

BOAS PRÁTICAS NA FABRICAÇÃO E MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS

SEDUC/RS

BOAS PRÁTICAS NA FABRICAÇÃO E MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS

LEGISLAÇÕES

RESOLUÇÃO ANVISA RDC nº 216/2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

PORTARIA № 78/2009 - Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências.

O QUE SÃO BOAS PRÁTICAS?

São práticas de higiene para **garantir alimentos seguros** que devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha, armazenamento, preparo até o consumo do alimento.

O objetivo das Boas Práticas é evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.







Alimento Seguro

Um alimento seguro é aquele que não contém agentes ou substâncias nocivas em quantidades que possam causar agravos à saúde ou dano ao consumidor.

Esses agentes e substâncias são conhecidos como perigos e podem ser prevenidos ou reduzidos por meio de cuidados e regras a serem adotadas durante todas as etapas do preparo dos alimentos.

Por tudo isso, a função de quem manipula alimentos é tão importante.



Como os alimentos se contaminam?

Quando parasitas, substâncias tóxicas ou microrganismos prejudiciais à saúde entram em contato com o alimento durante a manipulação e preparo.



CONTAMINAÇÃO FÍSICA

Presença de corpos estranhos nos alimentos, tais como: pedaços de unha, cabelos, lascas de madeira, partículas sólidas (pedras), pregos, fragmentos de insetos, entre outros.



CONTAMINAÇÃO QUÍMICA

Presença de inseticidas, detergentes, medicamentos, entre outros.

Produtos de limpeza



CONTAMINAÇÃO MICROBIOLÓGICA

Presença de micro-organismos patogênicos e/ou suas toxinas.

<u>Bactérias, fungos, vírus e</u> parasitas (como vermes).

Onde estão os microrganismos?











No ar

Nos insetos e roedores Em utensílios e equipamentos sujos

Nos excrementos humanos e de animais

Nos alimentos



Nos cabelos





Nas mãos e nas unhas



Nas feridas



Na pele de animais

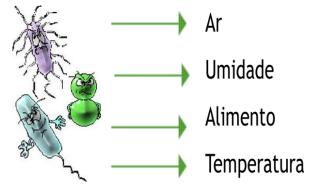


No solo

Os microrganismos não são visíveis olho são а nu, distribuídos amplamente representam OS principais contaminantes biológicos dos alimentos.

Principais microrganismos encontrados nos alimentos:

- · Listeria monocytogenes:
- Escherichia Coli:
- Bacillus cereus
- Clostridium perfringes
- Clostridium botulinum
- Salmonella
- Yersinia Pestis
- Staphylococcus aureus







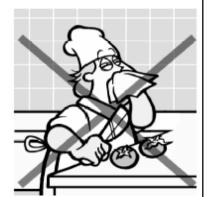






As principais causas de contaminação dos alimentos são:

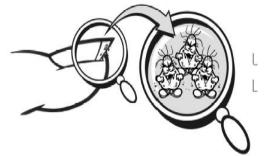
- · Falta de higiene manipulador;
- Lixo jogado no solo;
- · Água sem tratamento;
- Falta de higiene ambiental;
- Contaminação cruzada (ocorre ao manusear alimentos diferentes, crus ou cozidos, com mesmos utensílios ou sem higienizar bancadas e utensílios.



Quando o homem passa para o alimento os microrganismos patogênicos que carrega no corpo.







Sintomas das Doenças Transmitidas por Alimentos

- Vômitos, diarreias, dores abdominais, dor de cabeça, febre, alteração da visão, olhos inchados, entre outros;
- Para adultos sadios, a maioria das DTAs duram poucos dias sem deixar sequelas;
- Em crianças, grávidas, idosos e pessoas doentes as consequências podem ser mais graves, podendo inclusive levar à morte.



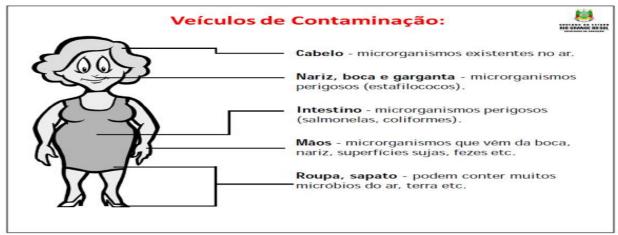














Como podemos evitar as DTAs e produzir um alimento seguro e com qualidade?



MANIPULADOR

Toda pessoa que trabalha com alimentos.

Atribuições do (a) Agente Educacional I - merendeira:

LEI Nº 11.672, DE 26 DE SETEMBRO DE 2001.

