

Manual de boas práticas de higiene e segurança alimentar

Equipamentos/entidades da Assistência Social



SUMÁRIO

1. OBJETIVO	5
1.1 O QUE SÃO BOAS PRÁTICAS?	5
2. O QUE É CONTAMINAÇÃO DE ALIMENTOS	5
3. MANIPULADOR DE ALIMENTOS	7
3.1. CONTROLE DE SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS	8
3.2. HIGIENE PESSOAL	8
3.3. LAVAGEM DAS MÃOS	9
Técnica da lavagem das mãos:	10
4. HIGIENE OPERACIONAL	11
5. UNIFORME	11
6. COMPRA DE ALIMENTOS	12
7. ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS	13
8. MANIPULANDO OS ALIMENTOS	14
8.1 Cuidados Especiais Atenção!	14
8.2 Cuidados na utilização de ovos	15
9. DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS	16
10. CUIDADOS GERAIS	17
10.1 REALIZAÇÃO DA LIMPEZA DA CAIXA D'ÁGUA	17
10.2. HIGIENIZAÇÃO AMBIENTAL	18
10.3. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	21
10.4. MANEJO DE RESÍDUOS E LIXO	22
11. ROTULAGEM DOS ALIMENTOS	23
IMPORTANTE!	25
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	26

Manual de boas práticas de higiene e segurança alimentar

1. OBJETIVO

O objetivo desse manual é evidenciar a importância de práticas higiênico-sanitárias em estabelecimentos que manipulam alimentos, bem como conscientizar os manipuladores da excelência da qualidade de um produto quando o mesmo é manipulado em mérito da legislação sanitária vigente de alimentos.

Estabelecer orientações necessárias de higiene e segurança alimentar aos manipuladores de alimentos dos equipamentos e casas de acolhimento do município, de maneira clara e objetiva, seguindo às exigências estabelecidas pela Vigilância Sanitária.

1.1 O QUE SÃO BOAS PRÁTICAS?



São práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até seu destino final. O objetivo das Boas Práticas é evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.

2. O QUE É CONTAMINAÇÃO DE ALIMENTOS

Normalmente, os parasitas, as substâncias tóxicas e os micróbios prejudiciais à saúde entram em contato com o alimento durante a manipulação e preparo. Esse processo é conhecido como contaminação.

As contaminações podem ser classificadas em:



- ▶ Física, por exemplo; Cabelo, Parafuso, Pedra no feijão.
- ▶ Química, por exemplo: Agrotóxico, Produtos de Limpeza, Conservantes ou alguns compostos usualmente presentes no alimento que podem encontrar-se em excesso.
- ▶ Biológica, por exemplo: Vírus, Bactéria, Fungos, Protozoários, etc.

O quadro a seguir traz um resumo das doenças mais comuns originadas pelo consumo de alimentos contaminados e os cuidados necessários para evitá-las.

Doença	Microorganismo	Principais alimentos envolvidos	Sintomas comuns após consumir o alimento contaminado	Como prevenir
Intoxicação estafilocócica	<i>Staphylococcus aureus</i>	Bolos, tortas e similares com recheio e/ou cobertura, produtos de confeitaria, doces e salgados.	Náuseas e vômitos, cólicas abdominais, abatimento sem febre e, em alguns casos, diarreia após 2 a 4 horas (podendo variar de 1 a 8 horas)	Evitar tocar os alimentos quando estiver com ferimentos nas mãos, tosse ou nariz escorrendo. Guardar os alimentos perecíveis na geladeira; preparar próximo da hora do consumo. Higienizar utensílios após provar o alimento.
Salmonelose	<i>Salmonella SP</i>	Carnes de boi, porco e aves; alimentos com ovos que permanecem crus até o consumo.	Dores abdominais, diarreia, calafrios, náuseas e vômitos, abatimento com febre 18 a 36 horas após o consumo do alimento contaminado.	Lavar bem os utensílios e mãos depois de manipular carne de aves e ovos crus; cozinhar bem os alimentos; Não utilizar os mesmos utensílios para preparar alimentos crus e cozidos.

