



Manual de Boas Práticas de Nutrição

Empresa: Associação Maria de Nazaré

CNPJ: 01.718.816/0001-18

Brasília
2020



SUMÁRIO

1. HISTÓRICO DAS REVISÕES:.....	4
2. OBJETIVO.....	5
3. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA	5
4. CAMPO DE APLICAÇÃO.....	5
5. DEFINIÇÕES	6
6. IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO	7
6.1 Razão Social:.....	7
6.2 Endereço:	7
6.3 Nome do Responsável Técnico e Número do Registro no Conselho:	7
6.4 Autorização de Funcionamento, Certificado de Inspeção Sanitária e Alvará:....	7
6.5 Horário de Funcionamento da Instituição:	8
6.6 Características do Serviço de Alimentação:	8
7. RECURSOS HUMANOS.....	9
7.1 Procedimento na admissão dos funcionários	9
7.2 Método utilizado para treinamento dos funcionários.....	9
7.3 Procedimento para avaliação médica	10
7.4 Procedimento para uso de uniformes	11
7.5 Procedimento para a alimentação dos funcionários	11
7.6. Procedimento em relação à segurança do trabalho	12
7.7. Visitantes	13
8. CONDIÇÕES AMBIENTAIS	13
8.1. Internas.....	13
8.2. Externas.....	14
9. INSTALAÇÕES, EDIFICAÇÕES E SANEAMENTO.....	14
9.1. Tipo de construção e material empregado em cada setor:.....	14
9.1.1 Teto/ forro:	14
9.1.2 Paredes:	14
9.1.3 Piso:	14
9.1.4 Ralos/ canaletas:	14
9.1.5 Janelas:	15
9.1.6 Portas:	15
9.1.7 Lavatórios:	15
9.1.8 Instalações sanitárias e vestiários:	15
9.1.9 Área de armazenamento:	15
9.2. Distribuição das áreas	16
9.3. Sistema de exaustão	16
9.4. Sistema de ventilação.....	16
9.6. Sistema de esgoto	17
9.7. Sistemas elétricos e de iluminação.....	17
9.8. Lixo de dejetos.....	17
9.9. Layout.....	18
10. EQUIPAMENTOS	20
10.1 Equipamentos existentes e suas aplicações	20
11. SANITIZAÇÃO	21
11.1 Higiene de equipamentos e utensílios	21



11.2 Higiene Ambiental.....	22
11.3 Higiene das Mãos	24
12. Controle de pragas (insetos, roedores, etc.)	25
12.1 Procedimentos adotados	25
12.2 Firma que executa o serviço -.....	25
13. RECEBIMENTO	26
13.1 Critérios para recebimento.....	27
13.3 Não Conformidades no Recebimento	30
14. ARMAZENAMENTO	31
14.1 Produtos Congelados:	31
14.2 Produtos Resfriados	31
14.3 Estoque Seco – acondicionamento à temperatura ambiente.....	33
15. PRODUÇÃO DO ALIMENTO	37
15.1 Pré-preparo.....	38
15.1.1 Higienização de Hortifrutigranjeiros	39
15.2 Cocção.....	41
15.2.1 - Acompanhamento das Temperaturas (ESTÁ EM PROCESSO DE IMPLANTAÇÃO)	41
15.3 Resfriamento	42
15.4 Preparos Específicos	43
15.4.1 Ovos	43
14.4.2 Hortifruti cozidos com casca	44
16. DISTRIBUIÇÃO	45
16.1 Controles na Distribuição.....	45
16.2 Coletas de Amostras.....	45
16. FLUXOGRAMA DA PRODUÇÃO.....	46
16.1 GRUPO DE PRODUTOS: Carnes.....	46
16.2 GRUPO DE PRODUTOS: Vegetais Crus	47
16.3 GRUPO DE PRODUTOS: Vegetais cozidos	49
16.4 GRUPOS DE PRODUTOS: Grãos, cereais e farináceos tratados termicamente, servidos quentes.	50
17. CONTROLE DE SOBRAS E RESTOS	52
17.1 Sobras	52
18. CONTROLE DE QUALIDADE.....	53
20. REGISTROS	53
21. ANEXOS	53



1. HISTÓRICO DAS REVISÕES:

CAPÍTULOS	Nº DA REVISÃO	DATA	NATUREZA DA REVISÃO	TÓPICOS REVISADOS E LEGISLAÇÃO PERTINENTE
Todos	001	10/10/2019	Emissão Inicial	<ul style="list-style-type: none">• Portaria 1428/ 93- MS;• Portaria 326 30/07/1997- MS;• RDC 216 15/09/2004 – ANVISA, atualizada em 2017;• Lei Distrital nº 5.312, de 06 de março de 2014;• Instrução Normativa nº 04, ATUALIZADA em 23 de março de 2016, DIVISA- DF;• Instrução Normativa nº 16, ATUALIZADA em 23 de maio de 2017, DIVISA- DF• POP- Higiene e Saúde dos Manipuladores;• POP- Higienização da Geladeira;• POP – Higienização Liquidificador ou Outros Equipamentos;• POP - Higienização do Fogão;• POP - Higiene e Saúde dos Manipuladores;• POP - Higienização das Lixeiras e Recolhimento de Lixos;• POP – Higienização das Bancadas e Mesas;• POP – Higienização de Utensílios;• POP – Higienização de Frutas e Hortaliças;• POP – Higienização de Teto, Paredes, Piso e Portas;• POP – Higienização de Panos;• POP – Controle de Potabilidade da Água / Caixa D'água e Filtros;• POP – Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas;• POP – Higienização dos EPI's e;• POP – Higienização do Sistema de Esgoto e Caixa de Gordura.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE NUTRIÇÃO	Cód.: MBPF
		Revisão: 001
		Página 5 de 55

2. OBJETIVO

Estabelecer os critérios técnicos para todas as etapas de processo envolvidas na rotina das unidades de alimentação, desde o recebimento das matérias-primas até a distribuição do alimento ao consumidor final, incluindo procedimentos específicos da entidade - Associação Maria de Nazaré, visando à produção de alimentos seguros.

3. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

Portaria SVS / MS nº 1428, de 26 de novembro de 1993;

Portaria SVS / MS nº 326, de 30 de julho de 1997;

Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA, atualizada em 2017 e;

Instrução Normativa nº 04, atualizada em 23 de março de 2016 -DIVISA/SVS DF.

Instrução Normativa nº 16, atualizada em 23 de maio de 2017 -DIVISA/SVS DF.

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

Este documento se aplica a todos os setores da instituição, e o cumprimento das recomendações nele contido é de responsabilidade exclusiva da Instituição.

O cumprimento dos requisitos estabelecidos neste Manual é de responsabilidade de todos os profissionais da entidade – Associação Maria de Nazaré e em destaque os manipuladores de alimentos diretos e indiretos. Desde a compra, fiscalização no recebimento, armazenamento, preparo e distribuição para os consumidores.



Elaboração		Aprovação
Elaborador por :		Jessica Costa Martins Nutricionista RT CRN nº01/DF – 10781 Ano da Aprovação: 2019
Jessica Costa Martins	Nutricionista RT	
Auxiliares na Elaboração:		
Myrelli Castro de Sousa Ferreira Tomaz	Nutricionista Estagiária	
Paulo Júnio Alves dos Santos	Nutricionista Estagiário	

5. DEFINIÇÕES

Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pela instituição, incluindo os requisitos higiênico-sanitários, manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia da qualidade do alimento preparado.

Procedimento Operacional Padronizado (POP): procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

Contaminação: presença de substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física, que sejam considerados nocivos ou não para saúde humana.

Higienização: procedimentos de limpeza e sanificação.


Limpeza: remoção de sujeiras tais como terra, restos de alimentos, pó ou outros materiais indesejáveis de uma superfície.

Desinfecção (sanificação): operação de redução, por método físico e/ou agente químico, do número de microrganismos até níveis que não comprometam a segurança do alimento.

Bactericida: substância capaz de destruir bactérias. São exemplos de bactericidas comuns alguns antibióticos, antisépticos e desinfectantes.

EPI: Equipamento de Proteção Individual.

Não conformidade: não atendimento a um requisito.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE NUTRIÇÃO	Cód.: MBPF
		Revisão: 001
		Página 7 de 55

Check list: lista de verificação contendo os requisitos que devem ser analisados em uma auditoria.

6. IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

6.1 Razão Social:

Associação Maria de Nazaré

6.2 Endereço:

QN 404 Conjunto A Lote 01, Samambaia Norte.

CEP: 72.318-541 - Fone: (61) 3357-7328

6.3 Nome do Responsável Técnico e Número do Registro no Conselho:

Jessica Costa Martins - CRN nº 10781

6.4 Autorização de Funcionamento, Certificado de Inspeção Sanitária e Alvará:



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
 SECRETARIA DE ESTADO DE GOVERNO
 COORDENADORIA DAS CIDADES
 ADMINISTRAÇÃO REGIONAL XII

LICENÇA DE FUNCIONAMENTO Nº 0076/2010

Apresentação A presente licença é o documento que autoriza o exercício de atividades econômicas e atividades sem fins lucrativos no âmbito do Distrito Federal nos termos da Lei nº 4.457/2.009.		
Identificação 1 - Razão Social, Permissionário ou Responsável pelo Evento ASSOCIAÇÃO MARIA DE NAZARÉ		
2 - Endereço ou Local da Ocupação QN 404 CONJUNTO A LOTE 01		
3 - Atividades EDUCAÇÃO INFANTIL COM ATIVIDADES COMPLEMENTARES E PROGRAMA DE ORIENTAÇÃO EDUCATIVA.		
4. Fechamento Horário de Funcionamento 07:00 h. às 18:00 h	5. CFDF OU RG	6. CPF/CNPJ 01.718.816/0001-18
Observações Processo nº 142.000669/1999	Lauda Técnico Validade: 02 ANOS CREA: nº 14061 D - BA Profissional ou Empresa : Antoniel de Sousa Pereira	
Área Área Privativa M² 736,00	Área Pública M²	Área Total M² 736,00
Autenticação 7 - Local SAMAMBAIA DF	8 - Data 23 / 02 / 2010	Prazo de Validade INDETERMINADO
Carimbos e Assinaturas <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  Exp. Marcelo Pinheiro </div> <div style="text-align: center;">  Francisco de Jesus da Silva Administrador Local de Samambaia - BA </div> </div>		



6.5 Horário de Funcionamento da Instituição:

O estabelecimento funciona de segunda a sexta-feira de 07h às 17h.

