

E-BOOK

Material com passo a passo para um Curso de Boas Práticas em Serviços de Alimentação

Elaborado por
Tatiana Evangelista da Silva Rocha

Objetivo do material

Orientar Nutricionistas, Engenheiros de Alimentos, Gastrônomos e Chef de Cozinha quanto a condução de um curso de Boas Práticas de Fabricação em Serviços de Alimentação,

Fornece um material pronto e testado para você aplicar em suas capacitações,

Contribuir com a sua atuação enquanto Consultor de Alimentos.

O que você precisa saber para fazer um Curso de Boas Práticas de Fabricação?

- 1) Controle higiênico-sanitário não é diferencial em um serviço de alimentação. Quem trabalha com produção de alimento precisa ter clareza que capacitar faz parte da rotina da empresa e você consultor tem o papel de conscientizar o seu cliente.
- 2) Produzir alimentos dentro de padrão higiênico-sanitário fornece ao cliente segurança ao consumir o seu produto.
- 3) O curso de boas práticas de fabricação faz parte das legislações e normativas atuais no Brasil.

O que você precisa saber para fazer um Curso de Boas Práticas de Fabricação?

- 1) Todas as informações citadas neste documento estão disponíveis nas legislações atuais.

- 2) Entender que para uma capacitação ser eficaz, ela precisa fazer sentido para os participantes. Logo deixe sempre claro aos seus colaboradores o “por que” deste momento que estão juntos. Você pode usar como explicações o que foi apresentado nestes slides iniciais.



O QUE TERÁ NESTE CURSO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO?

- Boas vindas aos participantes, apresentação pessoal, apresentação da empresa (quando for necessário);
- Objetivo Geral da Capacitação;
- Objetivos Específicos;
- Pontos Importantes a serem reforçados;
- Higiene Pessoal;
- Higiene Operacional;
- Higiene dos Alimentos;
- Orientações de boas práticas em serviços de alimentação em tempos de pandemia;
- Conclusão.

CURSO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Boas vindas!

- ✓ Apresentação pessoal,
- ✓ Apresentar a empresa que você representa,
- ✓ Agradecer a presença dos participantes,
- ✓ E partir para ação.

OBJETIVO GERAL

- ✓ Capacitar os manipuladores de alimentos quanto aos procedimentos de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Proporcionar as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado;
- ✓ Manter a saúde e integralidade do consumidor;
- ✓ Eliminar possíveis riscos de contaminação de alimentos;
- ✓ Orientar quanto as boas práticas de fabricação em todos os âmbitos da manipulação de alimentos em um serviço de alimentação.

A IMPORTÂNCIA DAS BOAS PRÁTICAS

Boas práticas implementadas:

- Proporcionam qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.
- Controlam as possíveis contaminações, e garanti que o produto atenda as especificações de identidade e qualidade.

ONDE AS BOAS PRÁTICAS SÃO APLICADAS?

- ✓ Em serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades:
 - ✓ manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento,
 - ✓ distribuição, transporte,
 - ✓ exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatéssens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisserias e congêneres (BRASIL, 2004).

PONTOS IMPORTANTES

- ✓ Considerar a diferença entre os tipos de alimentos, e da importância do controle de qualidade em cada categoria:
 - Alimentos preparados,
 - Alimentos cozidos mantidos quentes,
 - Alimentos refrigerados,
 - Alimentos crus.
- ✓ Evidenciar a relevância de uma boa higienização nos preparos tanto dos alimentos como dos utensílios:
 - Higienização é um processo que compreende duas etapas: **LIMPEZA + DESINFECÇÃO**.



PONTOS IMPORTANTES

- ✓ Alertar sobre substâncias utilizadas em algum momento da preparação/manipulação/higienização que sejam contaminantes ao alimento e à saúde humana;
- ✓ Reforçar os benefícios do controle de Vetores e Pragas Urbanas como ação corretiva e preventiva que impeça a atração, abrigo e proliferação desses vetores que podem comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

PONTOS IMPORTANTES

✓ Diferenciar as definições quanto a:



Saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.

PONTOS IMPORTANTES

✓ Diferença entre Manipular e Manipulador de Alimentos

Operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo etapas de:

- Recebimento
- Armazenamento
- Embalagem
- Pré-Preparo
- Preparação/Cocção
- Exposição à venda
- Distribuição e
- Transporte

Manipular



Fonte Imagem: ANVISA, 2004

PONTOS IMPORTANTES

- ✓ Diferença entre Manipular e Manipulador de Alimentos

- Qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento para: receber, armazenar, embalar, pré-preparar, preparar, distribuir e/ou transportar.



Manipulador



Fonte Imagem: ANVISA, 2004

COMO EVITAR A CONTAMINAÇÃO?

Higiene
Pessoal

Higiene
Operacional

Higiene dos
Alimentos

COMO EVITAR A CONTAMINAÇÃO?



Higiene Pessoal

Todas as pessoas envolvidas com os alimentos devem ser conscientizadas a praticarem as medidas de higiene, a fim de proteger os alimentos de contaminações químicas, físicas e microbiológicas

ROTINA:

- Lavagem correta das mãos;
- Tomar banho e trocar uniforme TODOS OS DIAS;
- Usar Toucas;
- Não usar Adornos;
- Não usar barba;
- Unhas cortadas e sem esmaltes;



Fonte Imagem: Stolarski, Cristina, et al., 2015.

MANIPULADORES

- ✓ Os manipuladores devem ter higiene pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento.

Usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outros acessório apropriado para esse fim.



Fonte Imagem: SESC, 2003

As roupas e objetos devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim

No caso dos homens, não é permitido o uso de barba

MANIPULADORES

Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal como brincos, pulseiras, relógios, colar, anel e inclusive aliança, etc.