Colibacilose	<i>Escherichia coli</i>	Saladas cruas e água contaminada	Entre 12 e 36 horas aparecem à diarreia com sangue, vômito, cólicas abdominais, náuseas, febre e dor de cabeça.	Evitar preparar os alimentos quando estiver com diarreia; lavar as mãos depois de ir ao banheiro e antes de preparar os alimentos; usar água tratada. Lavar legumes, frutas e verduras. Cozinhar bem os alimentos.
Infecção por rotavírus	<i>Rotavírus</i>	Qualquer alimento, água, objeto contaminado ou contato com pessoas infectadas.	Varia de um quadro leve de diarreia até quadro graves, com desidratação, febre e vômito, podendo levar à morte em casos mais severos de imunodeficiência.	Todas as medidas higiênicas recomendadas nas demais doenças transmitidas por alimentos, além de evitar o contato com pessoas contaminadas.
Botulismo	<i>Clostridium botulinum</i>	Conservas caseiras pouco ácidas, palmito em conserva, carnes enlatadas, carne conservada em banha, tofu em conserva, pescados a vácuo.	Tontura, visão dupla ou turva, boca seca, dificuldade para falar, engolir e andar. Esses sintomas podem aparecer entre 18 e 36 horas.	Rejeitar latas estufadas, aquecer os alimentos até a fervura, e demais medidas higiênicas recomendadas acima.

3. MANIPULADOR DE ALIMENTOS

É a pessoa que lava, descasca, corta, rala, cozinha, ou seja, prepara os alimentos, sendo assim, o controle de saúde, bons hábitos higiênicos e pessoais, assim como, treinamentos e boas práticas de fabricação e manipulação são indispensáveis.

3.1. CONTROLE DE SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS

Todo manipulador de alimentos deve realizar exame médico admissional, periódico, demissional, de retorno de trabalho e mudança de função, realizado por profissional especializado em medicina do trabalho, devendo ser feito periodicamente de caráter anual. O manipulador de alimento não deve ser portador de doenças infecciosas ou parasitárias.

O funcionário que apresentar qualquer lesão de pele, mucosa, unha, feridas ou cortes nas mãos e braços, distúrbios gastrointestinais (diarréia), infecções pulmonares ou orofaríngeas, deverá ser afastado do trabalho, sem prejuízo de qualquer natureza.

3.2. HIGIENE PESSOAL

Hábitos realizados que fazem parte do cotidiano do manipulador de alimentos:

- ▶ Esteja sempre limpo. Tome banho diariamente;
- ▶ Use cabelos presos e cobertos com redes ou toucas. Não use barba e bigode;
- ▶ Escovar os dentes após cada refeição;
- ▶ O uniforme deve ser usado somente na área de preparo dos alimentos;
- ▶ Troque seu uniforme diariamente, pois ele deve estar sempre limpo e conservado;
- ▶ Retire brincos, pulseiras, anéis, aliança, colares, relógio e maquiagem. Conservar as unhas curtas, sem base ou esmalte.





3.3. LAVAGEM DAS MÃOS

As mãos podem facilmente transportar microrganismos para os alimentos, e o único jeito de evitar problemas é manter as unhas sempre curtas e lavar as mãos com frequência, com água e sabão em abundância, principalmente:

- ▶ Chegar ao local de trabalho;
- ▶ Iniciar ou trocar de atividade;
- ▶ Utilizar o sanitário;
- ▶ Atender ao telefone e de abrir a porta;
- ▶ Tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- ▶ Após usar material de limpeza;
- ▶ Remover o lixo e outros resíduos;
- ▶ Pegar em dinheiro;
- ▶ Tocar em caixa de papelão, jornal, revistas ou garrafas;
- ▶ Manipular alimentos não higienizados ou crus;
- ▶ Antes de tocar em utensílios higienizados;
- ▶ Tocar os cabelos, rosto ou corpo;
- ▶ A toda interrupção de serviço.

Técnica da lavagem 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 (segur a quantidade recomendada pelo fabricante).



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



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



5. Entrelace os dedos e fricione os espaços interdigitais.



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.



