✓ receber e arquivar o atestado de saúde expedido ao final do processo.

2.2.3- Procedimento em Casos de Ferimentos e Lesões

Todos os colaboradores devem seguir as orientações abaixo:

- ✓ Comunicar ao seu supervisor e ao responsável técnico toda vez que manifestar quaisquer problemas de saúde, antes de começar o trabalho para que sejam tomadas as providências cabíveis.
- ✓ Caso apresente algum ferimento, lesão ou infecção na pele, primeiro deve tratar o ferimento, cobrir com bandagem e proteger com luva de látex.

TICIANA WERNER RESTAURANTE	Titulo MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			Página 26/34
	Revisão	Data	Responsável	

2.3- Programa de Capacitação

Todos os colaboradores da empresa que entram em contato com alimentos devem receber na admissão e no dia-a-dia das atividades, as instruções necessárias para cumprir com suas funções de maneira segura e higiênica.

Os manipuladores de alimentos devem ser qualificados tecnicamente nos requisitos mínimos de higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos, através de cursos específicos e periódicos.

A empresa deve manter em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários nos treinamentos de qualificação a que são submetidos, incluindo os responsáveis pelo(s) curso(s), a carga horária e o conteúdo programático.

Os treinamentos devem ser revistos a partir da realização de cursos específicos que abordam especialmente a vivência diária dos manipuladores, incluindo suas principais dificuldades na prática da Segurança dos Alimentos. A manutenção do treinamento deve ser realizada ao longo do ano durante a prática operacional.

3- MONITORAÇÃO:

Para monitorar o cumprimento das ações descritas neste documento, a empresa deve:

- Realizar avaliação diária das condições de saúde e higiene dos colaboradores.
- Fazer registro de controle de higiene e apresentação pessoal.
- Fazer o acompanhamento do programa de controle de saúde implementado.
- Manter atualizados os atestados de realização dos exames médicos.
- Manter atualizada uma lista de controle dos colaboradores treinados em segurança dos alimentos.

4- AÇÕES CORRETIVAS:

- Os colaboradores que não cumprem as determinações de higiene pessoal devem ser instruídos a corrigir imediatamente a não conformidade apresentada e devem estar sujeitos às punições previstas no regimento interno da empresa.
- As instalações sanitárias e estações para lavagem de mãos devem ser abastecidas com os produtos para higienização das mãos e descartáveis, sempre que necessário.
- Colaboradores que se apresentam para o trabalho com ferimentos devem ser orientados a realizar o procedimento determinado neste documento e aqueles que se apresentarem com lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem tais condições de saúde, podendo ser encaminhados para consulta médica.
- Quando detectadas falhas operacionais contínuas, caracterizadas por erros individuais, devem ser realizados treinamentos específicos, abordando os principais temas relacionados às dificuldades apresentadas pelos colaboradores.

TICIANA WERNER RESTAURANTE	Titulo			Página 27/34
	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			
	Revisão	Data	Responsável	

5- VERIFICAÇÃO:

A verificação da capacitação técnica e do cumprimento dos procedimentos de higiene e saúde dos manipuladores deve ser realizada pelo responsável pelas atividades de manipulação de alimentos, através de observação visual e checagem dos controles e registros de monitoramento efetuados pela empresa.

TICIANA WERNER RESTAURANTE	Titulo MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			Página 28/34
	Revisão	Data	Responsável	

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO

POP 2 - HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E MÓVEIS

1- OBJETIVO:

Este documento deve descrever:

- As informações necessárias para a higienização das instalações, superfícies, equipamentos, móveis e utensílios, incluindo os procedimentos e outras informações que se fizerem necessárias.

2- DESCRIÇÃO:

A higiene do ambiente da empresa compreende as operações de higienização da estrutura física (piso, paredes, etc), dos equipamentos, bancadas de trabalho e utensílios, realizadas de maneira freqüente para minimizar os riscos de contaminação dos alimentos.

Como primeira etapa da higienização, deve-se proceder com a limpeza, que consiste em remover as substâncias visíveis indesejáveis como terra, poeira, gordura, restos de comida e outras sujidades, utilizando água potável e sabão ou detergente.

Em seguida deve-se fazer a sanitização para remover ou reduzir a níveis aceitáveis os microrganismos, invisíveis a olho nu.