As refeições são realizadas nos horários:

Desjejum – 07h30; Colação – 09h30; Almoço – 11h10; Lanche – 14h;
Jantar – 15h45.

6.6 Características do Serviço de Alimentação:

a) Produto fabricado ou feito?

São preparados: Arroz, feijão, guarnições, legumes, salada crua, carnes, sopa, bolo, vitamina, biscoito, pães, canjica, tortas, salada quente, pipoca, chás, café, cappuccino, tapioca, sucos, farofa, salada de fruta, purê, cuscuz, sobremesas e outras preparações.

b) Clientela atendida

Funcionários, colaboradores e crianças matriculadas na instituição.

c) Número de refeições/ dia

+ ou - 200 /dia – Crianças, funcionários, colaboradores, voluntários, estagiários e prestadores.

Algumas crianças e colaboradores não fazem todas as refeições na creche (Do desjejum até o jantar), realizado apenas alguns horários específicos.

d) Tipos de refeições servidas

Desjejum, colação, almoço, lanche e jantar.

e) Tipo de serviço: distribuição centralizada ou descentralizada?

Centralizado.



7. RECURSOS HUMANOS

7.1 Procedimento na admissão dos funcionários

A entrevista é realizada pela equipe gestora após a seleção de currículos pela nutricionista na parte prática.

No momento da admissão, o colaborador se apresenta ao RH com os seguintes documentos:

- Carteira de Trabalho (CTPS);
- Carteira de Identidade;
- CPF;
- Certidão de Nascimento ou Casamento;
- Comprovante de Residência;
- Certificado de Escolaridade e Cursos exigido pelo cargo;
- Certificado de Reservista;
- 02 Fotos 3x4 coloridas e recentes;
- PIS ou PASEP;
- Título de Eleitor;
- Caderneta de vacinação dos filhos menores de 05 anos;
- Certidão de Nascimento dos filhos menores de 14 anos;
- Declaração de escolaridade dos filhos maiores de 06 anos até os 13 anos;
- Exame Admissional;
- Currículo

O candidato aprovado passa pelo período de experiência (validade de 90 dias), onde é avaliado pelas superiores a ele. Após este período, caso seja aprovado, seu contrato permanece por tempo indeterminado.

7.2 Método utilizado para treinamento dos funcionários

Os colaboradores que direta ou indiretamente manipulam alimentos recebem capacitação periódica através de Formação Continuada – realizada trimestralmente sobre:

- I. Boas práticas de manipulação dos alimentos;

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE NUTRIÇÃO	Cód.: MBPF
		Revisão: 001
		Página 10 de 55

- II. Conduta profissional e suas consequências;
- III. Qualidade do preparo dos alimentos;
- IV. PVPS – Primeiro que Vence é o Primeiro que Sai;
- V. EPI's dos funcionários que estão ligados a produção dos alimentos;
- VI. Doenças transmitidas por alimentos;
- VII. Higiene e saúde dos funcionários;
- VIII. Qualidade da água;
- IX. Controle integrado de pragas e vetores urbanos;
- X. Qualidade sanitária na manipulação de alimentos e nas demais etapas da produção;
- XI. Procedimentos Operacionais Padronizados

Logo após a contratação já ocorre o primeiro treinamento como o novo funcionário.

A aplicação da capacitação é monitorada diariamente por meio da observação feita pela nutricionista. E registrado em planilha específica para este fim denominada: *Check list* de higiene pessoal.

O documento de comprovação deste monitoramento de capacitação é a lista de presença dos participantes.

7.3 Procedimento para avaliação médica

Os candidatos aprovados na seleção são encaminhados para exames laboratoriais e após obtenção dos resultados, retornam ao Médico do Trabalho de Instituição, onde o exame clínico é realizado. Após consulta com o médico do trabalho é emitido o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) caso o mesmo seja considerado apto ao trabalho. Os colaboradores que trabalham com manipulação dos alimentos ou possuem qualquer contato com os mesmos realizam exames periódicos anualmente, conforme PCMSO (Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional).



É considerado apto para o trabalho na área de alimentos, o funcionário que não seja portador de doenças infecciosas ou parasitárias; sendo obrigatória à realização de exames médicos admissionais periódicos e demissionais, acompanhados das seguintes análises laboratoriais: hemograma completo, EAS, exame parasitológico fecal (EPF), conforme a avaliação médica. O funcionário que apresentar lesão na mão ou no braço é mantido na função se o ferimento permitir a desinfecção e proteção com luva, de forma a não oferecer risco de contaminação aos alimentos.

No caso de não ser possível aplicar estas medidas ou em casos de lesões mais graves, sintomas de gastroenterite aguda ou crônica, portadores de patógenos transmitidos via alimentar, acometidos de faringites ou infecções pulmonares; o funcionário é afastado das atividades que tenham contato com os alimentos, só retornando às suas funções quando se apresentar totalmente curado.

7.4 Procedimento para uso de uniformes

A Instituição fornece dois jogos de uniformes de cor branca contendo camiseta, avental, protetor para cabelos e sapatos, sendo todos de cor clara. Os colaboradores utilizam o uniforme somente nas dependências internas do estabelecimento. A responsabilidade de lavagem e conservação dos uniformes fica a cargo dos mesmos. A lavagem dos uniformes não pode ser realizada nas dependências da instituição.

Os colaboradores são orientados a não guardar objetos pessoais e adornos no uniforme. Os objetos necessários para uso no trabalho tais como: caneta, lápis, papéis, termômetro, entre outros, devem ser colocados em locais apropriados, por isso os uniformes não podem ter bolsos.

7.5 Procedimento para a alimentação dos funcionários

Os colaboradores realizam as refeições na própria instituição.



7.6. Procedimento em relação à segurança do trabalho

Na admissão, os colaboradores são instruídos e treinados quanto à segurança do trabalho, priorizando os tópicos a seguir:

1. Utilização dos Equipamentos de Proteção Individual – EPI's;
2. Desligamento de equipamentos elétricos e desmonte de equipamentos antes da higienização;
3. Uso adequado de produtos de higienização;
4. Instruções de diluição dos produtos de limpeza.

O treinamento sobre Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) é registrado através de planilha e controle de frequência dos manipuladores, conforme anexo ao manual. A utilização dos EPI's é obrigatória e solicitado conforme definido no PPRA (Programa de Prevenção de Riscos Ambientais).

São considerados EPIs:

EPI	Uso
Luvras de borracha – cor: amarela	Limpeza dos sanitários.
Luvras de borracha – cor: azul	Limpeza de equipamentos, móveis e utensílios.
Luva térmica	Retirar alimentos de forno elétrico e micro-ondas ou manuseio de utensílios quentes dentro da área de manipulação.
Máscara tipo respirador	Para manuseio de produtos de limpeza que liberem gases tóxicos.
Luvras malha de aço	Uso obrigatório durante o pré-preparo de todos os tipos carnes.
Óculos de proteção	Manuseio de produtos ácidos, cáusticos, entre

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE NUTRIÇÃO	Cód.: MBPF
		Revisão: 001
		Página 13 de 55

	outros empregados na limpeza de coifas, exaustores e tetos.
--	---

Os EPI's são higienizados conforme o POP de nº 013. A higienização é monitorada pelo nutricionista. A verificação é realizada semanalmente pela RT, através de observação visual.

7.7. Visitantes

São consideradas visitantes todas as pessoas que não fazem parte da equipe envolvida nos serviços de alimentação desta instituição, podendo constituir foco de contaminação durante o preparo dos alimentos, por serem oriundos de locais alheios ao ambiente de produção.

Deste modo, são considerados visitantes: os supervisores, alunos, consultores, fiscais, auditores e também os colaboradores que não estejam em seu turno de serviço.

Para acesso às áreas de manipulação, os visitantes utilizam touca para proteger os cabelos. Estes são orientados a não tocar em alimentos, equipamentos, utensílios ou qualquer outro material interno do estabelecimento. Não comem, não fumam e não mascam chicletes durante a visita.

É vedada, na área de manipulação de alimentos, a entrada de visitantes que estejam com ferimentos expostos, gripe, resfriado ou qualquer outro quadro clínico que possa representar risco de contaminação.

8. CONDIÇÕES AMBIENTAIS

8.1. Internas

A área interna está sempre limpa, livre de rachaduras ou foco de contaminação. A edificação e instalações são projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos nas etapas de preparação dos alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e desinfecção. O acesso às instalações é controlado e independente, não comum aos outros usos.



Ressaltando que a pia interna para higienização das mãos não está em local adequado por se tratar de uma construção antiga e hoje faltar recursos necessários para a modificação. (Plano de Ação nº 01 - em anexo)

8.2. Externas

A Instituição fica situada em local onde não se evidencia presença de contaminantes como poeira, fumaça e outros odores indesejáveis.

9. INSTALAÇÕES, EDIFICAÇÕES E SANEAMENTO

9.1. Tipo de construção e material empregado em cada setor:

9.1.1 Teto/ forro:

O teto não é revestido com tinta lavável, é laje, livre de goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamento, trincas ou rachaduras. A iluminação é do tipo mista (natural e artificial), distribuída uniformemente pelo ambiente de forma a garantir luminosidade adequada, com boa visibilidade, livre de ofuscamentos, cantos escuros, reflexos fortes e contrastes excessivos.

As lâmpadas e luminárias possuem sistema de segurança contra explosão e quedas acidentais. São mantidas limpas e em bom estado de conservação.

9.1.2 Paredes:

Na área destinada à produção dos alimentos, as paredes são revestidas de azulejos claros, impermeáveis, lisos e laváveis.

9.1.3 Piso:

O piso é revestido de material antiderrapante do tipo porcelanato, na cor bege, lavável, liso e impermeável, com rejunte compatível e em bom estado de conservação. A área de distribuição dos alimentos (salão) é revestida com piso do tipo porcelanato. Sendo mantido íntegro, conservado, livre de rachaduras.

9.1.4 Ralos/ canaletas:

Os ralos são localizados no lado interno da área de produção e possuem sistema de fechamento escamoteável e sifonado.



9.1.5 Janelas:

As janelas são de esquadria de metal e vidro, com abertura vai e vem. Possui tela milimetrada de 2mm.

9.1.6 Portas:

As portas e as janelas são mantidas ajustadas aos batentes. As portas das áreas de preparação de alguns setores possuem fechamento por molas e outras manualmente.