(publicada no DOE nº 185, de 27 de setembro de 2001),

(vide abaixo retificação)

(vide abaixo partes vetadas pelo Governador e mantidas pela Assembléia Legislativa)

- CATEGORIA: AGENTE EDUCACIONAL I Alimentação
- **DESCRIÇÃO SINTÉTICA DAS ATRIBUIÇÕES**: Preparar a confecção da merenda escolar e <u>limpeza</u> em geral decorrente desta função nos estabelecimentos de ensino.

DESCRIÇÃO ANALÍTICA DAS ATRIBUIÇÕES:

 Executar, sob orientação, as tarefas relativas à confecção da merenda escolar e preparar refeições balanceadas de acordo com o cardápio pré-estabelecido;

http://www.al.rs.gov.br/legis

- Exercer vigilância técnica sobre a condimentação e cocção de alimentos, manter livre de contaminação ou de deterioração e selecionar gêneros alimentícios quanto à quantidade, qualidade e estado de conservação;
- Zelar para que o material e equipamentos de cozinha esteja sempre em perfeitas condições de utilização, higiene e segurança;
- Servir a merenda nos utensílios próprios e colaborar para que os alunos desenvolvam hábitos sadios de alimentação;
- 5. Operar com fogões, aparelhos de preparação ou manipulação de gêneros alimentícios, refrigeração e outros e recolher, lavar e guardar utensílios da merenda, encarregando-se da limpeza geral da cozinha e do refeitório;
- Executar outras atividades semelhantes.

HIGIENE E APARÊNCIA DO MANIPULADOR



UNIFORME:

- JALECO BRANCO: QUE CUBRA A TOTALIDADE DA ROUPA!!
- CALÇA COMPRIDA!
- SAPATO FECHADO!
- TOUCA: DEVE COBRIR TODO O CABELO!!
- <u>UNHAS:</u> LIMPAS, CURTAS E SEM ESMALTE.
- PROIBIDO UTILIZAR ADORNOS: ANÉIS, BRINCOS, COLARES, PULSEIRAS, PIERCING, RELÓGIO,...).
- PROIBIDO MAQUIAGEM.

OBS: Homens sem barba.

O uniforme e o equipamento de proteção são utilizados conforme orientação abaixo:

- Somente no local de trabalho.
- Limpo e completo.
- Usando sempre o avental de napa nas tarefas que envolvem água, não utilizando próximo ao fogo.
- Calçado fechado, limpo e conservado, preferencialmente com meias.

HIGIENE E SAÚDE DO MANIPULADOR

Estética e asseio

- Tomar banho diariamente;
- Lavar as mãos;
- Escovar os dentes após as refeições ;
- Manter os cabelos limpos e protegidos com touca (inclusive homens);
- Manter as unhas curtas, aparadas e limpas, sem esmalte ou base;
- Não utilizar perfumes ou desodorantes com odor que possam interferir no ambiente;
- Não usar adornos. Adornos são objetos pessoais que possam cair nos alimentos: brincos, pulseiras, relógios, anéis piercing. Inclusive, alianças, fitilhos no pulso. Colares ou correntes, amuletos, etc..

Além desses cuidados de higiene, compete e são de responsabilidade do Agente Educacional I – alimentação:

- Observar no recebimento dos alimentos sua qualidade, prazo de validade;
- Observar o aspecto dos alimentos antes e depois de sua preparação, quanto ao aroma, cor e sabor;
- Verificar cardápio do dia;
- Providenciar que as refeições sejam preparadas de acordo com o cardápio, técnicas de preparo e fichas técnicas encaminhadas pela Seduc;
- Controlar para que as refeições sejam servidas no horário combinado com a escola e na temperatura adequada;
- Higienização os utensílios de distribuição antes e depois de usá-los;
- Controlar o consumo de material de limpeza e gás, entre outros;
- Cuidar da conservação de todos os equipamentos e utensílios de cozinha.



• Manter a mais rigorosa higiene nas dependências de armazenamento, preparo e distribuição das refeições ;

• Manter bom relacionamento com diretor, professores, funcionários, e toda comunidade escolar;

 Não permitir a entrada de pessoas estranhas sem utilização do uniforme adequado;

 Manter-se sempre informado, participando de capacitações e interagindo com a comunidade escolar.

Animais Domésticos não devem permanecer na área de trabalho.