Fonte Imagem: ANVISA, 2004

Não deve fazer uso de maquiagem no momento da manipulação

Não deve falar desnecessariamente

MANIPULADORES

Os manipuladores devem lavar e tratar cuidadosamente as mãos, quando:

Chegar ao trabalho

Após usar os sanitários

Após tocar em dinheiro



ANTES e APÓS
manipular alimentos

Após tocar em materiais
contaminados

As unhas devem
estar curtas e sem
esmalte ou base

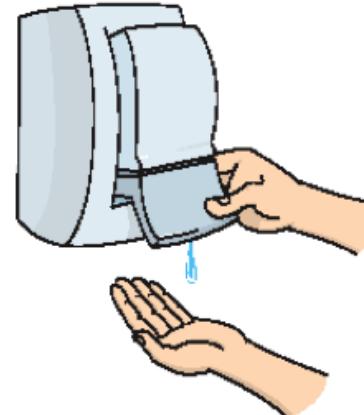
Após mexer com o lixo,
retirando o saco da lixeira
por exemplo.

Fonte Imagens: ANVISA, 2004 | SESC, 2003

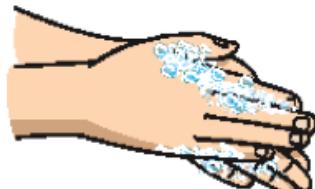
HIGIENE DAS MÃOS



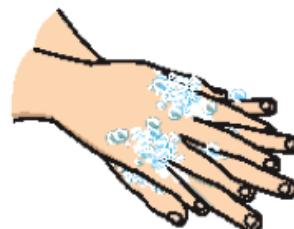
1. Abra a torneira e molhe as mãos, evitando encostar na pia.



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



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



4. Esfregue a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda (e



5. Entrelace os dedos e fricione os espaços interdigitais.

HIGIENE DAS MÃOS



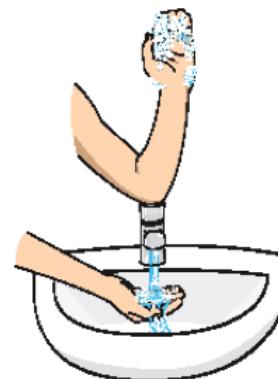
- 6.** Esfregue o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta (e vice-versa), segurando os dedos, com movimento de vai-e-vem.



- 9.** Esfregue o punho esquerdo, com o auxílio da palma da mão direita (e vice-versa), utilizando movimento circular.



- 7.** Esfregue o polegar direito, com o auxílio da palma da mão esquerda (e vice-versa), utilizando movimento circular.



- 10.** Enxágüe as mãos, retirando os resíduos de sabonete. Evite contato direto das mãos ensaboadas com a torneira.



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



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

Para a técnica de Higienização Anti-séptica das mãos, seguir os mesmos passos e substituir o sabonete líquido comum por um associado a anti-séptico.



ANVISA
Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Ministério da Saúde
Brasil



POSTURAS INADEQUADAS DE MANIPULADORES

Não deve fumar



Fonte Imagem: SESC, 2003

Não deve tossir, espirrar, cuspir



Fonte Imagem: SESC, 2003

Não deve cantar, assobiar



Fonte Imagem:
Stolarski, Cristina, et al. 2015.

Manipuladores com enfermidades que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

POSTURAS INADEQUADAS DE MANIPULADORES



Fonte Imagem: SESC, 2003

Não deve praticar
atos que possam
contaminar o
alimento

Não pode
manipular
dinheiro



Fonte Imagem: SESC, 2003

Os visitantes devem
cumprir os mesmos
requisitos de higiene e de
saúde estabelecidos para os
manipuladores!!

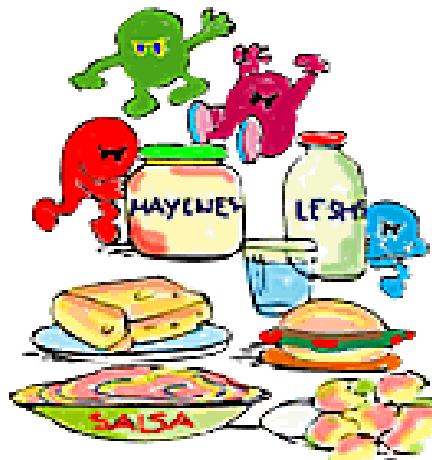
POSTURAS INADEQUADAS DE MANIPULADORES

Posturas inadequadas provocam risco de contaminação por microrganismos, como bactérias que podem causar: vômito, diarreia, dores de cabeça e até a morte.

Conscientização dos manipuladores é o CAMINHO para garantir o alimento seguro para o cliente do seu serviço de alimentação.