9.1.7 Lavatórios:

A pia de higienização das mãos dos colaboradores é má posicionada e inutilizável, devido a construção ser antiga. (Plano de Ação nº 01 - em anexo)

Na unidade possuem cartazes de orientação sobre a maneira correta de lavagem e higienização das mãos.

9.1.8 Instalações sanitárias e vestiários:

As instalações sanitárias são independentes, localizam-se fora da área de manipulação, apenas para uso de funcionários. São mantidas organizadas, limpas e em adequado estado de conservação. Possuem pias em número suficiente; dispensadores abastecidos com sabonete líquido, papel toalha, álcool em gel, cartazes com orientações acerca da correta higienização das mãos e coletores de lixo em quantidade suficiente.

9.1.9 Área de armazenamento:

O estoque seco é revestido de cerâmica no chão, de cor clara, com paredes apenas pintadas anualmente com tinta não lavável, possui quatro prateleiras de metal, quatro de madeira laminada e um armário de parede. (Plano de ação nº 02 – em anexo)

O material de limpeza é armazenado no DML (depósito de material de limpeza).



Os materiais descartáveis são armazenados junto ao estoque seco, em uma prateleira exclusiva.

Os produtos congelados são armazenados em 08 freezers, já os produtos refrigerados são armazenados em 08 geladeiras.

As temperaturas destes equipamentos são monitoradas diariamente e registradas em planilhas específicas. E a verificação é realizada semanalmente pela RT. (Em processo de implantação)

9.2. Distribuição das áreas

As áreas são distribuídas em: estoque de produtos não perecíveis e perecíveis, cozinha central, cozinha suporte, hortifrúti e cozinha do salão.

9.3. Sistema de exaustão

A unidade possui sistema de exaustão na cozinha principal.

9.4. Sistema de ventilação

A ventilação é natural, através das janelas revestidas por telas para evitar a entrada de insetos, deixando o ambiente bem arejado e bem iluminado.

9.5. Sistema de água e outros fluidos

A água utilizada no estabelecimento é proveniente da rede pública, fornecida pela Companhia de Água e Esgoto de Brasília (CAESB). Na unidade, toda a água utilizada é filtrada por um sistema implantado pela instituição.

O reservatório é revestido de alvenaria com a tubulação em ferro. O reservatório está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações e descascamentos. A limpeza da caixa d'água é realizada anualmente por funcionário capacitado e treinado, conforme POP de nº 011 de higienização do reservatório e controle da potabilidade da água.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE NUTRIÇÃO	Cód.: MBPF
		Revisão: 001
		Página 17 de 55

9.6. Sistema de esgoto

Os despejos das pias da área de produção passam por uma caixa de gordura instalada fora da área de manipulação. A caixa de gordura é limpa a cada 15 dias pelo funcionário de serviços gerais treinado de acordo com o POP de nº 014 e registrado em planilha.

A caixa de esgoto fica na área externa da cozinha e passa por higienização a cada 15 dias pelo funcionário de serviços gerais treinado de acordo com o POP e registrado em planilha.

9.7. Sistemas elétricos e de iluminação

Todas as instalações elétricas e hidráulicas são embutidas no teto de laje, nas paredes ou em calhas, não oferecendo risco de acidentes ou de acúmulo de sujidades.

9.8. Lixo de dejetos

O estabelecimento dispõe de coletores em número e capacidade suficientes para conter os resíduos produzidos. São de material lavável, possuem tampa com acionamento por pedal e rodas para facilitar o transporte.

Os resíduos seguem um fluxo contínuo para fora da área de manipulação, a fim de evitar contaminação cruzada dos alimentos, sendo armazenados em um ambiente reservado durante o dia e ao entardecer seguem para containers da SLU (Sistema de Limpeza Urbana) fora da instituição.

As lixeiras são higienizadas diariamente, logo após a retirada dos sacos plásticos de acordo com o POP de nº 005.

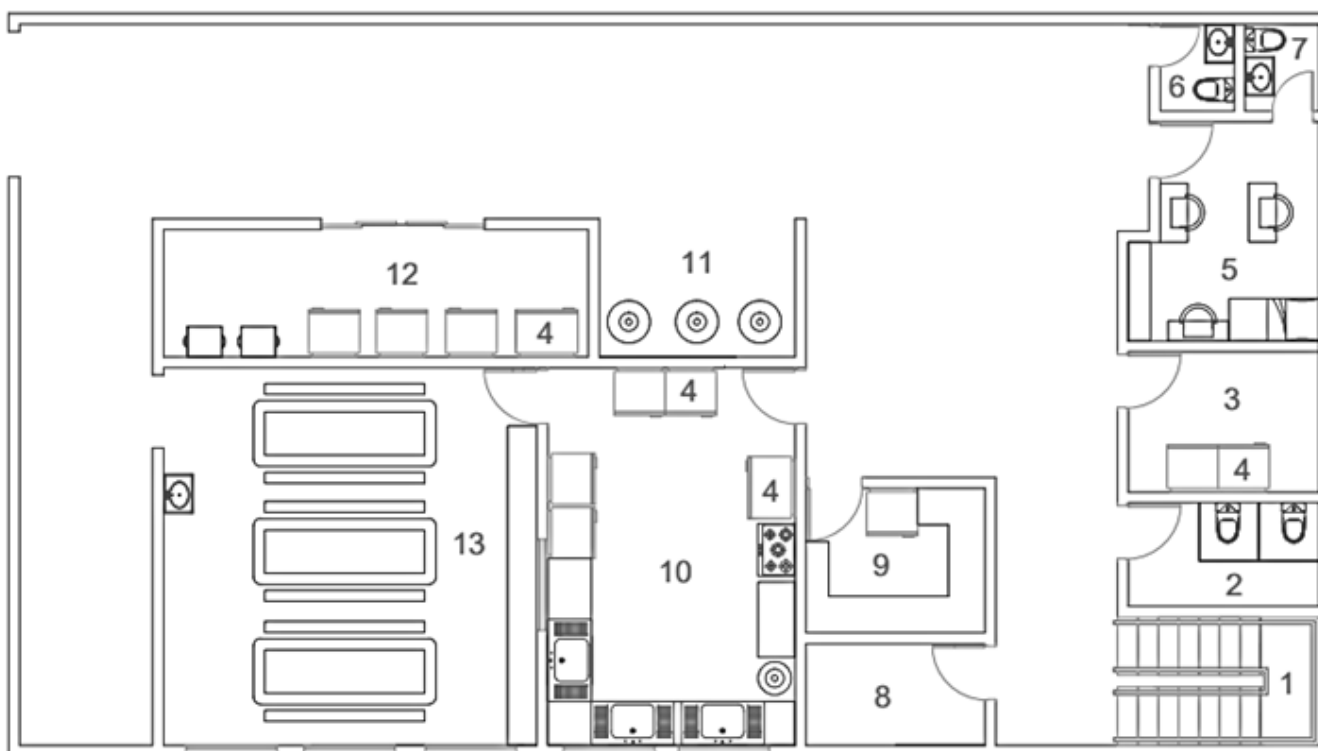


9.9. Layout.

Cozinha Central – Térreo:

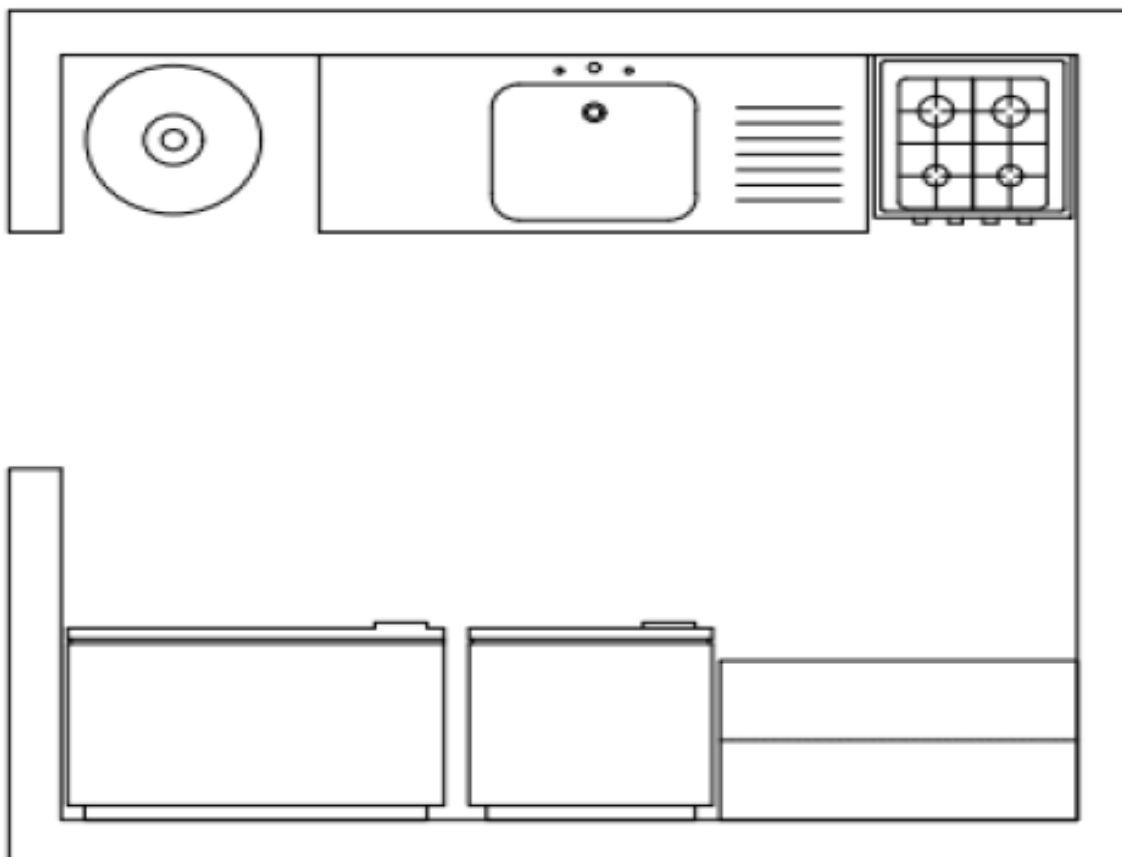
ASSOCIAÇÃO MARIA DE NAZARÉ

LEGENDA	
1- ESCADA	8- ÁREA DE SERVIÇO
2- BANHEIRO	9- ESTOQUE
3- ESPAÇO DOS FUNCIONÁRIOS	10- COZINHA
4- FREEZER	11- LIXEIRA
5- SALA DA NUTRICIONISTA	12- ESTOQUE
6/7- BANHEIROS	13- ÁREA DE ALIMENTAÇÃO





Cozinha Suporte – 1º Andar:





10. EQUIPAMENTOS

10.1 Equipamentos existentes e suas aplicações

Os equipamentos e utensílios nas áreas de manipulação de alimentos que entram em contato com os alimentos são de materiais que não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores.