Prevenção de acidentes do trabalho

A cozinha é um dos locais da escola onde se devem ter cuidados para evitar acidentes de trabalho:

- Não usar brincos e colares durante o preparo das refeições;
- A cozinha deve estar sempre arrumada e limpa, com os utensílios guardados nos lugares adequados, para evitar tropeços;
- Usar sapatos baixos, fechados e com sola de borracha a fim de evitar possíveis quedas;
- Não deixar fios elétricos soltos e desencapados;
- Não usar aparelhos elétricos que estiverem em más condições;
- Desligar os aparelhos da tomada antes de iniciar a higienização dos mesmos;
- Não usar pratos e canecas rachados e danificados;
- Cuidar ao manusear facas;
- Usar o equipamento de proteção individual completo para maior proteção e segurança.

Funcionários

Identificação dos Alimentos dos Funcionários

Guarde seus pertences em local apropriado





Higienização das mãos:

- Água;
- Sabonete bactericida;
- Papel toalha descartável;
- Álcool em gel.

RECOMENDAÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Área para higienização das mãos com sabonete antisséptico inodoro e álcool 70%.







CORRETA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

Higienização Simples das Mãos

POP



Abra a torneira e molhe as mãos, evitando encostar na pia.



 Aplique na palma da mão quantidade
 suficiente de sabonete liquido para cobrir todas as superficies das mãos (seguir a quantidade recomendada pelo fabricante).



 Ensaboe as palmas das mãos, friccionando-as entre si.



 Esfregue a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda (e vice-versa) entrelaçando os dedos.



5. Entrelace os dedos e friccione os espaços interdigitais.



Esfregue o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta (e vice-versa), segurando os dedos, com movimento de vai-e-vem.



Esfregue o polegar direito, com o auxílio da palma da mão esquerda (e viceversa), utilizando movimento circular.



8 Friccione as polpas digitais e unhas da mão esquerda contra a palma da mão direita, fechada em concha (e viceversa), fazendo movimento circular.



 Esfregue o punho esquerdo, com o auxílio da palma da mão direita (e viceversa), utilizando movimento circular.



 Enxágüe as mãos, retirando os residuos de sabonete. Evite contato direto das mãos ensaboadas com a torneira.



Seque as mãos com papel-toalha descartável, iniciando pelas mãos e seguindo pelos punhos.

COZINHA

DESPENSA

- Cardápio da SEDUC/RS exposto contendo o carimbo na nutricionista da SEDUC/RS.
- Aberturas teladas;
- Lâmpadas com proteção contra explosão;
- <u>Proibido</u>: rádio, TV, enfeites, caixas de papelão, tapetes, celulares, cortinas, toalhas, bolsas, plantas e materiais obsoletos;
- Proibida a entrada de pessoas estranhas AO SERVIÇO;
- Não guardar objetos de alunos (carrinho, boneca e etc);

- Local deve ser arejado e iluminado ;
- Aberturas teladas;
- Lâmpadas com proteção contra explosão;
- <u>Proibido</u>: rádio, TV, caixas de papelão, enfeites, tapetes, celulares, cortinas, toalhas, bolsas, plantas e materiais obsoletos;
- Proibida a entrada de pessoas estranhas AO SERVIÇO;
- Não guardar objetos de alunos (carrinho, boneca e etc);

Os produtos químicos, de higiene e limpeza e perfumaria, inseticidas e objetos de uso pessoal não devem ser armazenados junto aos alimentos, para evitar contaminação ou impregnação de odores estranhos devendo ficar fora da cozinha e da despensa.

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com os alimentos, como bancadas, mesas, panelas, colheres, placas de corte e formas, devem:

ter superfícies lisas e laváveis e estar isentos de rugosidades, frestas e outras imperfeições.

De material que não transmita substâncias tóxicas, odores e sabores.

Esses defeitos dificultam a higienização e favorecem o acúmulo de líquidos, sujeiras e restos de alimentos, possibilitando que os microrganismos se multipliquem rapidamente.