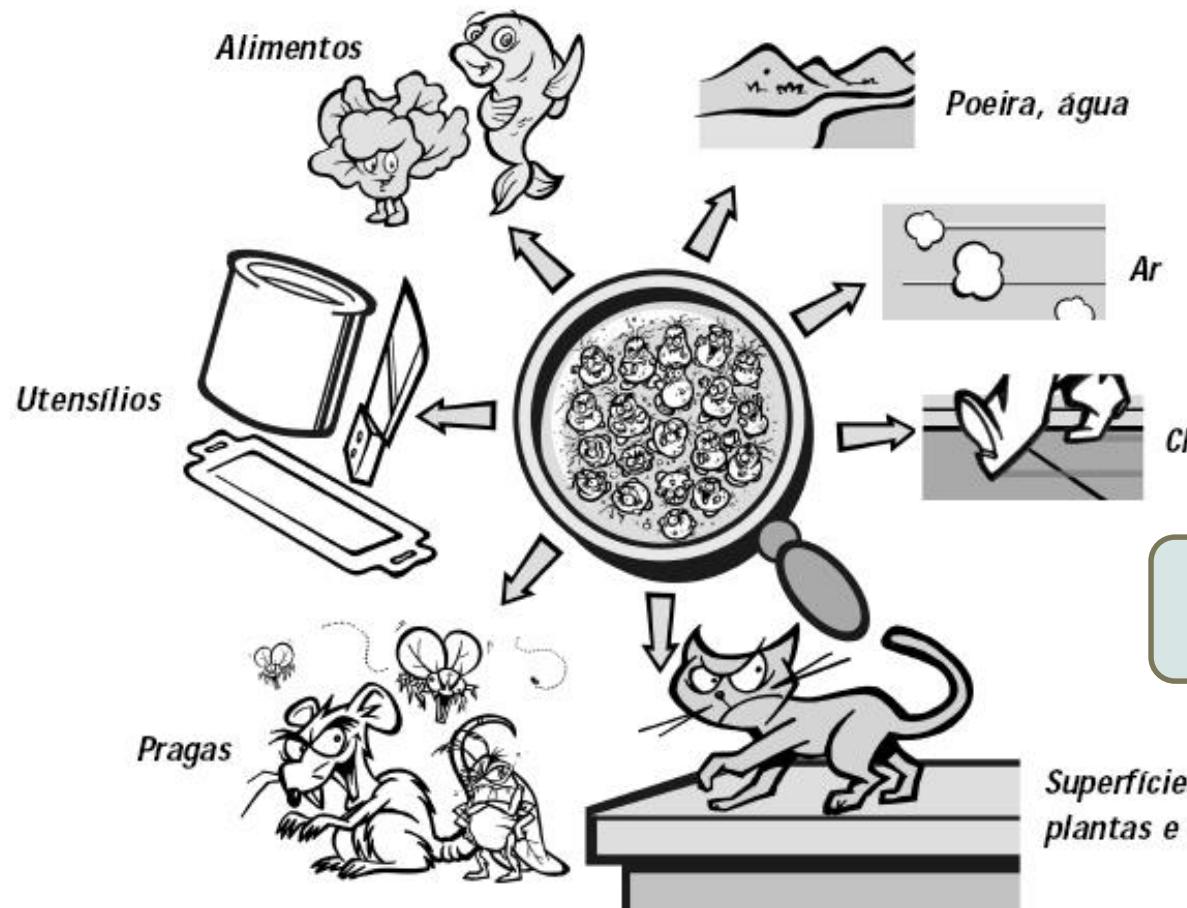
Afinal, o que são microrganismos?

- ✓ Microrganismos são organismos que só podem ser vistos ao microscópio.
- ✓ Os *microrganismos patógenos/patogênicos* são aqueles que contaminam os alimentos, podendo causar doenças nos seres humanos.



Fonte Imagens: Google, 2019

E onde os microrganismos podem ser encontrados?



Fonte Imagem: SESC, 2003

ONDE PODEM SER ENCONTRADOS?



Fonte Imagens: Acervo pessoal da autora



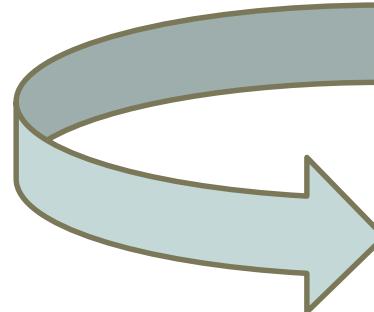
Fonte Imagens: Google, 2019

Contaminação por larvas
de moscas

ONDE PODEM SER ENCONTRADOS?



Fonte Imagens: Google, 2019

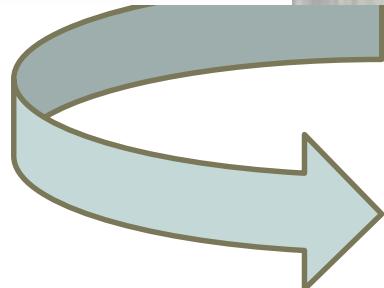


Contaminação por má
higienização do
manipulador

ONDE PODEM SER ENCONTRADOS?



Fonte Imagens: Google, 2019



Contaminação por insetos

E O QUE É CONTAMINAÇÃO?



Fonte Imagem: Google, 2019

TIPOS DE CONTAMINAÇÃO

BIOLÓGICA



QUÍMICA



FÍSICA



Fonte Imagens: SESC, 2003

CONTAMINAÇÃO BIOLÓGICA

Contaminação biológica é causada pela presença de microrganismos patogênicos nos alimentos, como por exemplo, bactérias, parasitas, vírus (hepatite).



Fonte Imagem: SESC, 2003

CONTAMINAÇÃO QUÍMICA

Contaminação química é proveniente da presença de compostos químicos estranhos ou de toxinas produzidas por microrganismos nos alimentos.

São considerados compostos químicos estranhos os inseticidas, os detergentes, os metais pesados, os medicamentos, os corantes e os aditivos (não-autorizados) entre outros.



Fonte Imagem: Google, 2019

CONTAMINAÇÃO FÍSICA

Contaminação física decorre da presença de corpos estranhos aos alimentos.

São considerados corpos estranhos: pedras, madeira, cabelo, pregos, giletes, fragmentos de insetos, etc.