Após aplicação de sanitizantes a base de solução clorada, as superfícies devem ser enxaguadas em água corrente. Nos casos onde for utilizado o álcool 70°, não deve haver enxágüe.

Todas as superfícies devem secar naturalmente. Os utensílios e equipamentos devem ser guardados em local apropriado, limpo e seco, protegido contra a poeira e insetos.

Não é recomendado nos procedimentos de higiene ambiental:

- ✓ Varrer a seco nas áreas de manipulação.
- ✓ Usar lã e palha de aço.
- ✓ Reaproveitar embalagens de produtos de limpeza.
- ✓ Usar nas áreas de manipulação os mesmos utensílios e panos utilizados em sanitários.

De maneira geral, os procedimentos de higienização da empresa devem ser realizados:

- ✓ No início do trabalho.
- ✓ Depois de cada uso.
- ✓ Quando começar a trabalhar com outro tipo de alimento.
- ✓ A cada mudança de lote.
- ✓ A intervalos periódicos se os utensílios estiverem em uso constante para o mesmo tipo de alimento (no máximo a cada duas horas).

TICIANA WERNER RESTAURANTE	Titulo MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			Página 29/34
	Revisão	Data	Responsável	

2.1- Produtos e Materiais de Limpeza Utilizados

Todos os produtos de higienização adquiridos pela empresa devem ser regularizados e utilizados de acordo com as instruções do fornecedor.

Vassouras, rodos, baldes, escovas e outros equipamentos utilizados na higienização do ambiente não devem ser aproveitados para higienizar utensílios e superfícies que entram em contato com os alimentos, para os quais devem ser utilizadas esponjas macias, panos descartáveis e fibraço.

Todos os equipamentos de limpeza devem ser mantidos limpos, em bom estado de conservação e armazenados adequadamente, próximos à cozinha.

2.2- Preparação das soluções de produtos de higienização

As soluções utilizadas na higienização ambiental devem ser preparadas segundo recomendações descritas nas fichas técnicas ou rótulos dos produtos.

2.3- Procedimentos de Limpeza e Sanitização

2.3.1- Instalações, equipamentos, móveis e utensílios

As áreas usadas para a manipulação de alimentos devem ser limpas e higienizadas diariamente, quantas vezes forem necessárias e ao final do turno.

Todas as informações referentes à higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios estão descritas no "Cronograma de Higienização".

2.3.2- Louças, copos e utensílios

A higienização manual de louças, copos e utensílios deve ser realizada conforme seqüência abaixo:

- ✓ retirar o excesso de sujidade e/ou recolher os resíduos;
- ✓ lavar com água e detergente neutro;
- ✓ enxaguar bem com água corrente;
- ✓ desinfetar com produto químico ou calor;
- ✓ enxaguar com água corrente no caso de utilização com produtos químicos, exceto álcool 70°;
- ✓ secar naturalmente, sem a utilização de panos.

2.3.3 - Caixas de gordura

As caixas de gordura devem ser limpas regularmente, conforme a necessidade, através da utilização de produtos apropriados para tal finalidade, seguindo as instruções abaixo:

- ✓ recolher toda a gordura utilizando uma pá exclusiva para este fim, garantindo a retirada total da gordura, inclusive daquela aderida às paredes e tampas;
- ✓ esfregar com vassoura ou escova exclusiva para este fim, com água fervente e produto desengordurante apropriado para esta finalidade;
- ✓ enxaguar bem, se possível, com água sob pressão;
- ✓ deixar escoar.

TICIANA WERNER RESTAURANTE	Titulo MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO		
	Revisão	Data	Responsável
			Página 30/34

3- MONITORAÇÃO:

Para monitorar o cumprimento das ações descritas neste documento, a empresa deve:

- Realizar avaliação diária das condições de higiene das instalações, equipamentos e utensílios de trabalho.
- Fazer registro das operações de higienização de equipamentos e instalações que não são realizados diariamente no formulário “controle de higienização de equipamentos”.