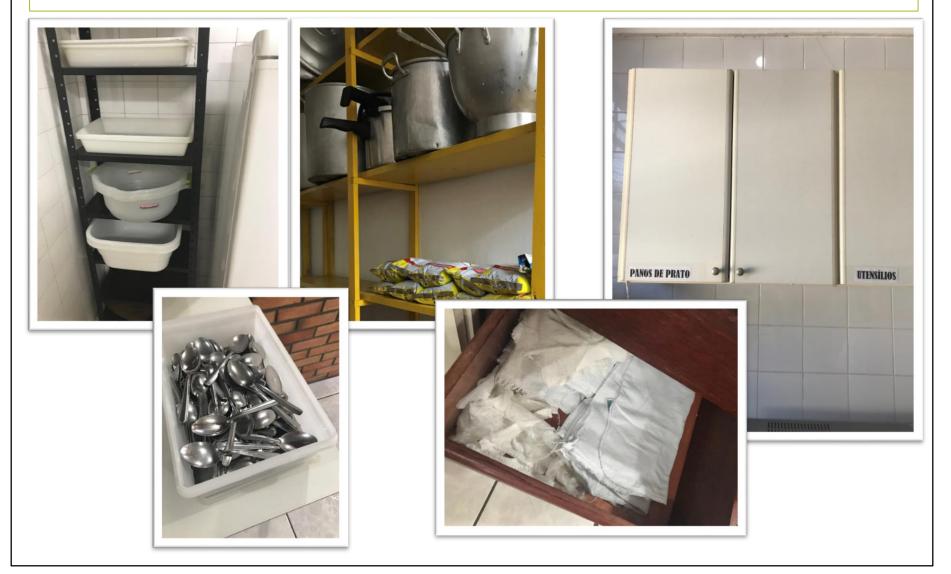


Possuem superfície porosa dificultando a ação dos produtos de higienização favorecendo crescimento microbiano.

Precisam de cuidado no uso evitar para a liberação de fragmentos que podem machucar o consumidor.

Materiais muito utilizados nos serviços de alimentação por mais serem resistentes e de fácil higienização.

ORGANIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS UTENSÍLIOS



RECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

O Recebimento adequado dos gêneros alimentícios é fundamental para garantir a qualidade das refeições. Esta é a etapa na qual se recebem os alimentos entregues por um fornecedor, avaliando-os, qualitativa e quantitativamente.

Na verificação quantitativa dos gêneros perecíveis e não perecíveis deve-se pesar ou contar as unidades, conforme o gênero em questão, e conferir a quantidade solicitada. **Em caso de alguma irregularidade em relação ao produto na hora da entrega NÃO receba o produto!**

Os dados constantes na nota fiscal devem estar de acordo com a solicitação feita pelo comprador (escola);

A integridade, a higiene das embalagens e a presença de materiais estranhos devem ser rigorosamente observadas;

A data de fabricação e o prazo de validade e registro no órgão competente devem estar claros nas embalagens.







ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Cada produto precisa ser armazenado de acordo com suas características. O armazenamento adequado preserva a matéria-prima para que trabalhemos com alimentos de boa qualidade. Para que os alimentos sejam armazenados da melhor maneira e não estraguem eles precisam de :

Temperatura adequada

Validade

Higiene

Local adequado

- O armazenamento adequado dos alimentos serve para garantir sua qualidade, preservando os nutrientes, e para aumentar a durabilidade, evitando que estraguem com rapidez.
- Todos os produtos estocados a temperatura ambiente devem estar armazenados em deposito ventilado, iluminado, sem goteiras e calor excessivo, e destinado exclusivamente à guarda e conservação de alimentos em cada unidade escolar.
- Os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser armazenados á frente dos mais novos e devem ser consumidos primeiro. Não utilizar gêneros alimentícios com prazo de validade vencidos. Obedecer ao principio "PVPS" (Primeiro que Vence é o primeiro que Sai).
- Quando abrir uma embalagem e não utilizar todo o alimento, guarda-lo em um recipiente adequado e higienizado. Não esquecer de colocar etiqueta informando o gênero alimentício e a data de validade.

ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Os alimentos devem estar bem acondicionados, em suas embalagens originais ou em recipientes limpos e protegidos.

Organizando os gêneros alimentícios nas prateleiras:

- Fechar os alimentos abertos;
- PVPS (Primeiro que vence, primeiro que sai);
- <u>Não armazenar alimentos que não são para</u> os alunos.
- Prateleiras não devem estar forradas;
- Alimentos separados dos utensílios;
- As doações devem ser separadas e identificadas.

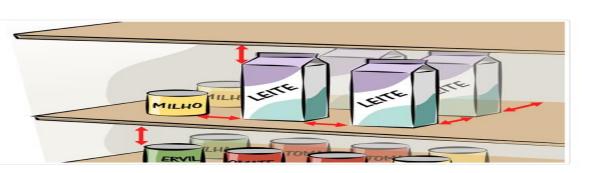
Contendo o rótulo!!



Fique atento, pois muitos produtos têm a sua validade reduzida após abertura. Por isso, quando a matéria-prima não for utilizada totalmente, feche bem a embalagem e identifique com prazo de validade após a abertura.



Os produtos devem estar afastados das paredes, teto, e entre eles, permitindo adequada ventilação e higienização, além de evitar o abrigo de vetores e pragas.