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



8. fricione as polpas digitais e unti mão esquerda contra a palma da direita, fechada em concha (e vice-versa), fazendo movimento circu



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



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



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

4. HIGIENE OPERACIONAL

Alguns hábitos que não são permitidos durante a manipulação dos alimentos:

- ▶ Falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir e fumar;
- ▶ Comer, chupar balas, mascar chiclete;
- ▶ Colocar os dedos no nariz, boca, ouvido ou passar as mãos nos cabelos;
- ▶ Experimentar os alimentos com as mãos;
- ▶ Experimentar alimentos com talheres ou utensílios e em seguida devolvê-los sem a higienização adequada;
- ▶ Manusear dinheiro ou falar ao celular
- ▶ Utilizar utensílios e equipamentos sujos
- ▶ Tocar a maçaneta com as mãos sujas;
- ▶ Manipular alimentos apresentando problemas de saúde como ferimentos de pele, vômito ou diarreias;
- ▶ Circular sem uniforme nas áreas de serviço.

5. UNIFORME

Os uniformes devem ser completos, de cores claras, com realização de troca diária, para uso exclusivo nas áreas de manipulação de alimentos, constituído de calça ou saia (religião), camisa, sapatos fechados antiderrapantes, protetor de cabelo (touca ou rede). O uso de avental plástico e botas de borracha devem constar os uniformes para áreas com manipulação de água. Não é permitido carregar no uniforme caneta, lápis, isqueiros, relógios, crachás, batons, celular, evitando assim a contaminação dos alimentos.



Obs: As luvas são indicadas para algumas situações específicas:

- ▶ Luvas de borracha nitrílica de cano longo para lavagem e desinfecção de utensílios e ambientes;
- ▶ Luvas com isolamento térmico para manipulação de utensílios quentes;
- ▶ Luvas de tela metálica ou malha de aço para manuseio de cortes de carnes e pescados;
- ▶ Luvas de plástico descartáveis na manipulação de alimentos que não serão submetidos à cocção ou consumidos crus;
- ▶ Trocar as luvas sempre que necessário, quando houver mudança de atividade, não recusando a lavagem das mãos em cada troca. Não é permitido o uso de luvas descartáveis em procedimentos que envolvam calor (fritura ou cozimento) e na manipulação de equipamentos de moagem, tritura, moldagem e similares.



6. COMPRA DE ALIMENTOS

Nunca adquira produtos sem registro no órgão competente, somente aceite produtos com procedência e com o nome e endereço do fabricante bem como outras informações obrigatórias no rótulo. Verifique as condições higiênicas do estabelecimento distribuidor e da manipulação do fornecedor. Controle a lista de seus fornecedores e tenha cadastro dos mesmos para possíveis problemas. Verifique as condições da embalagem, não aceite embalagens violadas, rasgadas, amassadas, enferrujadas, molhadas, emboloradas ou com qualquer outra situação.

7. ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS

▶ Evitar caixas de madeiras, pois as mesmas proporcionam a proliferação de insetos, sendo substituídas por material plástico, pois facilita higienização;



▶ Separe gênerosalimentícios dos produtos de limpeza, organizando-os pelo sistema PVPS (primeiro que vence primeiro que sai);



▶ Caso haja lotes de produtos ou produtos em não conformidades (impróprios para consumo), estes devem ser isolados em local exclusivo para este fim e identificados de forma legível para troca ou descarte;

▶ As prateleiras, geladeiras e congeladores devem estar em perfeito estado de conservação e funcionamento, jamais deligue qualquer equipamento de refrigeração com a intenção de economizar energia;

▶ Retire qualquer material ou equipamento em desuso do estoque;

▶ Os produtos deverão ser armazenados em estrados com uma distância do chão no mínimo 60 cm, longe das janelas 10 cm e do teto 60 cm no mínimo e espaçamento entre as pilhas deve ser de 10 cm;



▶ Na ocasião de se armazenar na mesma prateleira diferentes tipos alimentícios respeita-se a seguinte ordem: alimentos prontos para consumo nas prateleiras superiores, os semi-prontos e / ou preparados nas prateleiras do meio e os produtos crus nas prateleiras inferiores, todos separados entre si e dos demais produtos;

8. MANIPULANDO OS ALIMENTOS

▶ Em toda área de manipulação deverá existir um local exclusivo para higienização das mãos equipado de sabonete líquido, papel toalha não reciclado e produto antisséptico.



▶ Para o descongelamento dos alimentos pode ser realizado de duas maneiras:

▶ Em geladeira a 4°C

▶ Forno de convecção ou micro-ondas, tome cuidado com o líquido que escorre durante o descongelamento, pois o mesmo pode ser fonte de contaminação.