Fonte Imagens: Google, 2019

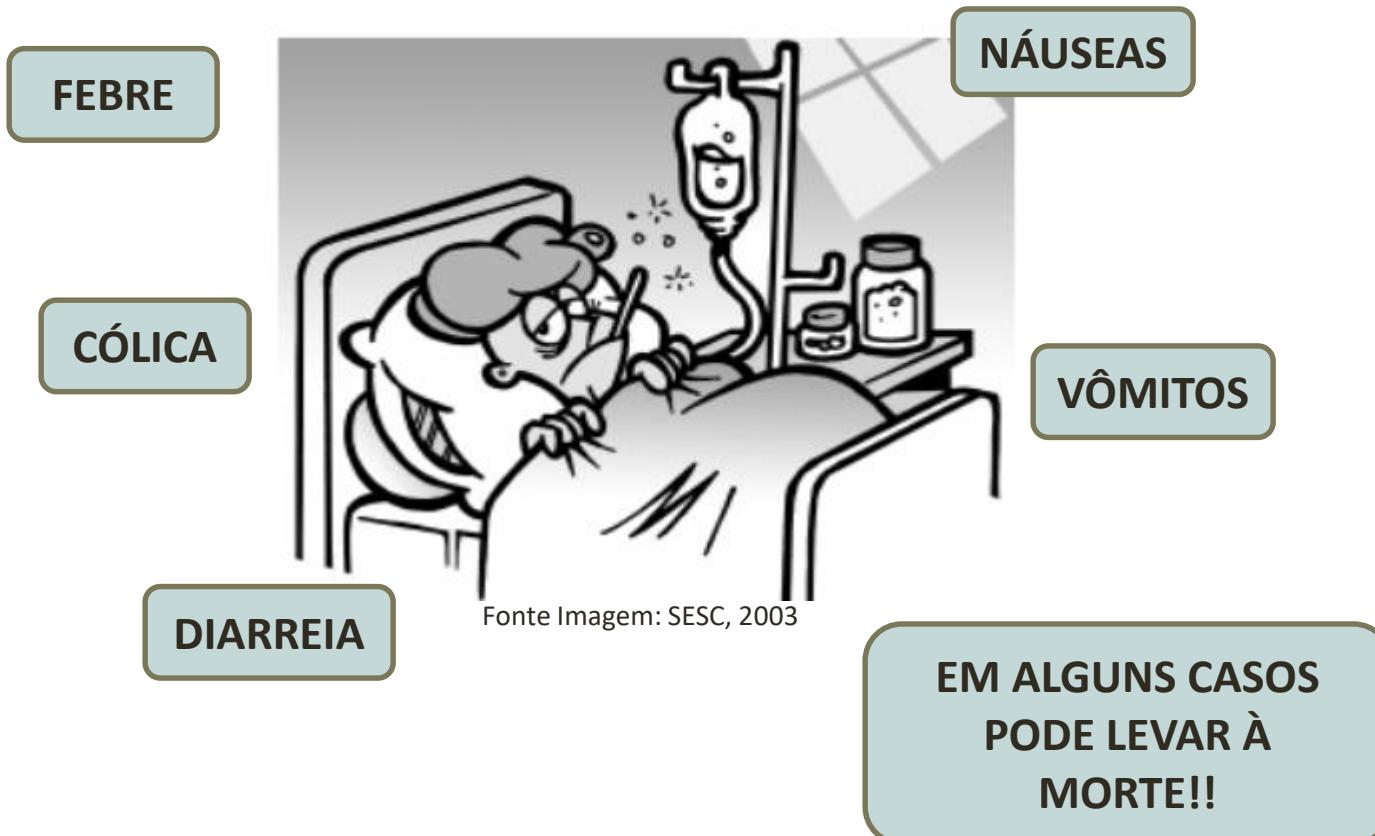
CONTAMINAÇÃO CRUZADA

Ocorre quando um alimento entra em contato com outra superfície contaminada.



Fonte Imagem: Google, 2019

PREJUÍZOS DA CONTAMINAÇÃO



COMO EVITAR A CONTAMINAÇÃO?



Higiene Operacional

Deve detalhar os procedimentos de monitorização, ação corretiva, registros e verificação; visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evitará a contaminação direta ou cruzada e a adulteração do produto, preservando sua qualidade e integridade por meio da higiene, antes durante e depois das operações industriais.



Fonte Imagem: Google, 2019

HIGIENE OPERACIONAL

HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES,
EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

Conforme explicado anteriormente
a higienização compreende duas
etapas:

Limpeza



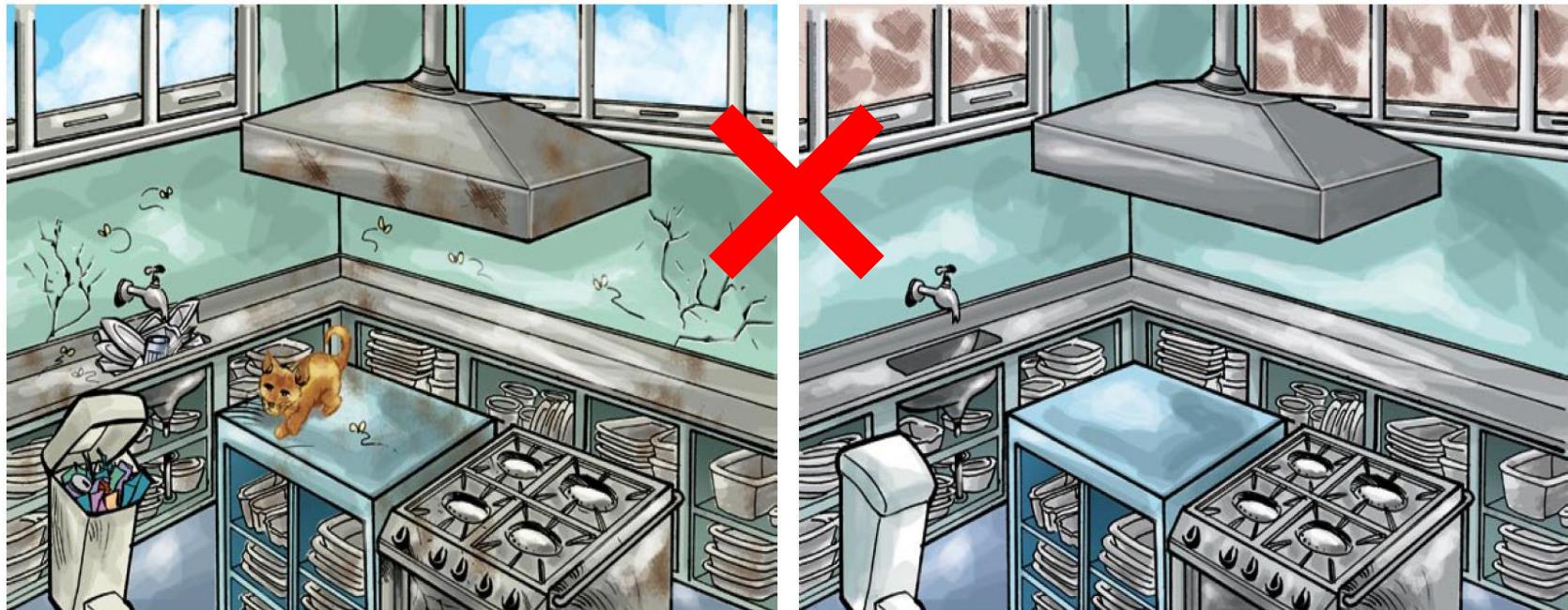
Desinfecção



Fonte Imagem: SESC, 2003

HIGIENE OPERACIONAL

ÁREA DE PROCESSAMENTO



Fonte Imagem: ANVISA, 2004

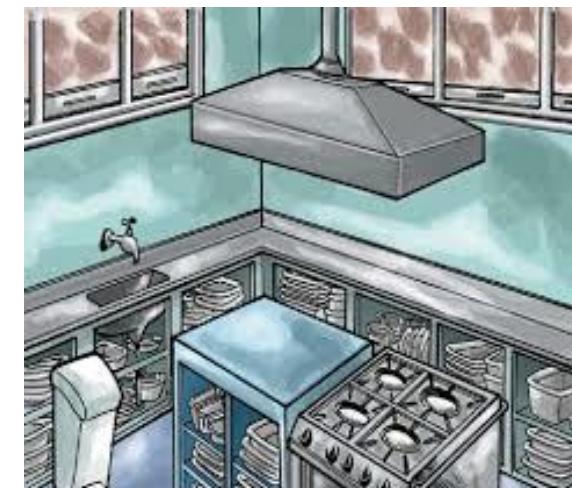
HIGIENE OPERACIONAL

SUPERFÍCIES DE PROCESSAMENTO

Superfícies de Contato com Alimentos
devem ser limpas e sanitizadas:

- ✓ Depois de cada utilização;
- ✓ Quando iniciar o trabalho com outro tipo de produto;
- ✓ Depois que uma tarefa for interrompida;
- ✓ Após intervalo de quatro horas se o item continua sendo manipulado.

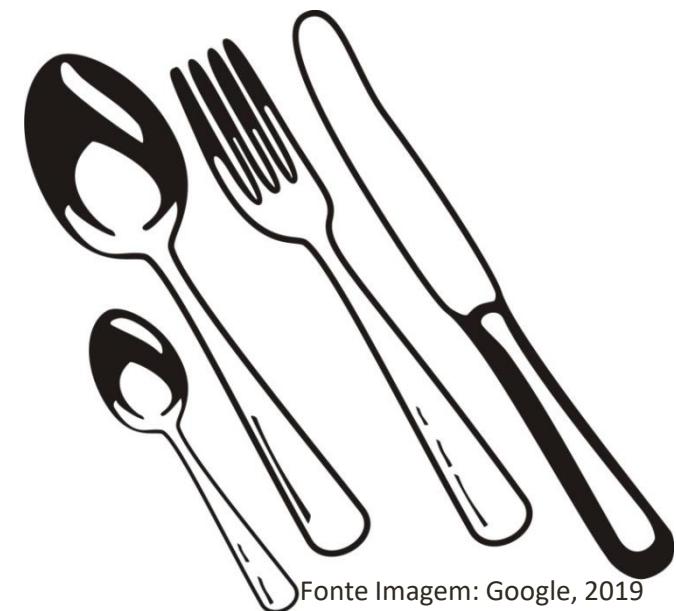
Fonte Imagem: ANVISA, 2004



HIGIENE OPERACIONAL

GARANTIR A LIMPEZA DE UTENSÍLIOS

- ✓ Limpeza para remoção das sujidades e a lavagem com água e sabão ou detergente;
- ✓ Enxaguar e efetuar a desinfecção química;
- ✓ Deixe secar naturalmente ou utilize um pano descartável.



HIGIENE OPERACIONAL

LIMPEZA DE UTENSÍLIOS

Os utensílios não podem ficar em contato direto com o piso, devendo ser mantidos em locais apropriados



Fonte Imagem: Google, 2019

As prateleiras não devem estar revestidas com papel ou panos

É proibido o uso de escovas, esponjas ou similares de metal, lã e/ou palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos

HIGIENE OPERACIONAL

PANOS

Os panos para limpeza devem ser descartáveis, e quando usar pano alvejado devem ser separados por setor: banheiro, cozinha etc.