4- AÇÕES CORRETIVAS:

- Quando detectada baixa eficácia ou alto consumo dos produtos de limpeza, os colaboradores responsáveis devem receber treinamento das empresas fornecedoras dos materiais de limpeza, quanto à preparação e forma de utilização dos produtos químicos de higienização.
- O não cumprimento do “Cronograma de Higienização” da empresa deve ser corrigido com treinamentos específicos, além de revisão e atualização do cronograma, de acordo com mudanças nos produtos e métodos utilizados.

5- VERIFICAÇÃO:

A verificação do cumprimento dos procedimentos de higienização deve ser realizada pelo responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos através de observação visual e checagem dos registros de monitoramento efetuados.

TICIANA WERNER RESTAURANTE	Titulo MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			Página 31/34
	Revisão	Data	Responsável	

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO

POP 3 - CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

1- OBJETIVO:

Este documento deve descrever:

- As medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas.

2- DESCRIÇÃO:

2.1 - Ações Preventivas

Como ações contínuas de organização e higiene com o objetivo de impedir a atração, o acesso, o abrigo e/ou proliferação de vetores e pragas urbanas, todos os colaboradores devem:

- ✓ Manter as áreas livres de sujidades e resíduos alimentares.
- ✓ Descartar o lixo com frequência e de maneira correta.
- ✓ Manter as latas de lixo limpas, em boas condições e bem cobertas.
- ✓ Lavar, enxaguar e desinfetar as latas de lixo regularmente.
- ✓ Guardar adequadamente os alimentos para não atrair insetos.
- ✓ Manter as áreas internas e seus arredores livres de papel, papelão ou embalagens e materiais em desuso.
- ✓ Evitar a entrada de caixas de hortifrutícolas e bebidas nas áreas de manipulação de alimentos.
- ✓ Limpar e desinfetar as instalações, pois a higienização cuidadosa diminui os suprimentos de alimento e mata os ovos dos insetos.

A empresa deve possuir:

- ✓ Aberturas para áreas externas fechadas ou teladas.
- ✓ Portas e janelas ajustadas ao batente.
- ✓ Ralos sifonados e com sistema de fechamento.
- ✓ Instalações livres de fendas e frestas.
- ✓ Caixas de gordura bem vedadas.

2.2 - Tratamento Químico

A empresa deve manter contrato com empresa especializada e legalizada para aplicação de tratamento químico das áreas internas e próximas à empresa, utilizando o manejo integrado de pragas.

A empresa especializada deve emitir certificado de garantia do serviço, o qual precisa ser renovado periodicamente e colocado em local de fácil acesso, comprovando a execução do serviço e contendo as informações “estabelecidas em legislação sanitária específica”.

2.2.1 - Cuidados durante e após aplicação de pesticidas

Os colaboradores que atuam na limpeza, supervisionados pelo responsável pelas atividades de manipulação, devem tomar os cuidados a seguir durante e após a aplicação dos produtos químicos pesticidas, para evitar a contaminação de produtos, utensílios, louças e equipamentos:

TICIANA WERNER RESTAURANTE	Titulo MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			Página 32/34
	Revisão	Data	Responsável	

- ✓ Durante a aplicação do produto químico, o piso deve ser mantido seco para otimizar a eficiência do tratamento.
- ✓ Todos os alimentos e utensílios devem ser armazenados em refrigeradores ou armários antes da aplicação dos produtos químicos.
- ✓ Antes de iniciar o turno no dia seguinte após a aplicação, todas as superfícies que entrarem em contato com alimentos deverão ser devidamente higienizadas, conforme procedimento descrito no item “Higiene Ambiental”.

3- MONITORAÇÃO:

A eficácia do controle integrado de vetores e pragas deve ser monitorada a partir da aplicação do formulário “Registro de Ocorrência de Pragas”, preenchido através dos relatos de observação de pragas e/ou indicações de sua presença, como fezes, produtos danificados, entre outros.

4- AÇÕES CORRETIVAS:

- A empresa deve comunicar à empresa responsável pelo controle de pragas todas as vezes que houver relatos contínuos de ocorrências de pragas, solicitando ações corretivas como mudança nos produtos aplicados, instalação de equipamentos anti-pragas ou aumento na frequência de aplicação dos produtos.
- Para corrigir quaisquer irregularidades nos documentos de garantia do serviço, a empresa deve solicitar novo certificado que comprove a correta aplicação do controle químico.