▶ Não é permitido o recongelamento do alimento descongelado;

▶ Submeter os alimentos a cocção de forma que atinjam 70°C no centro geométrico (meio do alimento), esta medida reduz a carga microbiana do alimento;



▶ Somente reutilize óleo de fritura quando o mesmo não apresenta alterações na cor, cheiro e sem formação de espuma ou fumaça.

8.1 Cuidados Especiais 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:

▶ Selecionar, retirando as folhas, partes e unidades deterioradas;

- ▶ Lave em água corrente os vegetais folhosos (alface, escarola, rúcula, agrião, etc.) folha a folha, e frutas e legumes um a um;
- ▶ Colocar de molho por 15 minutos em água clorada, utilizando produto adequado para este fim (ler o rótulo da embalagem), na diluição de 200 ppm (10 ML (1 colher de sopa) de água sanitária de uso geral a 2% para 1 litro de água);
- ▶ Enxáguar em água corrente os vegetais folhosos folha a folha, e frutas e legumes um a um;
- ▶ Fazer o corte dos alimentos para a montagem dos pratos com asmãos e utensílios bem lavados;
- ▶ Manter sob refrigeração até a hora de servir.
- ▶ Legumes, tubérculos duros, frutas e ovos servidos cozidos, não necessitam passar pela solução clorada 200 ppm, sendo suficiente sua higienização em água potável, desde que atinjam 74°C na cocção ou outras combinações de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança, tais como 65°C por 15 minutos e 70°C por 2 minutos.

Adaptado: BRASIL. CGPAN/SAS/Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População

8.2 Cuidados na utilização de ovos



- ▶ não permita a utilização com a casca rachada;
- ▶ não consumir ovos crus, nem alimentos preparados onde o mesmo permanecem crus (maionese caseira, glacês e mousses);
- ▶ armazenar os ovos sob refrigeração até 10°C por até 14 dias ou em temperatura ambiente no máximo de 26°C, por até 7 dias;

- ▶ verificar o prazo de validade antes de utiliza-los;
- ▶ não preparar alimentos onde os ovos não sejam submetidos à cocção no mínimo 70°C
- ▶ os ovos fritos devem apresentar gema dura ou cozidos por 7 minutos em fervura.

9. DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

Após realizarmos todos os cuidados no recebimento, armazenamento e durante a manipulação, não podemos a contaminação durante o processo de distribuição do alimento. Consideremos as seguintes medidas abaixo:

- ▶ Nunca reutilizar alimentos já servidos (sobras);
- ▶ Utilizar utensílios de cabos longos, evitando a contaminação por vestimenta;
- ▶ Alimentos quentes podem ficar no balcão de distribuição igual ou acima de 65°C por no máximo 12 horas ou a 60°C por no máximo 6 horas ou ainda abaixo de 60°C por 3 horas;



- ▶ Alimentos frios por serem de ariscados, devem ser distribuídos no máximo a 10°C por até 4 horas ou por 2 horas em temperatura entre 10° e 21°C.
- ▶ No transporte dos alimentos, evite colocá-los em locais quentes, por exemplo, próximo ao motor do carro ou expostos ao sol.

10. CUIDADOS GERAIS

10.1 REALIZAÇÃO DA LIMPEZA DA CAIXA D'ÁGUA

- ▶ Feche o registro de entrada de água estabelecimento ou amarre a boia;
- ▶ Armazene água da própria caixa para uso enquanto realiza a limpeza;
- ▶ Esvazie completamente a água da caixa;
- ▶ Tampe a saída da água para que a sujeira não desça pelo ralo;
- ▶ Utilize um pano úmido e a água armazenada para lavar as paredes e o fundo da caixa. Se a caixa for de fibrocimento substitua o pano por fibra vegetal ou de fio pasticho macio. Não utilize escova de aço, vassoura, sabão, detergente ou outro produto químico,
- ▶ Retire a água de lavagem e a sujeira com auxílio de uma pá (plástico), balde e pano. Seque o fundo com panos limpos;
- ▶ Encha a caixa e adicione 2 litros de hipoclorito de sódio à 2,5% para cada 1.000 litros de águas, ou adicione 200ml de água sanitária (uso geral) para 20 litros de água (2 baldes de 10 litros);
- ▶ Aguarde 2 horas. Não utilize a água da caixa durante este período;
- ▶ Após 2 horas abra a saída da caixa e esvazie totalmente abrindo todas as torneiras e acionando as descargas para desinfetar as tubulações
- ▶ Encher novamente a caixa e utilizar a água normalmente. Higienize a tampa e recolha no lugar;



- ▶ Mantenha uma planilha de controle da limpeza da caixa d'água que deve ser semestral ou quando necessário;
- ▶ Efetue análise bacteriológica para verificar a eficiência da desinfecção.