Os equipamentos são resistentes à corrosão e às repetidas operações de limpeza e sanificação.

As superfícies são lisas, isentas de imperfeições, não absorventes e confeccionadas com materiais que não oferecem risco de contaminação ao produto. A madeira não é utilizada.



Equipamentos	Aplicações
Bancada	Apoio para a área de produção.
Mesas/ Bancos	Utilizadas pelas crianças durante as refeições.
Bancada Mármore	Para apoio na preparações.
Lixeiras	Armazenamento de resíduos gerados durante a produção.
Armários	Armazenamento de utensílios utilizados na área de produção de alimentos.
Freezer	Armazenamento de alimentos frios.
Batedeira	Elaboração das preparações quando necessário em caso de confeitaria.
Microondas	Para o auxílio das preparações.
Liquidificador	Pré preparo de alimentos.
Fogão 04 bocas – Cozinha Central	Preparação de alimentos.
Fogão 06 bocas – Cozinha Suporte	Preparação de alimentos.
Multiprocessador de alimentos	Ralar e fatiar alimentos.
Cortador de Frios	Fatiar frios (queijos, embutidos, etc).
Balança	Pesar as preparações e os pratos das crianças sempre que necessário.
Cortador de Vegetais	Para cortar vegetais e legumes quando necessário.
Exprededor	Para o preparo de sucos naturais.
Geladeiras	Para o armazenamento de frios.
Frezzer's	Para o armazenamento de produtos congelados.

A manutenção corretiva de equipamentos é realizada por profissionais contratados conforme o equipamento é danificado. Os registros de execução dos serviços estão arquivados na própria unidade.

11. SANITIZAÇÃO

11.1 Higiene de equipamentos e utensílios

Os funcionários são orientados a executar os procedimentos de higienização de utensílios, equipamentos e ambiente, conforme descrição do POP de N° 007.



As operações de limpeza e sanitização de instalações, equipamentos e utensílios são realizadas de acordo com as recomendações do POP nº006 e 007.

A pia para higienização de utensílios, panelas e alimentos é de aço inoxidável apresentando fácil higienização.

Todos os funcionários são treinados em relação aos procedimentos de higienização adotados, produtos utilizados e concentrações recomendadas.

Os rodos, vassouras, panos, luvas e esponjas utilizados na higienização são exclusivos para esta atividade. São mantidos afastados dos alimentos, porém, são guardados atrás da porta para evitar que sejam utilizados em outros lugares. Na higienização das instalações, equipamentos e alimentos são empregados os seguintes produtos: solução clorada 200ppm ou álcool 70% e detergente neutro.

A descrição detalhada sobre a Higienização dos Equipamentos e Utensílios são descritos nos POP's.

11.2 Higiene Ambiental

É necessário critérios e frequência dos procedimentos estabelecidos.

Parede
Semanalmente: higienizar na altura das bancadas.
Semanalmente: higienizar até o teto.
Quais: cozinha central e cozinha suporte.

Pisos e Rodapés
Diariamente: limpar uma ou mais vezes de acordo com a necessidade
Recolher os resíduos.
Higienizar com lavagem e sanitizar.

* É proibido varrer a seco os pisos das áreas de manipulação.



Janelas e Portas

Diariamente: higienizar as maçanetas das portas

Quinzenalmente: higienizar as janelas e portas por completo.

Tela

Quinzenalmente: higienizar, utilizando escova, detergente neutro, água e solução clorada.

Luminárias, Interruptores, Tomadas e Outros

Mensalmente ou conforme a necessidade do local.

Limpar com água, pano e detergente. Remover o detergente com pano e secar

Bancadas e Mesas de Apoio

Diariamente: limpar com detergente neutro, retirar o excesso de detergente, borrifar álcool 70%, deixando agir por 15 minutos até secar naturalmente.

Enxaguar as superfícies que entram em contato direto com os alimentos.

Usar rodo exclusivo para este fim. Desinfetar o rodo ao final.

* Não utilizar rodos de madeira.

Ralos

Diariamente: Recolher os resíduos acumulados.

Higienizar com água e detergente. Enxaguar com solução clorada 200ppm

Teto ou Forro

Conforme a necessidade do local.

Solicitar a limpeza aos colaboradores de serviços gerais.

Nota:

As soluções cloradas devem estar em concentração a 200 ppm (mg/l).

As soluções cloradas devem ser trocadas a cada 6 horas.



O tempo de contato da solução clorada com a superfície deve ser de aproximadamente 15 minutos.

11.3 Higiene das Mãos

Na área de manipulação de alimentos, existe uma pia exclusiva para a lavagem das mãos. Torneira acionada manualmente, saboneteira abastecida com sabão líquido bactericida (antisséptico).

❖ Procedimento para Higienização das Mãos

- Molhar as mãos e antebraços com água, evitando encostar-se à pia;
- Aplicar na palma da mão quantidade suficiente de sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica.
- Massagear bem as mãos friccionando-as entre si, antebraços, entre os dedos e unhas, por no mínimo três minutos;
- Colocar as pontas dos dedos da mão esquerda contra a palma da mão direita, fechada em concha, fazendo movimento circular e vice-versa;
- Esfregar o polegar direito, com o auxílio da palma da mão esquerda, em movimento circulares e vice-versa;
- Esfregar o punho esquerdo, com o auxílio da palma da mão direita, utilizando movimento circular e vice-versa;
- Enxaguar as mãos e antebraços, retirando os resíduos de sabão. Evitar contato direto das mãos ensaboadas com a torneira;
- Secar as mãos com papel toalha descartável, iniciando pelas mãos e seguindo pelos punhos.
- Desprezar o papel-toalha na lixeira para resíduos comuns;
- Aplicar na palma da mão quantidade suficiente de álcool para cobrir todas as superfícies das mãos e deixar secar naturalmente ..

Os manipuladores realizam a higienização as mãos nas seguintes situações: ao chegar ao trabalho; utilizar os sanitários; tossir, espirrar ou assoar o nariz; usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; fumar; recolher lixo e outros resíduos;



tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos; tocar em alimentos não higienizados ou crus; ao interromper o serviço e iniciar outro; manusear dinheiro; antes de usar utensílios higienizados; antes de colocar luvas descartáveis e sempre que necessário.

12. Controle de pragas (insetos, roedores, etc.)

A edificação, as instalações, os equipamentos, móveis e utensílios estão livres de vetores e pragas urbanas, uma vez que toda a estrutura não permite o abrigo e/ou a proliferação destas pragas.

O certificado de Controle Químico de Pragas Urbanas e o comprovante da desinsetização encontram-se em anexo ao POP de nº 012 - Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas.

12.1 Procedimentos adotados

O programa de prevenção inclui controle visual (diário). Em caso de evidência de pragas, é feita a aplicação pela instituição contratada e autorizada. O prazo determinado é anual ou de acordo com a necessidade do local, com a utilização de produtos químicos devidamente registrados no Ministério da Saúde, conforme POP nº 012 em anexo.

12.2 Firma que executa o serviço –

Instituição: Dedetizadora JC (JC da Silva Dedetização)

Serviço Prestado: Desinsetização e Desratização

Produtos Utilizados: SULFLURAMIDA 0.2% p/p – PIRETRÓIDES (CIPERMETRINA) e ANTICOAGULANTE CUMARINICO

Licença de funcionamento n.º 07.711.944/001-43.

Licença sanitária n.ºSIS 00033-19

Responsável Técnico: Cléber Fabiano Kukul CRQ – XII nº 09201694



13. RECEBIMENTO / COMPRA

A Associação Maria de Nazaré faz a compra e recebe doações de vários lugares, obtendo assim a quantidade de gêneros necessários para o cumprimento das preparações previstas no cardápio e suas respectivas receitas, com base nas doações e compras dos gêneros pela instituição.

Avaliam os produtos alimentícios conforme as características sensoriais desejadas, ver Tabela 1, de acordo com a Tabela de Critérios no Recebimento, conforme segue abaixo.

No momento do recebimento, é avaliado os seguintes itens:

1. NOTA FISCAL X PEDIDO DE COMPRA	Confronta: quantidade recebida x quantidade solicitada A balança de recebimento fica armazenada em local propício e sempre que necessário é utilizada no recebimento dos produtos. Somente quando são compradas pela própria instituição.
2. ENTREGADORES	Uniformes limpos, calçado fechado, proteção de cabelo (quando adentrar em locais de processo/armazenamento).
3. TRANSPORTE	Veículos limpos, livres de sujidades no piso ou laterais internas, bem conservados, de material que permita a adequada higienização e adequados às características dos produtos (fechados, isotérmicos ou refrigerados); Cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém alimentos; acondicionamento dos alimentos em recipientes limpos.
4. PONTUALIDADE	O horário de entrega deve ser respeitado de acordo com a disponibilidade do doador.
5. INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS	Embalagens não podem estar enferrujadas, amassadas, trincadas, rasgadas, furadas ou estufadas. Alimentos não devem estar em contato com papel inadequado (reciclado, jornais, revistas ou similares), papelão ou plástico reciclado.



6. ROTULAGEM

- Nome e composição do produto;
- Data de fabricação e validade (legível);
- Lote;
- CNPJ;
- Endereço do fabricante;
- Registro no órgão oficial (se aplicável);
- Quantidade;
- Responsável técnico.