Secar os panos em secadoras ou em local limpo, próprio e específico para esse fim, isento de contaminações ambientais, bem ventilado e livre de sujidades



Fonte Imagem: Google, 2019

HIGIENE OPERACIONAL

MATERIAIS DE LIMPEZA

Os materiais utilizados para realizar a higienização devem ser guardados em local específico



Fonte Imagem: Google, 2019

O álcool 70% deve ser utilizado na higienização de bancadas e equipamentos, e das mãos

HIGIENE OPERACIONAL

- ✓ O estabelecimento deve dispor de lixeiras, íntegras, de fácil higienização e transporte para conter os resíduos.
- ✓ Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.
- ✓ Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

Fonte Imagem: Google, 2019



HIGIENE OPERACIONAL

USO DE LUVAS DE AÇO

Item de segurança para manipulação de carnes cruas



Devem ser guardadas em local limpo e seco

Se possível, revestir com luvas descartáveis

Desinfetada com saneante por 15 minutos sob imersão

Devem ser lavadas com detergente, enxaguadas com água corrente

HIGIENE OPERACIONAL

USO DE LUVAS DE LÁTEX

Item de segurança para a proteção do manipulador

Devem ser guardadas em local limpo e seco



Devem ser distintas para cada atividade

Usada para: Lavagem de panelas e utensílios, Coleta e transporte de lixo e outros resíduos, higienização e limpeza etc.

Devem ser mantidas sempre limpas

HIGIENE OPERACIONAL

USO DE LUVAS DESCARTÁVEIS

Pode ocorrer quando não for possível utilizar utensílios e sempre por períodos rápidos

Preparo e manipulação de alimentos prontos para consumo, que não serão submetidos a tratamento térmico (saladas)

Usar luvas novas toda vez que retornar a uma função interrompida

Manipulação de alimentos prontos para consumo, que já tenham sofrido tratamento térmico (recheio de salgados)



HIGIENE OPERACIONAL

ESTOQUE

Todos os estoques devem ser semanalmente limpos



Fonte Imagem: SESC, 2003

Aproveitar um dia antes da chegada de mercadoria para limpá-lo

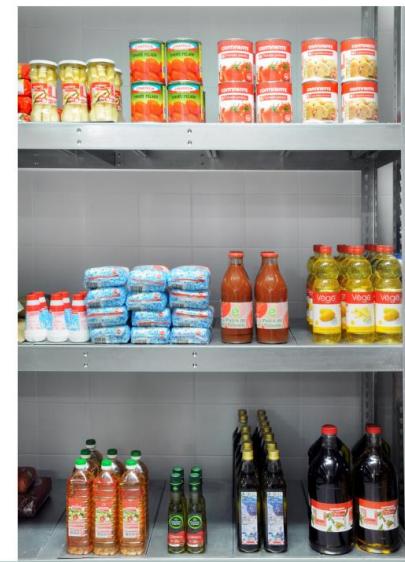
Locais onde são armazenados as verduras devem ser limpos com maior frequência, pois o local sujo pode facilitar a perda de verduras.

ORGANIZAÇÃO DO ESTOQUE

FINALIDADE: Manter segurança do alimento, bem como evitar possíveis perdas e/ou contaminações por desorganização.



Fonte Imagem: Arquivo pessoal.



Fonte Imagem: Google Imagens, 2019.

HIGIENE OPERACIONAL

PREPARAÇÃO DE SOLUÇÃO DE ÁLCOOL

Álcool 70%

3 partes de água para 1 parte de água fervida

Ex.: para 1l de álcool a 70%:

750ml de álcool 92,8GL

250ml de água fervida

Validade: 24 horas



Fonte Imagem: Google, 2019

COMO EVITAR A CONTAMINAÇÃO?



COMO EVITAR A CONTAMINAÇÃO?

Higiene Dos Alimentos

Fonte Imagem: Google, 2019



A higiene e manipulação de alimentos é tratada pela “Segurança dos Alimentos”, que por sua vez garante que os alimentos não causarão doenças ao consumidor, quando preparados e ou consumidos de acordo com o uso a que se destinam.

Para tal, preconiza-se um controle de qualidade efetivo de toda a cadeia alimentar, desde a produção, armazenagem, distribuição até o consumo do alimento in natura ao processado, bem como os processos de manipulação que se fizerem necessários.

TEMPO X TEMPERATURAS: os riscos de contaminação do alimento



Fonte Imagem: ANVISA, 2004

Cada microrganismo tem sua característica quanto à temperatura e tempo para validar sua morte!

CONTROLE DE COMPRA E RECEBIMENTO DE MERCADORIAS

Verifique as condições de armazenamento dos transportadores dos alimentos

Compre em locais adequados e limpos

Verifique se os produtos cárneos possuem selo de inspeção (federal, estadual ou municipal)



Fonte Imagem: Google, 2019

CONTROLE DE RECEBIMENTO DE MERCADORIAS

EMBALAGENS DE VIDRO E LATAS

Não devem estar com espumas

Não podem estar estufadas



Não pode apresentar vazamentos

Não comprar caso esteja enferrujada e/ou sem rótulo



Fonte Imagens: Google, 2019

CONTROLE DE RECEBIMENTO DE MERCADORIAS



Fonte Imagem: Google, 2019

Embalagens de papelão e longa vida
NÃO PODEM ESTAR:

- ✓ Amassadas;
- ✓ Rasgadas;
- ✓ Sem rótulo.

Embalagens sacos plásticos e papel filme
NÃO DEVEM ESTAR:

- ✓ Rasgadas;
- ✓ Vazamentos;
- ✓ Sem rótulo;
- ✓ Sem carimbo de fiscalização (produtos de origem animal).