5- VERIFICAÇÃO:

A verificação deste controle integrado de pragas deve ser realizada pelo responsável pelas atividades de manipulação de alimentos, através de observação e da checagem do certificado atualizado e dos registros efetuados no formulário “Registro de Ocorrência de Pragas”.

TICIANA WERNER RESTAURANTE	Título MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			Página 33/34
	Revisão	Data	Responsável	

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO POP 4 - HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

1- OBJETIVO:

Este documento deve descrever:

- A higienização do reservatório regulador de água da empresa, incluindo o método de higienização, o princípio ativo do desinfetante utilizado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos utilizados na operação de higienização e outras informações que se fizerem necessárias.

2- DESCRIÇÃO:

2.1 - Abastecimento de Água:

A empresa utiliza água potável na produção e manipulação de alimentos, sendo abastecida pela empresa de abastecimento público.

2.2 - Processo de Higienização do Reservatório de Água

O reservatório deve ser mantido em bom estado de conservação e limpeza, de forma a não comprometer a qualidade da água, permanecendo tampado, livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos.

2.2.1 - Frequência

A empresa deve realizar a higienização do reservatório a cada seis meses ou toda vez em que houver a ocorrência de acidentes como entrada de animais, insetos e folhas.

2.2.2 - Procedimento

A higienização do reservatório de água deve ser planejada para ocorrer quando a empresa não estiver em funcionamento, ou quando não for necessária a utilização de água por cerca de 1 hora.

Deve-se aplicar o procedimento a seguir (*fonte: Silva Junior, 2005*):

- ✓ amarrar a bóia ou fechar o registro de entrada de água no reservatório;
- ✓ esvaziar o reservatório até a altura de cerca de um palmo de água;
- ✓ fechar a saída de água;
- ✓ escovar as paredes internas e o fundo com água e escova de fibra vegetal ou sintética (não usar sabão, detergente ou outro produto), desprendendo todo o resíduo e matéria orgânica;
- ✓ retirar os resíduos do fundo do reservatório com auxílio de um balde e um pano limpo, com cuidado para não danificar as paredes;
- ✓ abrir os registros de saída e entrada da água;
- ✓ enxaguar bem as paredes com água limpa, mantendo as torneiras abertas para que não sobrem resíduos nos canos;
- ✓ fechar a entrada da água;
- ✓ banhar todo o interior do reservatório com solução de cloro a 500 mg/litro, deixando as torneiras abertas para que esta solução escorra pelos canos;
- ✓ aguardar 30 minutos;

TICIANA WERNER RESTAURANTE	Titulo MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			Página 34/34
	Revisão	Data	Responsável	

- ✓ abrir a entrada da água;
- ✓ enxaguar com água limpa, mantendo todas as torneiras abertas para enxaguar bem toda a tubulação;
- ✓ fechar todas as torneiras;
- ✓ encher o reservatório.

2.2.3 - Preparação da Solução Clorada

20 mL (ou 2 colheres de sopa) de água sanitária com **2,5% de cloro ativo** para cada litro de água

3- MONITORAÇÃO:

A empresa utiliza água potável na produção e manipulação de alimentos, sendo abastecida pela empresa de abastecimento público.

A higienização do reservatório deve ser monitorada através do formulário “Registro de Higienização de Reservatório de Água”, a ser preenchido pelo responsável pela higienização, após a realização do procedimento.

4- AÇÕES CORRETIVAS:

- Em casos especiais, a empresa pode optar pela aquisição de água potável para suprir seu abastecimento por determinado período de tempo.
- Quando detectadas falhas na periodicidade ou eficácia da higienização dos reservatórios, os colaboradores responsáveis devem receber novo treinamento para a correta preparação da solução sanitizante e aplicação do procedimento, de acordo com sua descrição. No caso de terceirização desse serviço, a empresa responsável pela higienização deve ser contatada ou mesmo substituída.

5- VERIFICAÇÃO:

Nos casos de fonte alternativa, a potabilidade da água deve ser verificada através dos laudos emitidos após análises laboratoriais.

A verificação do cumprimento do procedimento de higienização deve ser realizada pelo gerente através da checagem dos registros efetuados no formulário “Registro de Higienização de Reservatório de Água”.