10.2. HIGIENIZAÇÃO AMBIENTAL

AMBIENTE GERAL

- ▶ É proibido varrer a seco os pisos das áreas de manipulação e processamento;
- ▶ Não é permitida a utilização de esponja de aço, pois podem deixar resíduos e contaminar o alimento;
- ▶ Os produtos de higienização devem ter registro no Ministério da Saúde;
- ▶ Não é permitida a reutilização de embalagens de produto de limpeza;
- ▶ Não é permitido reaproveitar embalagem de produtos alimentícios, para uso de produto de limpeza;
- ▶ Não utilizar na área de manipulação os mesmos utensílios e panos usados em limpeza em banheiros e sanitários;

PAREDES

Deve ser feito:

- ▶ Diariamente - lavar as paredes na altura das bancadas, de áreas lavagem de utensílios, manipulação e outros.
- ▶ Semanalmente - lavar até o teto com água, detergente e escova; finalizar com pano e solução clorada 200 ppm.

PISOS E RODAPÉS

- ▶ Deve ser realizado diariamente;
- ▶ Limpar uma ou mais vezes de acordo com a necessidade;
- ▶ Deve ser utilizado água e detergente, esfregar bem e enxáguar em seguida;
- ▶ Realizar a desinfecção com solução clorada 200 ppm;
- ▶ Secar ou puxar a água com rodo após 15 minutos de contato.
- ▶ NOTA: É proibido varrer a seco os pisos das áreas de manipulação e processamento.

JANELAS E PORTAS

- ▶ Diariamente - limpar e desinfetar as maçanetas das portas
- ▶ Semanalmente - lavar com água e detergente; esfregar com escova, se necessário; enxáguar.

TELAS

- ▶ Deve ser realizado mensalmente;
- ▶ Lavar com água e detergente;
- ▶ Esfregar com escova, se necessário;
- ▶ Enxáguar.

LUMINARIAS, INTERRUPTORES, TOMADAS E OUTROS.

- ▶ Deve ser realizado mensalmente ou conforme a necessidade;

- ▶ Limpar com pano descartável (Perfex) ou esponja umedecida em água e detergente;
- ▶ Remover o detergente com Perfex úmido em água;
- ▶ Depois secar

NOTA: Não permitir que a água entre em contato com a parte elétrica.

BANCADAS E MESAS DE APOIO

- ▶ Toda vez após a utilização;
- ▶ Lavar com água e detergente;
- ▶ Retirar o detergente das bancadas usando rodo exclusivo;
- ▶ Enxáguar;
- ▶ Desinfetar aplicando solução clorada 200 ppm, deixando agir por 15 minutos e enxáguando em seguida ou desinfetar utilizando álcool 70% na forma líquida ou gel, não sendo necessário enxáguar;
- ▶ Deixar secar naturalmente ou usar rodo apropriado para esse fim (cabo curto de plástico).

NOTA: Caso use o rodo é necessário lavá-lo a cada uso.

RALO

- ▶ Deve ser higienizado diariamente;
- ▶ Recolher os resíduos acumulados;
- ▶ Lavar com água e detergente;
- ▶ Enxáguar com solução clorada 200 ppm.

TETO OU FORRO

- ▶ Deve ser realizado de acordo com a necessidade ou preferencialmente mensal;

- ▶ Lavar e enxáguar manualmente ou com máquina própria para este fim;
- ▶ Ou solicitar limpeza especializada por empresa capacitada.

10.3. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

É uma série de medidas preventivas indispensáveis para impossibilitar a instalação e proliferação de pragas e vetores (moscas, baratas, formigas, ratos, pombos, etc.). São atraídos, por abrigo, água e alimentos e quando limitamos ao máximo o acesso a estes itens estamos prevenindo a hospedagem dos mesmos.