ALIMENTOS PERECÍVEIS Refrigeração e Congelamento



Não armazenar alimentos em sacolas plásticas ou caixas de madeira. Não reaproveitar embalagens.

> Não armazenar alimentos que não são para o PNAE. Etiquetar as preparações guardadas.



DESCONGELAMENTO

ATENÇÃO!

Nunca descongele alimentos em temperatura ambiente.

- cuidado com o líquido que escorre durante o descongelamento: ele pode ser fonte de contaminações;
- é proibido recongelar alimento que foi descongelado, pois há aumento da carga microbiana no produto.

DESCONGELAMENTO DE CARNES

- descongelamento sob refrigeração: na parte inferior da geladeira, por até 48 horas;
- para facilitar o descongelamento recomenda-se armazenar as carnes em embalagens próprias, de até 2 kg, podendo ser peças inteiras ou cortadas (filés, cubos, bifes).

O descongelamento deve ser feito sob refrigeração a 4ºC.

OVOS



Armazenados em potes transparentes com tampa na geladeira.

CONTENDO A VALIDADE!!!

ORGANIZAÇÃO HORTIFRUTIGRANJEIROS



As raízes, frutas e tubérculos que não estiverem maduros devem ser guardados em locais secos e livres de insetos

As frutas e hortaliças devem ser higienizadas antes de serem guardadas na geladeira.

NUNCA armazenar os hortifrútis no chão.

Data de validade nos gêneros alimentícios abertos



Alimento Fabricado em: 12/04/18 Valido até: 12/05/18



Identificar com data de validade todos os gêneros alimentícios armazenados (congelados/refrigerados) e abertos





Aberto em 12/12/18

** Não utilizar prendedor para fechar
as embalagens



Evite Contaminação Cruzada

- Separar alimentos crus dos cozidos;
- Nunca usar o mesmo utensílio de uma preparação em outra sem higienizalo antes;
- Tabuas de corte específicas para cada preparação;
- Sempre higienizar as mãos após manusear alimentos e utensílios diferentes e os que já estejam em uso;
- Tenha um programa de higiene;
- Higienize locais e utensílios várias vezes ao dia;





HIGIENE DOS ALIMENTOS







- ✓ Seleção dos alimentos, retirar partes estragadas e sem condições de uso;
- ✓ Lavagem criteriosa dos alimentos com água potável.





CONTROLE DE AMOSTRAS



- As **amostras de 100 g** devem ser coletadas das refeições servidas, todos os dias, de todos os alimentos e antes de serem servidos;
- Devem ser identificadas e armazenadas sob refrigeração durante 3 dias (72h);
- Anotar coletas na planilha.



CONTROLE DE TEMPERATURA

A temperatura dos alimentos deve ser monitorada durante o armazenamento (freezer e refrigerador) e quando o alimento estiver pronto (rechaud e panela).

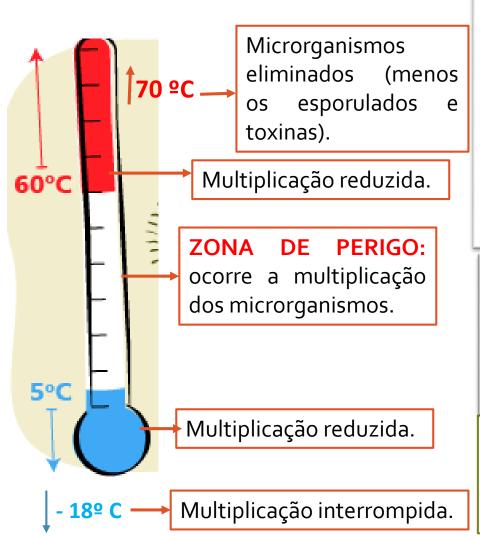
A temperatura dos equipamentos como refrigerador, freezer e réchaud também deve ser realizada.

As temperaturas devem ser anotadas na planilha.





CONTROLE DE TEMPERATURA



ANEXO 3
Planilha Controle Temperatura dos Equipamentos

Nome da escola:

Mês/ano:

Horário da coleta	Equipamento	Temperatura do equipamento	Responsável pela coleta
<u> </u>			
		1 1 1	



Atenção!!! Refrigerados = < 5C° Congelados = < -18 Conservados a quente = >6oC°

LIXO

A unidade de alimentação e nutrição escolar deve dispor de lixeiras identificadas e íntegras, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficiente para conter os resíduos. As lixeiras utilizadas para deposição dos resíduos devem ser dotadas de tampas acionadas sem contato manual.



ERRADO