Fonte Imagem: Google, 2019



CONTROLE DE RECEBIMENTO DE MERCADORIAS

FIQUE ATENTO!

Alimentos perecíveis
não refrigerados.

Alimentos com aspecto
estranho de cor, odor,
textura e sabor.

O entregador não deve ter
nenhum contato direto com os
produtos.

Alimentos fora do
prazo de validade e
sem rótulo.

No recebimento dos
produtos, verificar as
condições de embalagem.

Se o produto apresentar algum defeito
ou aspecto estranho, devolver e exigir a
troca da mercadoria imediatamente.

CONTROLE DE RECEBIMENTO DE MERCADORIAS

Cereais: Isentos de insetos e fungos, livres de terra

Hortifrutigranjeiros:
Frescos, sem amassados ou batidas, livres de insetos, aparência agradável

Ovos: Casca íntegra, sem rachaduras, livres de sujeiras

Carnes, peixes e derivados: embaladas em sacos plásticos, bandejas de isopor envoltas com papel filme ou a vácuo. Não deve conter água dentro das embalagens. Ficar atento a coloração!!



Fonte Imagem: Google, 2019

CONTROLE DE RECEBIMENTO DE MERCADORIAS

No rótulo há a informação de como conservar o produto...

Data de embalagem e lote de produção informam quando ele foi elaborado.
Data de validade indica até quando é seguro consumir o produto!

Fonte Imagem: Google, 2019

Legislação de rotulagem foi atualizada, mas ainda não está em vigor.
Fique atenta (o) as mudanças.

CONTROLE NO ARMAZENAMENTO DE MERCADORIAS

Os produtos são armazenados em três condições de temperatura:

- Congelamento: produtos cárneos, congelados, etc.
 - Refrigeração: ovos, frutas, verduras, leguminosas, etc.
 - Seco: farinhas, massas, biscoitos, etc.
-
- Após receber-los, guardar os produtos em locais adequados, arejados e secos (no caso dos produtos secos), conforme sua condições de temperatura.



Fonte Imagem: Google, 2019

CONTROLE NO ARMAZENAMENTO DE MERCADORIAS

- A disposição dos produtos perecíveis deve obedecer a regras PVPS – PRIMEIRO QUE VENCE É O PRIMEIRO QUE SAI, assim evita desperdícios dos produtos;
- Produtos sem data de validade: Esse é o caso dos hortifruti, deve obedecer a regra PEVS – PRIMEIRO QUE ENTRA É O PRIMEIRO QUE SAI;
- Não deixar os produtos armazenados em sacos plásticos pois estes podem ser focos de contaminação;
- Não devem ser usadas caixas de papelão e madeira;
- Não armazenar alimentos juntamente com produtos de limpeza.



CUIDADOS
IMPORTANTES!

HIGIENE NO PRÉ-PREPARE ALIMENTOS

Nesta etapa deve-se tomar cuidado com alguns fatores:

- Higienização das mãos, utensílios e dos alimentos juntamente com a embalagem;
- O tempo de exposição no pré-preparo não deve ultrapassar de 30 minutos;
- Os alimentos devem ser descongelados dentro da geladeira ou sob água corrente quando estiver em embalagem sem furos.

Vale a pena saber!!

Se a hortaliça for refogada, não há necessidade de deixá-la de molho na solução clorada;

Os ovos devem ser lavados apenas antes do seu uso.



Fonte Imagem: SESC, 2003

HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

Atenção!

Alimentos como frutas, legumes e hortaliças devem ser higienizados, tendo em vista que esses podem ser consumidos crus. A correta higienização elimina os micróbios patogênicos e os parasitas.

Para higienização de hortaliças, frutas e legumes:

- 1) Selecionar, retirando as folhas, partes e unidades deterioradas;
- 2) Lave em água corrente vegetais folhosos (alface, escarola, rúcula, agrião, etc.) folha a folha, e frutas e legumes um a um;
- 3) Colocar de molho por 10 minutos em água clorada, utilizando produto adequado para este fim (ler o rótulo da embalagem), na diluição de 200 ppm (1 colher de sopa para 1 litro);
- 4) Enxaguar em água corrente vegetais folhosos folha a folha, e frutas e legumes um a um;
- 5) Fazer o corte dos alimentos para a montagem dos pratos com as mãos e utensílios bem lavados;
- 6) Manter sob refrigeração até a hora de servir.

Adaptado: BRASIL. CGPAN/SAS/Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira: Promovendo a alimentação saudável, 2005.

CONTROLE NO ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS PÓS-MANIPULAÇÃO

- Os alimentos preparados devem ser identificados com etiquetas;
- Alimentos retirados da sua embalagem original devem ser refrigerados/congelados em vasilhas com etiquetas constando data de validade;

Produto:	_____	
Fornecedor:	_____	
Lote:	_____ Sí. de Inspeção:	_____
Data de fabricação:	_____ / _____ / _____	
Valid. embalagem:	_____ / _____ / _____	
Data de abertura:	_____ / _____ / _____	
Valid. após aberto:	_____ / _____ / _____	
Responsável:	_____	



Fonte Imagem: Google, 2019

ARMAZENAMENTO DE ALIMENTO NO REFRIGERADOR

- Nunca guarde latas dentro dos refrigeradores;
- Mantenha o equipamento sempre em bom funcionamento e limpo;
- Não acumular gelo no caso de freezer e congelador;
- Os alimentos devem estar devidamente embalados, limpos e identificados;
- Quando o alimento estiver quente, recomenda-se que se espere a fumaça para de sair e então guardá-lo.