Os animais domésticos (cães, gatos, aves e outros) também representam risco, por isso devem ser mantidos longe da cozinha. Para proteger os alimentos de pragas:



- ▶ Feche todos os buracos e fendas das portas, janelas, pisos e tetos, incluindo os ralos;
- ▶ Contrate uma empresa autorizada, para este fim, com licença da Vigilância Sanitária e um responsável Técnico, de modo a prevenir ou minimizar a presença de insetos e roedores.
- ▶ Dificulte o acesso com a instalação de telas (janelas), ralos sifonados e com sistema de fechamento, molas nas portas permitindo fechamento automático;
- ▶ Boa higienização de ambiente, para evitar o acesso das pragas.
- ▶ Não permita que os animais, inclusive os domésticos, tenham acesso aos locais onde são preparados os alimentos.

- ▶ Mantenha os alimentos cobertos e tampe os recipientes onde eles são preparados e armazenados.
- ▶ Deixe a lixeira sempre tapada e remova o lixo com frequência.

10.4. MANEJO DE RESÍDUOS E LIXO

O lixo é decorrente do processo produtivo e demais operações, deve ser colocado adequadamente em recipientes com sacos plásticos, tampados, constituídos de material de fácil limpeza. O lixo fora da cozinha deve ficar em local fechado, isento de moscas e roedores, já o lixo que sai da cozinha não deve sair do mesmo local que receba matéria-prima e não deve ser levado pela área de manipulação e preparo devido o alto risco de contaminação cruzada.

Segue abaixo algumas medidas:

- ▶ Acondicionar os lixos em sacos plásticos resistente;
- ▶ Conserve o lixo em recipientes de plástico ou metal inoxidável de fácil limpeza;
- ▶ As lixeiras devem possuir tampa e pedal para facilitar o manuseio e permanecendo sempre fechado,
- ▶ Manter as lixeiras distantes de mesas, pias, utensílios e dos locais de armazenamento e manipulação de alimentos;
- ▶ Deposite o lixo em local alto que impeça o acesso de pragas urbanas (barata, mosca, ratos);
- ▶ Sempre higienize as mãos após manusear o lixo;
- ▶ O óleo de fritura não deve ser desprezado em pias ou ralas e sim armazenadas em recipiente rígido e encaminhadas para reciclagem;
- ▶ O fluxo de saída de lixo não deve coincidir com a entrada e saída de alimentos, trace horários diferenciados para o descarte.

LIXEIRA



- ▶ Possuir Tapa e acionamento por pedal
- ▶ Deve ser higienizado diariamente;
- ▶ Lavar com água e detergente;
- ▶ Deve ser utilizado água e detergente, esfregar bem e enxáguar em seguida;
- ▶ Realizar a desinfecção com solução clorada 200 ppm.
- ▶ Deixar secar naturalmente.
- ▶ NOTA: O lixo não sai da cozinha no mesmo horário em que recebem matérias primas.

11. ROTULAGEM DOS ALIMENTOS

Ao comprar um alimento industrializado é possível encontrar várias informações nos rótulos, eles existem para apresentar as informações necessárias sobre os produtos para que o consumidor possa fazer escolhas conscientes e utilizá-los de forma adequada.

As informações que todo produto alimentar industrializado deve trazer são:

- ▶ Denominação de venda: indica a verdadeira natureza e característica do produto.
- ▶ Origem do produto: nome do fabricante, endereço, país de origem e município. No caso de produtos importados, o rótulo deve conter também dados do importador.

- ▶ Conteúdo: quantidade ou volume do produto presente na embalagem.
- ▶ Número de registro: Ministério da saúde (com exceção dos itens em que a legislação dispensa esse registro) e carimbo de inspeção do Ministério da Agricultura (para bebidas e produtos de origem animal).
- ▶ Lista de ingredientes e aditivos.
- ▶ Instruções para uso e preparo, quando necessário.
- ▶ Modo de conservação, quando necessário.
- ▶ Prazo de validade e número do lote.
- ▶ Informações nutricionais.
- ▶ Advertências obrigatórias: para produtos que contêm substâncias prejudiciais a pessoas portadoras de certas doenças, como diabetes, hipertensão, alergias, intolerâncias, entre outros.

Essas informações são importantes, pois ajudam a identificar o produto, assim como as informações nutricionais, que são apresentadas em forma de tabela e mostram o valor nutricional dos componentes e ajudam na escolha dos que são mais saudáveis, assim o consumidor consegue optar, por exemplo, por alimentos com menos gordura saturada ou açúcares.

Os dados do fabricante também são importantes, para que o consumidor possa acionar o responsável pelo produto em caso de necessidade, quando detectado um problema de fabricação, por exemplo.

São proibidas quaisquer informações que possam enganar ou induzir o consumidor a cometer um erro, por exemplo, as embalagens de leite em pó não podem apresentar imagens ou frases que induzam a substituição do leite materno. Também são proibidas expressões que levem as pessoas a pensar que determinado alimento, por conter vitaminas ou outras substâncias, seja capaz de prevenir, aliviar ou tratar doenças.

IMPORTANTE!

Os alimentos provenientes de doações de comercialização inviável, mas em condições próprias para serem consumidos com segurança, precisam ser higienizados, etiquetados com identificação e data de validade, depositados em recipientes próprios para seu armazenamento.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- RDC 216/2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- RDC 275/2002- Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos produtores/Industrializadores de Alimentos
- CVS 06/2011- Regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos
- CVS 09/2000 - Norma Técnica para Empresas Prestadoras De Serviço Em Controle De Vetores e Pragas Urbanas
- PORTARIA MS 326/1997 – A Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, no uso de suas atribuições legais e considerando: a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visa do a proteção da saúde da população; a importância de compatibilizar a legislação nacional com base nos instrumentos harmonizados no Mercosul, relacionados às condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos produtores/industrializadores e Boas Práticas de Fabricação de alimentos – Resolução GMC n] 80/96;
- PORTARIA MS 1428/1993 -Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos". Determina que os estabelecimentos relacionados à área de alimentos adotem, sob responsabilidade técnica, as suas próprias Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços, seus Programas de Qualidade, e atendam aos PIQ's para Produtos e Serviços na Área de Alimentos.
- Guia de Alimentos e Vigilância Sanitária. Brasília: ANVISA, 2009.

Prefeitura de Viana

Avenida Florentino Avidos, 01, Centro, Viana, ES
www.viana.es.gov.br | (27) 2124-6700

Prefeito

Gilson Daniel Batista

Vice-prefeito

Osmar Francisco Zucoloto

Secretária de Administração, Gestão de
Pessoas e Finanças

Deusa Regina Teles Lopes

Secretária de Comunicação, Cultura e
Turismo

Daniele Tononi Bolonha

Secretária de Controle e Transparência

Simone Purcino da Cunha Vieira

Secretário de Desenvolvimento Social

Fabrizio Lacerdar Siller

Secretária de Educação, Esportes e Lazer

Luzian Belisario dos Santos

Secretária de Governo

Maria Emanuela Alves Pedroso

Secretária de Infraestrutura,
Desenvolvimento Econômico e Urbano

Gabriela Siqueira de Souza

Secretário de Meio Ambiente e
Desenvolvimento Rural

Wederson Brambati Maioli

Secretário de Saúde

Luiz Carlos Reblin

Secretário de Serviços Urbanos e Rural

Antônio Cezar Lázaro

Ouvidor Geral

João Batista Novaes

Procuradora Geral

Vanuza Lovati Poltronieri

Diretora presidente do IPREVI

Maria da Penha Lopes Rocha

ELABORAÇÃO:

Débora Rafaela Santos Borges Moreira

Nutricionista da Prefeitura Municipal de
Viana

CRN: 12100459

Marciele Vieira Ribeiro Wendler

Gerente de Segurança Alimentar e
Nutricional

Carla Christina Mattos de Moraes

Gerente de Vigilância Sanitária

**Gerência de Segurança Alimentar e
Nutricional**

(27) 2124-6773/(27) 2124-6779

E-mail: gsan.viana@gmail.com

REALIZAÇÃO:

Prefeitura Municipal de Viana

Secretaria Municipal de Desenvolvimento
Social

Gerência de Segurança Alimentar e
Nutricional

Gerência de Proteção Social Especial

Apoio: Vigilância Sanitária de Viana

Editoração:

Secretaria de Comunicação, Cultura e
Turismo

Tiragem: 50 exemplares.



PREFEITURA
VIANA