13.1 Critérios para recebimento

Produto	Características Sensoriais	Temperatura Máxima
Carne Bovina	Refrigerada: <ul style="list-style-type: none">• Odor: próprio• Cor: vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.• Textura: não deve ser pegajosa, não permanece contraída quando pressionada.• Aparência: ausência de sujidades, hematomas, parasitas e larvas.	0 a 7°C (resfriado) ou conforme fabricante -12°C (congelado) ou conforme fabricante
Carne Suína Refrigerada	<ul style="list-style-type: none">• Odor: próprio• Cor: rosada, sem escurecimentos ou manchas esverdeadas• Textura: não deve ser pegajosa, não permanece contraída quando pressionada.• Aparência: ausência de sujidades, hematomas, parasitas ou larvas.	0 a 7°C ou conforme fabricante -12°C (congelado) ou conforme fabricante
Ave Refrigerada	<ul style="list-style-type: none">• Odor: próprio• Cor: amarelo rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas• Textura: não deve ser pegajosa, não permanece contraída quando pressionada.• Aparência: ausência de sujidades, hematomas, parasitas, larvas.	0 a 7°C ou conforme fabricante
Peixe	<ul style="list-style-type: none">• Odor: próprio da espécie• Cor: branca ou ligeiramente rósea• Textura: consistente à pressão dos dedos• Aparência: ausência de sujidades, hematomas, parasitas, larvas, isento de evidência de decomposição.	0 a 4°C (resfriado) ou conforme fabricante ou ≤-12°C (congelado)
Embutidos/ Frios	<ul style="list-style-type: none">• Odor: próprio de cada tipo• Cor: característica de cada tipo	0 a 10°C ou conforme



	<ul style="list-style-type: none">• Textura: firme• Aparência: sem manchas pardas ou esverdeadas; sem formação de bolor superficial	fabricante
Defumados / Salgados	<ul style="list-style-type: none">• Aparência: sem formação de bolor superficial, manchas avermelhadas ou esverdeadas.	Temperatura ambiente
Produtos Congelados	<ul style="list-style-type: none">• Avaliar as condições de higiene e integridade das embalagens, data de fabricação e prazo de validade.• Não devem apresentar sinais de descongelamento, como formação de cristais grandes e água condensada.	-12°C ou conforme fabricante
Leite e Laticínios	<ul style="list-style-type: none">• Odor: próprio de cada tipo• Cor: característica de cada tipo, sem formação visível de bolor• Textura: de acordo com o tipo• Embalagens íntegras, não devem estar amassadas, furadas ou estufadas e devem conter a data de fabricação e de validade.	0 a 10°C ou conforme fabricante
Ovos	<ul style="list-style-type: none">• Casca lisa, fosca, sem manchas, sem rachaduras, odor forte ou presença de fezes de aves.	Temperatura ambiente
Frutas	<ul style="list-style-type: none">• Podem apresentar ligeiros defeitos na cor, desenvolvimento e conformação, desde que conservem as suas características e não prejudiquem a sua aparência.• A casca não poderá estar danificada sendo, porém, tolerados pequenos defeitos ou manchas.• Não serão permitidas rachaduras nas frutas, contudo serão permitidas rachaduras cicatrizadas.• Polpas intactas, frescas, com tamanho, cor e aroma próprios da espécie e variedade.• Maturação de acordo com a data de uso.	Temperatura ambiente
Verduras	<ul style="list-style-type: none">• Frescas, aroma, tamanho e cor próprios da espécie e variedade.• Livres de enfermidades, parasitas, larvas e insetos.• São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência.	<u>In natura:</u> Temperatura ambiente <u>Minimamente processadas:</u> Até +10°C ou conforme fornecedor



	<ul style="list-style-type: none">• Sem partes queimadas, amareladas ou “meladas”.	
Legumes	<ul style="list-style-type: none">• Tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade. Coloração e tamanho uniformes.• São tolerados pequenos defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes, desde que não afetem as suas características; ou pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes.• Livres de enfermidades, matéria terrosa, sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderentes à superfície externa.	<p><u><i>In natura:</i></u> Temperatura ambiente</p> <p><u>Minimamente processados:</u> Até +10°C ou conforme orientações do fabricante</p>
Raízes e Tubérculos (batata, nabo, rabanete e aipim)	<ul style="list-style-type: none">• Compactos, firmes, tamanho, cor e aroma típico da espécie.• São tolerados ligeiros defeitos desde que não alterem a sua conformação e aparência.• Não devem estar danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem sua aparência, livres da maior parte possível de terra aderente à casca;• Ausência de sujidades, parasitas e larvas.	<p><u><i>In natura:</i></u> Temperatura ambiente</p> <p><u>Minimamente processados:</u> Até +10°C ou conforme fabricante</p>
Cereais e Grãos	<ul style="list-style-type: none">• Grãos limpos e íntegros, sem sujidades, parasitas e larvas.• Cor e formato próprios de cada espécie.	Temperatura ambiente
Produtos Enlatados	<ul style="list-style-type: none">• Latas não devem estar amassadas, enferrujadas, estufadas e abauladas.• Recipientes e rótulos íntegros com identificação do produto.	Temperatura ambiente
Acondicionados em Vidros/PVC	<ul style="list-style-type: none">• Não devem apresentar vazamentos, ferrugem na tampa ou espuma no interior do vidro.• Rótulos íntegros e claros em relação à identificação do produto.	Temperatura ambiente ou conforme fabricante
Farináceos	<ul style="list-style-type: none">• Cor: característica de cada espécie• Aspecto: sem sujidades, isentos de fragmentos estranhos, carunchos, bolores ou parasitas; livres de umidade, não devendo estar empedrados.	Temperatura ambiente
Pães	<ul style="list-style-type: none">• Aspecto: massa cozida• Cor: de acordo com o tipo• Odor: próprio• Aparência: ausência de sujidades, parasitas, larvas, insetos, bolor e com	Temperatura ambiente

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO	Cód.: MBPF
		Revisão:00
		Página 30 de 55

	embalagem fechada e adequada a cada tipo.	
Produtos Prontos refrigerados (tortas, sanduíches, sobremesas, massas frescas, salgadinhos)	<ul style="list-style-type: none"> • Aspecto: sem sujidades, isentos de fragmentos estranhos, carunchos, bolores ou parasitas; ou qualquer sinal de deterioração • Odor: próprio, não ácido ou rançoso. 	<5°C, ou conforme fabricante

Importante:

O período entre o recebimento e o armazenamento de produtos refrigerados e/ou congelados, é realizado o mais rápido possível, não devendo ultrapassar 30 minutos.

13.3 Não Conformidades no Recebimento

Definição de Não Conformidade: não atendimento a qualquer critério / especificações de recebimento, envolvendo quantidade, integridade, rotulagem, prazo de validade, características sensoriais ou temperatura.

Produtos não conformes serão:

- Devolvidos no momento do recebimento, nem sempre será possível devolver devido grande parte ser por meios de doação, desta forma o mesmo poderá ser descartado de forma adequada.
- Segregados e identificados, sendo armazenados em locais específicos.
- Aceitos “com restrição” para não conformidade que não afetem sua qualidade ou segurança do alimento, mediante avaliação técnica **das características sensoriais**.



14. ARMAZENAMENTO

O armazenamento dos produtos recebidos na Associação Maria de Nazaré é feito sob orientação da Nutricionista Responsável Técnica, de acordo com as diretrizes para cada produto em específico.

14.1 Produtos Congelados:

- -5°C a 0°C prazo de validade de até 10 dias;
- -10°C a - 6°C prazo de validade de até 20 dias;
- -11°C a -18°C prazo de validade de até 30 dias;
- < -18°C prazo de validade de até 90 dias.

14.2 Produtos Resfriados

- O acondicionamento dos produtos é feito em recipientes e/ou embalagens limpos e em bom estado de conservação (potes plásticos, sacos plásticos transparentes próprios para alimentos), dispostos de forma a permitir a circulação do ar frio;
- Os alimentos são cobertos / protegidos, evitando-se o contato de alimentos prontos, alimentos pré-prontos e crus entre si, a fim de reduzir os riscos de contaminações cruzadas;
- As bandejas utilizadas para porcionamento ou como tampas para alimentos prontos são higienizadas anteriormente;
- Caixas de papelão não permanecem nos locais de armazenamento sob refrigeração ou congelamento a menos que haja um local exclusivo para produtos contidos nestas embalagens (freezer exclusivo). Na impossibilidade de se eliminar as embalagens de papelão, inspecionar o produto para verificar ausência de sujidades e pragas e envolvê-lo em sacos plásticos transparentes;



- Para produtos armazenados em freezers e geladeiras são avaliados o prazo de validade e características sensoriais conforme critérios para recebimento;
- Todos os alimentos armazenados sejam produtos pré-processados, semi-elaborados ou alimentos prontos para o consumo são acondicionados em recipientes apropriados cobertos e tampados.

Quando disponível, os equipamentos podem ser separados por categorias:

- Carnes e Derivados
- Leite e Derivados
- Frutas e Vegetais
- Alimentos Pré-Elaborados
- Alimentos Prontos Para Consumo

Na utilização de mesmo equipamento para armazenar diferentes alimentos, atender a seguinte ordem:

- Produtos Prontos Para Consumo - Prateleiras Superiores
- Produtos Semi-Elaborados - Prateleiras Intermediárias
- Produtos Crus - Prateleiras Inferiores

Temperatura de Armazenamento

Alimento	Temperatura	Validade
Pescados crus	Até 2°C	3 dias
Pescados pós cocção	2°C	1 dia
Alimentos pós cocção Carnes bovinas, suína e aves Frios, embutidos, fatiados, picados ou moídos Sobremesas e preparações com laticínio	4°C	3 dias
Espetos misto, bife à rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída Maionese	4°C	2 dias
Panificação e confeitaria	5°C	5 dias
Frutas, verduras e legumes higienizados Sucos e polpas de frutas	5°C	3 dias
Leite e derivados	7°C	5 dias
Demais produtos	4°C	3 dias



Registros de Temperaturas

- Está em fase de implantação na unidade.

14.3 Estoque Seco – acondicionamento à temperatura ambiente

Dependendo das características do produto ou recomendações contidas nas embalagens.

Critérios Gerais para Armazenamento

- Produtos alimentícios e não alimentícios são armazenados em locais próprios, separados e identificados dentro da área de estoque;
- Atenção especial para o fato de que após a abertura das embalagens originais perde-se imediatamente o prazo de validade do fornecedor, da mesma forma produtos que são armazenados em condições diferentes das recomendadas pelo fornecedor tem prazo de validade menor de acordo com a temperatura de armazenamento;
- Produtos enlatados ou em embalagens UHT quando não consumidos totalmente são transferidos da embalagem original para outra embalagem adequada ao seu armazenamento;
- Produtos dispostos nos respectivos locais obedecendo o controle de rotatividade (PVPS - primeiro que vence é o primeiro que sai ou PEPS- primeiro que entra é o primeiro que sai);
- Prazo de validade é o período de tempo no qual os alimentos são conservados de modo a manter suas características nutricionais, sensoriais, físico-químicas e microbiológicas próprias para consumo.
- É proibido caixa de madeira na área do estoque ou qualquer outra área;
- Nunca se usa produtos vencidos, desprezando-os sempre;
- Todos os alimentos possuem alguma identificação. Na impossibilidade de manter a embalagem original do produto e após aberto, as informações devem ser transcritas em etiqueta (no mínimo os campos em negrito), conforme modelo.