Fonte Imagem: Google, 2019

COVID19 E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS

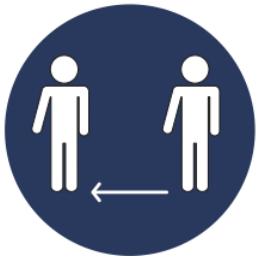
ADAPTAR OS PROCEDIMENTOS É
IMPORTANTE PARA CONQUISTAR A
CONFIANÇA DOS CLIENTES

ORIENTAÇÕES DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO EM TEMPO DE PANDEMIA

Colocar recipiente com álcool em gel 70% na entrada do estabelecimento.



Ativar o Windows



Fazer marcações no chão com a distância de 1,5m entre as pessoas na formação da fila, como no balcão de buffet e no caixa de pagamento

Adequar o layout das mesas para atender à distância mínima entre as pessoas de pelo menos 2 m ou fazer uso de barreiras físicas.



ORIENTAÇÕES DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO EM TEMPO DE PANDEMIA

Instalar escudo translúcidos nos caixas, sendo facultado que o operador do caixa utilize o escudo facial (*face shield*).



Evitar a proximidade com o garçom, ele não poderá servir o(s) prato(s) ou copo(s) do(s) cliente(s).

ORIENTAÇÕES DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO EM TEMPO DE PANDEMIA

Os alimentos no buffet devem ser cobertos com protetores salivares com fechamentos laterais e frontal.



Colocar recipiente com álcool em gel 70% na entrada do *buffet*.

ORIENTAÇÕES DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO EM TEMPO DE PANDEMIA



Estimular a higienização das mãos dos clientes por meio de informativos educacionais.



Disponibilizar luvas descartáveis no início do buffet para os clientes se servirem, e após concluírem, as luvas deverão ser depositadas na lixeira com tampa, acionada por pedal, posicionada ao final do buffet.



ORIENTAÇÕES DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO EM TEMPO DE PANDEMIA

Ofereça talheres higienizados em embalagens individuais (ou talheres descartáveis), além de manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos..



Disponibilizar copos e talheres descartáveis embalados aos clientes, como alternativa aos talheres convencionais, que não precisam parar de serem oferecidos.

ORIENTAÇÕES DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO EM TEMPO DE PANDEMIA

Substituir o guardanapo de tecido pelo de papel.



Manter as portas abertas em tempo integral para a circulação do ar do ambiente.

ORIENTAÇÕES DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO EM TEMPO DE PANDEMIA

Adequar o uso de cardápios que não necessitem o manuseio ou que possam ser higienizados. Exemplo: menu *board*, cardápio digital com QR code, cardápio de plástico de reutilização ou descartável.



Higienizar as mesas e cadeiras após cada uso e troca de cliente.



ORIENTAÇÕES DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO EM TEMPO DE PANDEMIA

- **Todos os colaboradores deverão chegar no trabalho com roupa pessoal e NUNCA de uniforme.**
- **A troca de uniforme DEVE SER EXCLUSIVAMENTE no local de trabalho.**
- **Uso de touca e máscara são obrigatórios durante o dia todo (trocar a cada 2h ou 3h de uso)**
- **Usar máscara de tecido ou descartável e só retirar pelas laterais.**
- **Não tocar na máscara com a mão, pois poderá contaminar sua mão e em seguida todos os locais que você encostar.**

ORIENTAÇÕES DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO EM TEMPO DE PANDEMIA

- Dentro da produção evitar conversar com os colegas e em espaços do restaurante não abraçar.
- Lembre que seu colega chegará em casa e terá contato com outras pessoas, e você também.
- É uma fase delicada, mas quanto mais cuidado tivermos, menos problemas teremos, logo passaremos mais rápido por tudo isso.
- Caso veja um colega descumprindo as regras, faça o seu papel e ajude a lembrar.

Caro(a) Manipulador(a),
O seu trabalho é fundamental para garantir o alimento
seguro e proteger a saúde dos consumidores!

Impeça que os microrganismos provoquem doenças
em você e nos outros, seguindo as
**BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE
ALIMENTOS!**

REFERÊNCIAS CONSULTADAS

ANVISA, Guia Ilustrado. Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação. Disponível na internet por http em:< http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra_final.pdf, 2004.

Boas práticas de manipulação de alimentos / organizadores Márcia Cristina Stolarski ; Andréa Bruginski Dorigo ; Fernanda Brzezinski da Cunha [e] Stela de Oliveira. – Curitiba: SEED–PR., 2015. – 1v.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002. Disponível em: [<http://www.anvisa.gov.br>].

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Disponível em: [<http://www.anvisa.gov.br>].

DO COMÉRCIO, Serviço Social. Banco de alimentos e colheita urbana: manipulador de alimentos I: perigos, DTA, higiene ambiental e de utensílios. In: **Banco de alimentos e colheita urbana: manipulador de alimentos I: perigos, DTA, higiene ambiental e de utensílios**. 2003.

GOOGLE. **Imagens**. [S. l.], 2019. Disponível em: <https://www.google.com.br/imghp?hl=pt-BR&tab=wi&authuser=0&ogbl>.

BRASIL. Nota Técnica 49/2020 - GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA: orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19.

BRASIL. Nota Técnica 48/2020 - GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA: documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19.

BRASIL. Nota Técnica 47/2020 - GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA: uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento à Covid-19.

Mensagem Final

Desejo que este material seja muito útil na sua profissão. Você pode alterar o que julgar pertinente para sua equipe, para o tempo disponível que você tem de capacitação.

Caso fique alguma dúvida, meus contatos seguem abaixo e será um prazer trocar experiências com você.

Contatos:

Professora Dra Tatiana Evangelista da Silva Rocha

Email: tatiana.evangelista@hotmail.com



@tatiana.evangelista