ETIQUETAS >> Essa etiqueta está em fase de implantação na instituição <<

Uso para produtos após serem abertos, retirados da embalagem original ou uso para alimentos já manipulados, prontos para consumo:

Nome do Fornecedor ou Fabricante: _____
Nome e marca do produto: _____
Modo de conservação: _____
Prazo de validade: ____/____/____
Data de fracionamento: ____/____/____
Responsável: _____

Uso para produtos ou para alimentos já manipulados, prontos para consumo:

Produto: _____
Data de abertura ou do Preparo: ____/____/____
Validade: ____/____/____
Funcionário: _____

Importante:

A disposição dos produtos nas prateleiras obedece à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga são preferencialmente posicionados para serem consumidos antes.

Adota-se controle de rotatividade:

PVPS - Primeiro que Vence, Primeiro que Sai ou

PEPS - Primeiro que Entra, Primeiro que Sai

Nunca:

Colocar / estocar alimentos diretamente sobre o piso.

- Os produtos são colocados em caixas de polietileno com a parte superior virada para baixo e/ou prateleiras, limpos, dispostos em pilhas mantidas afastadas;



- A área de armazenamento é mantida limpa, sem resíduos de alimentos no piso e nas prateleiras;
- Os alimentos são armazenados por grupos, ou seja, de acordo com a categoria do alimento (farináceos, enlatados, bebidas);
- Produtos químicos (de higiene/limpeza) são armazenados em outro estoque, longe dos alimentos;
- Produtos descartáveis são mantidos em estoque seco, em prateleiras separadas dos alimentos;
- A disposição dos produtos nas prateleiras, obedece a data de validade, os produtos com data mais próxima do vencimento devem ser posicionados de forma a serem consumidos em 1º lugar (PVPS ou PEPS);
- Todos os gêneros devem possuir data de validade e identificação, principalmente depois de retirados de suas embalagens originais;
- Todas as embalagens devem permanecer vedadas, impedindo desta forma a entrada de vetores de contaminação;
- Após a abertura das embalagens os produtos são acondicionados adequadamente protegidos, de forma a evitar o acesso de pragas e contaminação dos alimentos. Podem ser utilizados recipientes com tampas, fita filme ou sacos plásticos devidamente identificados. Não devem ser reutilizadas embalagens de produtos de limpeza para armazenar alimentos, nem armazenados adequadamente embalagens com rótulo impresso ou que exista recomendação contrária do fornecedor;
- Alimentos industrializados e que não tenham sido totalmente utilizados são armazenados adequadamente, isto é, retirados da embalagem original, colocados em nova embalagem adequada e identificados com etiquetas.

Embalagens Secundárias (Caixas de Papelão/ Madeira):

- Proibida a entrada/permanência de caixas de madeira (embalagens secundárias ou terciárias) na área de armazenamento, a fim de reduzir os riscos de contaminação dos alimentos e a entrada de pragas através dos



mesmos. A eliminação destas embalagens deverá ser feita no ato do recebimento, transferindo os alimentos para as prateleiras;

- Pelo mesmo motivo, minimiza-se a quantidade de caixas de papelão nas áreas de armazenamento seco, preferencialmente eliminando no ato do recebimento.



15. PRODUÇÃO DO ALIMENTO

Em todas as etapas de processo são mantidos os seguintes procedimentos:

- Prevenir contaminação cruzada: evitando o contato de superfícies higienizadas com superfícies não higienizadas; alimentos cozidos com crus; gêneros alimentícios diferentes (ex.: carne/ vegetais);
- Utiliza-se somente utensílios, equipamentos e superfícies devidamente sanitizadas conforme orientação de higienização deste Manual;
- Nunca se mantém alimentos prontos ou perecíveis por mais de 30 minutos a temperatura ambiente;
- Mantém sempre alimentos protegidos: envolvidos por fita filme, cobertos com plástico ou tampas;
- Mantém padrões de higiene pessoal, conforme descrito neste Manual, atentando-se principalmente ao método e frequência de higienização das mãos;
- Monitora-se e registram-se em documentos próprios, as temperaturas dos alimentos em etapas específicas de recebimento, cocção e distribuição;
- Durante a cocção, os alimentos são preparados para atingir 74°C no centro geométrico do alimento; 70°C por 2 minutos e 65°C por 15 minutos.
- Alimentos são mantidos em preparação ou já preparados sob temperaturas de segurança, isto é, inferior a 10°C para alimentos frios ou superior a 60°C, para alimentos quentes.



15.1 Pré-preparo

Considerações gerais:

<p>1. Embalagens impermeáveis (enlatados, embalagens UHT)</p>	<p>Lavar em água potável antes de abri-las.</p> <p>↓</p> <p>Utilizar abridor limpo e desinfetado, repetindo a higienização para cada produto diferente.</p> <p>↓</p> <p>Desprezar o produto com embalagens corroídas internamente, com ferrugem ou líquido turvo.</p> <p>↓</p> <p>Transferir o conteúdo não utilizado para um recipiente higienizado, devidamente protegido (tampado) e identificado.</p>
<p>2. Leguminosas (feijão, grãos em geral)</p>	<p>Escolher os grãos secos, retirando sujidades visíveis, pedras, grãos avariados e corpos estranhos.</p> <p>↓</p> <p>Lavar em água potável mais de uma vez. Remolho com troca de água a cada 2 horas.</p>
<p>3. Dessalgue Obs.: Se possível, realizar dessalgue no turno anterior</p>	<p>Retirada de sal do alimento sob condições seguras:</p> <ul style="list-style-type: none">• Em água potável sob refrigeração < 4°C, com troca freqüente.• Sob fervura, com troca a cada 15 minutos; seguindo resfriamento a < 4 °C. <p>Após a remoção do sal, manter sob refrigeração a < 4°C devendo <u>ser utilizado dentro de 24h.</u></p>
<p>4. Descongelamento</p>	<p>Para o descongelamento, o produto fica envolvido e totalmente protegido em sacos plásticos transparentes. Requisitos para descongelamento seguro:</p> <ul style="list-style-type: none">• em geladeira em temperaturas < 4°C• em microondas, se o alimento for imediatamente cozido. <p>Após o descongelamento, são mantidos em refrigeração a < 4°C, devendo ser utilizado no máximo em 24 horas.</p> <p>Nunca se re congelar produtos descongelados.</p>

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO	Cód.: MBPF
		Revisão:00
		Página 39 de 55

5. Higienização de Hortifrutigranjeiros	De acordo com o item Higienização de Hortifrutigranjeiros (em seguida descrito).
--	--

Importante:

O período de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não ultrapassa: 30 minutos.

15.1.1 Higienização de Hortifrutigranjeiros

A higienização de vegetais que serão consumidos crus segue as seguintes etapas descritas a seguir duplamente, ou seja, a sanitização é feita duas vezes em todos os vegetais e frutas:

HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS / LEGUMES/ FRUTAS

1ª parte

Seleção e remoção de resíduos e sujidades maiores



Lavagem folha a folha / unidade a unidade em água potável



Imersão em solução clorada a 200 ppm – por 15 minutos
(desinfecção). Colocar placas para que as folhas fiquem totalmente submersas na
solução clorada



Enxágüe em água corrente

ATENÇÃO:

- 1) Para higienizar REPOLHO, é necessário cortá-lo antes de realizar a etapa de desinfecção.
- 2) Não necessita da etapa de desinfecção, apenas lavagem com água:
 - Tubérculos, como cebola e alho;
 - Legumes que sofrerão cocção a temperatura acima de 70°C;
 - Frutas que serão consumidas após a remoção da casca (laranja, abacaxi, etc.).



Validade Após Desinfecção (mantidos sob refrigeração à temperatura de $<5^{\circ}\text{C}$),
por **24 horas**

Considerações:

- **Seleção:** é realizada através da avaliação visual, eliminando as partes ou unidades danificadas, queimadas, deterioradas, “meladas” durante o armazenamento; no recebimento uma inspeção prévia deve ter sido realizada, conforme descrito no Recebimento (Tabela 1- **Embalagens impermeáveis** enlatados e embalagens UHT);
- **Lavagem folha a folha:** lava-se criteriosamente folha a folha ou unidade por unidade, em água potável corrente;
- **Desinfecção:** em solução clorada, elaborada de acordo com a instrução de preparo de cada fabricante na concentração adequada para os produtos a 200 ppm. A solução deve ser trocada após cada lote imerso ou pode ser reutilizada quando o monitoramento da solução indicar a quantidade de cloro ativo esteja adequado e não contenha resíduos nem apresentar turvação. O recipiente utilizado para o processo de desinfecção deve ser de uso exclusivo para este fim (cuba, pia ou monobloco) ou ser cuidadosamente limpo e sanitizado antes da higienização de folhosos;
- **Importante:** Após realizada a desinfecção, o profissional manipula o alimento com o uso de luvas descartáveis;
- Não necessitam de desinfecção os legumes e tubérculos duros que passarão por tratamento térmico.
- **Preparo da solução clorada 200 ppm:** medir água em recipiente ou pia com marcação, de acordo com as recomendações.



15.2 Cocção

Importante:

Na cocção, os alimentos devem atingir a temperatura mínima de:

74°C no centro geométrico do alimento

Ou

70°C por **2 minutos**

Ou

65°C por **15 minutos**

15.2.1 - Acompanhamento das Temperaturas (ESTÁ EM PROCESSO DE IMPLANTAÇÃO)

- **Objetivo:** avaliam-se constantemente os processos e determinam-se as ações corretivas quando necessário. Para que este controle seja adequado, alguns cuidados são observados:

Recomendações para correta medição das temperaturas

A medição da temperatura dos alimentos obedece às seguintes condutas:

- Alimentos durante o processo térmico: a temperatura é medida no seu centro geométrico;
- Alimentos na etapa de resfriamento - a temperatura é medida na superfície;
- Alimentos prontos em espera ou na distribuição – medir a temperatura no centro geométrico do alimento;
- Alimentos congelados: coloca-se o termômetro entre duas embalagens.

Higienização termômetro

- Sempre que se usa o termômetro a haste é lavada e desinfetada (em solução clorada a 200 ppm ou álcool 70%) a cada uso;



- Durante o uso, entre dois diferentes alimentos, limpa-se a haste com papel descartável (não reciclado) e desinfeta-se com uma das soluções desinfetantes;
- Os termômetros quando desinfetados corretamente não oferecem risco de contaminação dos alimentos, porém, tem-se atenção especial quando a medição é realizada em alimentos crus ou "in natura" e posterior medição em alimentos prontos ou cozidos;
- Após o uso, guarda-se o termômetro sempre limpo (lavado e desinfetado) em local específico.

15.3 Resfriamento

Os alimentos são resfriados para:

Serem consumidos frios como saladas e sobremesas;

- Serem fatiados, recheados ou montados;
- Serem utilizados posteriormente.

Importante:

Requisitos para RESFRIAMENTO SEGURO:
60 °C → 10 °C

- Os alimentos ficam à temperatura ambiente, até que atinjam 60°C na superfície;
- Alimentos são passados de 60°C para 10°C, através de resfriamento forçado em até 2 horas sem tampar;
- Usa-se as seguintes formas de resfriamento forçado recomendadas:
 - ✓ Imergir do recipiente em água e gelo, sem contato do alimento com a água e/ou gelo;
 - ✓ Em refrigerador (<4°C) ou freezer (≤-18°C) utilizados de preferência, exclusivamente para esta finalidade ("resfriar");



- Quando o alimento atingir 10°C se cobre com filme plástico e mantêm o alimento refrigerado a temperatura <5°C.

Ação Corretiva:

Se em 2 horas o alimento não atingir a temperatura de 10°C, toma-se algumas ações corretivas como: fazer resfriamento forçado e após 30 minutos, monitorar a temperatura novamente.

Importante: Muitas vezes o consumo dos alimentos acontece antes do prazo total do resfriamento que é de 2 horas não atingindo a temperatura recomendada. Neste caso se monitora de perto o tempo e a temperatura até a distribuição e seguir os critérios estabelecidos para a etapa de distribuição.

15.4 Preparos Específicos

15.4.1 Ovos

Os ovos podem estar contaminados com *Salmonella sp.* tanto na casca como na clara e gema. Existem medidas de controle que devem ser realizadas na indústria, porém a qualidade sanitária das preparações à base de ovos nas nossas cozinhas pode ser garantida com alguns procedimentos importantes:

- ✓ Não se oferece para consumo ovos crus ou com gema mole.
- ✓ Não se oferece para consumo alimentos preparados onde os ovos permaneçam crus.
- ✓ Não se utiliza ovos com a casca rachada.
- ✓ Preparações sem cocção (saladas frias) utiliza-se:
 - Ovos cozidos
- ✓ Nas preparações quentes:
 - Ovos cozidos por no mínimo, **7 minutos** em fervura (colocar os ovos em recipiente com água fria e levar a fervura).
 - Ovos fritos com **gema dura**.



- Omeletes, empanados, milanesa, bolos, doces e etc, **atingir 74°C** no centro geométrico.
- ✓ Quebra-se unidade a unidade, para evitar que um ovo estragado comprometa toda a preparação.

14.4.2 Hortifruti cozidos com casca

Ovos, legumes e tubérculos cozidos (batata, beterraba, etc.) com casca e descascados posteriormente, são manipulados com uso de luvas descartáveis para evitar a recontaminação após tratamento térmico, seguidos de **resfriamento seguro**.

15.4.3 Cocção por fritura:

- Os óleos e gorduras utilizados nas frituras não devem ser aquecidos a mais de 180°C (cento e oitenta graus Celsius); Quando aquecidos encontra-se na faixa de 160°C a 180°C (cento e sessenta a cento e oitenta graus Celsius);
- A reutilização do óleo só pode ser realizada quando este não apresentar quaisquer alterações das características sensoriais como cor, sabor e odor, ou não apresentar formação de espuma e fumaça. Se isso ocorrer deve ser desprezado;
- Para ser reutilizado, o óleo deve ser filtrado em filtros próprios para retirada de resíduos provenientes da fritura dos alimentos;
- O óleo não pode ser descartado na rede de esgoto nem em águas pluviais
- Óleos de fritura utilizados e inservíveis devem ser recolhidos ou destinados; para reciclagem. Os resíduos de óleo de fritura são acondicionados em recipientes rígidos, fechados e fora da área de produção.



16. DISTRIBUIÇÃO

Os alimentos fornecidos aos alunos:

- Protegidos: São porcionados e destinados à distribuição em seguida, evitando assim, o tempo de exposição do produto;

Os alimentos fornecidos aos funcionários e colaboradores:

- Protegidos: são armazenados em um balcão para alimentos aquecidos ou armazenados em refrigeradores até o momento de distribuição;
- Quando exposto a temperatura ambiente, são revestidos por fita filme ou tampas adequadas para o armazenamento.

15.1 Controles na Distribuição

Critérios de Tempo x Temperatura na Distribuição:

ALIMENTOS	TEMPERATURA
QUENTES	Mínima 60°C (máximo 6 horas)
FRIOS	< 10°C (máximo 4 horas)

15.2 Coletas de Amostras

A coleta das amostras segue o seguinte procedimento:

COLETA DE AMOSTRAS
Separação de sacos
Identificação – anotar em cada saquinho ou no recipiente: <ol style="list-style-type: none">1. Horário da Refeição -: (Café da Manhã, Colação, Almoço, Lanche da Tarde e Jantar).2. Nome da Preparação: (Arroz Branco, Feijão Preto e etc...)3. Data da Coleta;4. Data do descarte (72 horas após a colheta);5. Nome do responsável pela coleta.
Aguardar o horário adequado: imediatamente antes do consumo;



Higienizar as mãos;

Colocar as luvas descartáveis;

Abrir o saquinho: sem tocar no interior, nem soprá-lo, utilizando tesoura desinfetada (com álcool 70%);

Coletar 100g de cada preparação: ou uma unidade (no caso de lanches) utilizando os próprios utensílios de atendimento;

Retirar o ar da embalagem;

Vedar : com nó de forma que não haja vazamentos ou com o zíper do saco.

Somente o alimento deve ser coletado: copos descartáveis, de sobremesa, palitos, etc. devem ser retirados no ato da coleta;

- ✓ a) alimentos que foram distribuídos sob refrigeração devem ser guardados no máximo a 4°C (quatro graus Celsius);
- ✓ b) alimentos que foram distribuídos quentes devem ser guardados sob congelamento a -18°C (dezoito graus Celsius negativos);
- ✓ c) alimentos líquidos sempre devem ser guardados sob refrigeração a 4°C (quatro graus Celsius).

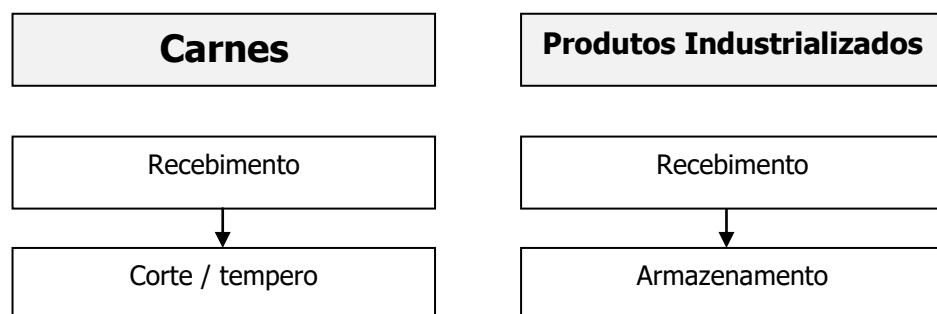
Em caso de necessidade de análise, providenciar para que as amostras sejam enviadas ao laboratório, acondicionadas em recipientes isotérmicos (bolsa) com gelo.

16. FLUXOGRAMA DA PRODUÇÃO

16.1 GRUPO DE PRODUTOS: Carnes

CARACTERÍSTICA DO PRODUTO FINAL: O produto é servido quente.

FLUXOGRAMA DO PROCESSO





DESCRIÇÃO DO FLUXOGRAMA

PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS

- RECEBIMENTO: Os produtos industrializados são recebidos conforme pedido realizado ou doações e com características sensoriais adequadas.
- ARMAZENAMENTO: São armazenados em temperatura ambiente.

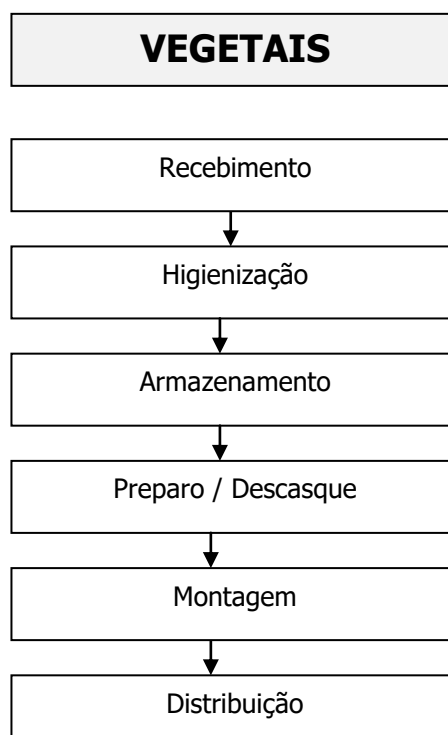
CARNES

- RECEBIMENTO: as carnes são recebidas refrigeradas.
- CORTE/TEMPERO: as carnes são cortadas, temperadas e porcionadas.
- PREPARO/TRATAMENTO TÉRMICO: é realizado o preparo do prato sob tratamento térmico, até que todas as partes do alimentos atinja 70°C/15 min. ou 74°C.

16.2 GRUPO DE PRODUTOS: Vegetais Crus

CARACTERÍSTICA DO PRODUTO FINAL: O produto é servido cru.

FLUXOGRAMA DO PROCESSO





DESCRIÇÃO DO FLUXOGRAMA

RECEBIMENTO: Os vegetais são adquiridos de fornecedores cadastrados. São recebidas hortaliças frescas, sem defeitos físicos ou mecânicos, ausência de manchas, sujidades, corpos estranhos, insetos e larvas.

Obs.: Em situação de doações as colaboradoras de cozinha fazem uma avaliação nos produtos antes do armazenamento. Recebemos doações do CEASA e de voluntários.

HIGIENIZAÇÃO: As hortaliças são selecionadas retirando as partes danificadas e em seguida, as folhas são lavadas uma a uma em água corrente e acondicionadas em bandejas. Faz-se a sanificação em imersão em água clorada a 200ppm por 15 minutos. Após essa etapa, é feito o enxágüe em água corrente.

ARMAZENAMENTO: As hortaliças são transferidas para sacos transparentes e plásticos limpos, logo em seguida são armazenadas sob refrigeração.

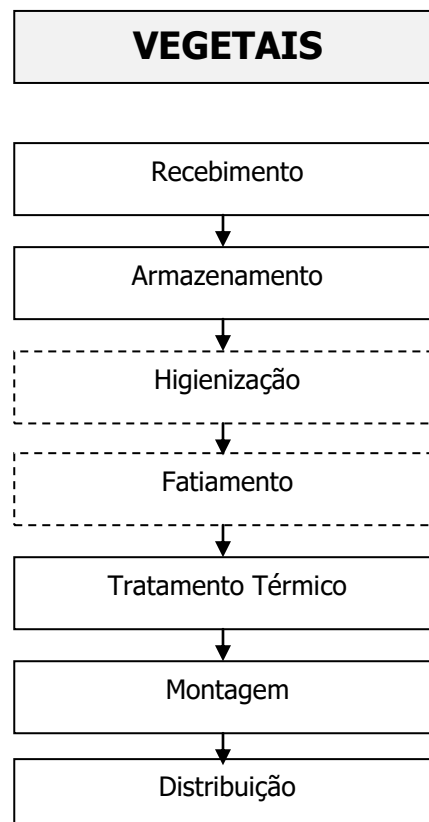
PREPARO/CORTE, DESCASQUE: É realizado o preparo das hortaliças conforme padrão (corte, fatiamento, descasque e etc.), utilizando facas e tábuas de corte devidamente higienizadas. Seguem para a montagem do prato.



16.3 GRUPO DE PRODUTOS: Vegetais cozidos

CARACTERÍSTICA DO PRODUTO FINAL: O produto é servido cozido

FLUXOGRAMA DO PROCESSO



DESCRIÇÃO DO FLUXOGRAMA

RECEBIMENTO: Os vegetais são adquiridos de fornecedores cadastrados. São recebidas hortaliças frescas, sem defeitos físicos ou mecânicos, ausência de manchas, sujidades, corpos estranhos, insetos e larvas. São recebidas à temperatura ambiente, em sacos plásticos transparentes incolores.

Obs.: Em situação de doações as colaboradoras de cozinha fazem uma avaliação nos produtos antes do armazenamento. (Recebemos doações do CEASA e de voluntários.)

ARMAZENAMENTO: As hortaliças são transferidas para sacos transparentes e plásticos limpos, logo em seguida são armazenadas sob refrigeração.

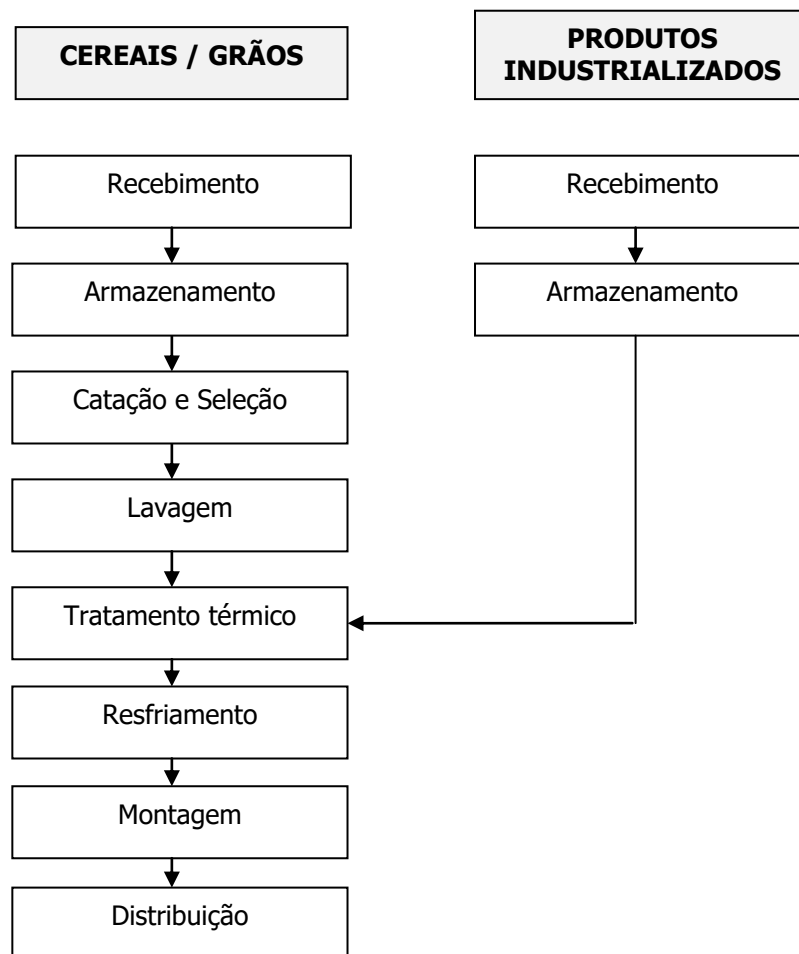


HIGIENIZAÇÃO: As hortaliças são selecionadas retirando as partes danificadas e em seguida, as folhas são lavadas um a um em água corrente e acondicionadas em bandejas. Faz-se a sanificação em imersão em água clorada a 200ppm por 15 minutos. Após essa etapa, é feito o enxágüe em água corrente.

FATIAMENTO: É realizado o fatiamento utilizando facas e tábuas de corte devidamente higienizadas.

16.4 GRUPOS DE PRODUTOS: Grãos, cereais e farináceos tratados termicamente, servidos quentes.

FLUXOGRAMA DO PROCESSO





DESCRIÇÃO DO FLUXOGRAMA

RECEBIMENTO: São recebidos grãos, cereais que apresentem:

- ausência de matéria terrosa, corpos estranhos, larvas, insetos e seus excrementos, como também roedores;
- grãos não murchos e não atacados por fungos e parasitos;
- ausência de umidade, com cor e odor específicos para cada espécie.
- com embalagens íntegras, sem furos, perfurações ou manchas de umidade.

Os grãos, cereais são recebidos à temperatura ambiente

Os temperos são recebidos à temperatura ambiente em sacos plásticos ou outra embalagem apropriada. Neste momento são observados as informações de rotulagem, a data de validade e a integridade das embalagens.

ARMAZENAMENTO: o armazenamento é realizado a temperatura ambiente. As caixas dos produtos são removidas e os mesmos são guardados em prateleiras.

CATAÇÃO E SELEÇÃO: Esta etapa consiste na catação e seleção dos grãos para remoção das partículas estranhas [madeira, terra, palha, pedra, etc.] e dos grãos danificados.

LAVAGEM: os grãos após serem selecionados, são lavados em água potável corrente para remoção das partículas de poeira, terra ou matéria orgânica.

TRATAMENTO TÉRMICO: os grãos, cereais e farináceos são submetidos ao tratamento térmico até apresentarem características sensoriais adequadas [cor, textura, odor, etc.]

A incorporação dos demais ingredientes da preparação, quando servida quente, pode ser feita nesta etapa, levando-se em consideração que essa mistura alcance a temperatura mínima de 70°C/15 min. ou 74°C.

RESFRIAMENTO: quando for necessário o resfriamento os produtos o processo é realizado a temperatura ambiente, banhos de gelo ou sob refrigeração, caso



necessário, devendo atingir a temperatura de preparado deve ser reduzida de 60°C [sessenta graus Celsius] a 10°C [dez graus Celsius] em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C [cinco graus Celsius] caso necessário.

17. CONTROLE DE SOBRAS E RESTOS

17.1 Sobras

Todo excedente do pré-preparo ou alimento pronto que ficou sob controle técnico respeitando os critérios de segurança de tempo/ temperatura e armazenamento, com o devido monitoramento.

Sobras quentes:

- Os alimentos que foram mantidos no balcão acima de 60°C por no máximo 6 horas, podem ser armazenados sob refrigeração (máximo 5°C) por até 3 dias ou armazenados sob congelamento 12 °C a -18 °C em até 15 dias, serem utilizados fazendo sua reconstituição no forno combinado.
- Para uma distribuição em até 4 horas, deve-se reaquecer o alimento até que o mesmo atinja novamente 70°C por 15 minutos em todas as partes ou 74°C no seu centro. Posteriormente deve ser mantido em condições seguras de tempo/ temperatura até o momento da distribuição.

Sobras frias

- Refrigerar de modo que a temperatura interna do alimento atinja 4°C em até 4 horas, podendo ser reutilizado por no máximo 24 horas.



18. CONTROLE DE QUALIDADE

A nutricionista RT supervisiona diariamente todas as operações durante a produção de alimentos.

Quando há alguma não conformidade, esta é imediatamente corrigida por meio de treinamentos que abordam temas como: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas; higiene de utensílios, equipamentos e superfícies; revisão e correção dos procedimentos utilizados na finalização dos pratos. As não conformidades são sempre descritas em planilha de bliz com plano de ação e quando possível corrigidas imediatamente ou com prazo estipulado para a correção e informados a equipe gestora

20. REGISTROS

Os registros referentes aos monitoramentos dos procedimentos realizados são mantidos em pastas próprias, disponíveis na instituição.

As planilhas utilizadas para as monitorizações são apresentadas em anexo.

21. ANEXOS

- Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs);
- Controle de saída de estoque;
- Controle de Higienização de Hortifruti;
- Controle de Higienização Caixa de Gordura e Esgoto;
- Recebimento e saída de Materiais de limpeza;
- Controle de chegada e saída de carnes, frangos, peixes e etc.;
- Controle de chegada e saída de polpas;
- Produtos de péssima qualidade;
- Controle de troca de gás;
- ASO;
- Controle de limpeza da caixa d'água;
- Controle de troca dos filtros;



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE
FABRICAÇÃO

Cód.: MBPF

Revisão:00

Página 54 de 55

- Controle de dedetização;
- Controle de higienização de estoque de produtos não perecíveis e perecíveis;
- Controle de higienização dos freezer's.



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE
FABRICAÇÃO

Cód.: MBPF

Revisão:00

Página 55 de 55

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS