

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

**SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL DO ESTADO DE
SÃO PAULO**

EQUIPE DE QUALIDADE - BOM PRATO

Desenvolvimento da estrutura

Aída Cavalcante de Melo Penalva

Gabriela Rodrigues Kusano Rosa

Igor Nogueira Andrade

Leticia Ramos

Nivaldo Holmes de Almeida Neto

Paloma Campos da Silva

Supervisão e revisão

Bruna Fabiano Lamas

Caroline Souza Santos

Marília Firmino Ribeiro

Diretora de Qualidade

Daniela Marim Mendes Pereira

ADEQUAÇÃO
NUTRICIONISTA DA UNIDADE

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	4
OBJETIVO	4
ORGANOGRAMA	5
QUADRO DE FUNCIONÁRIOS	5
Descrição das atividades	6
EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES	8
EQUIPAMENTOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS	9
HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	9
Plano de ação	9
ESCOLHA DOS FORNECEDORES	9
RECEBIMENTO	9
Alimentos secos	10
Alimentos em temperatura controlada	11
Produtos químicos	13
ETIQUETAS	14
ARMAZENAMENTO	16
Armazenamento de alimentos secos	16
Armazenamento de alimentos em temperatura controlada	16
Armazenamento de produtos de limpeza	18
PRÉ-PREPARO DOS ALIMENTOS	18
Horário de produção	18
Descongelamento	18
Manipulação	19
Dessalgue	19
Higienização de hortifrúti	19
Grãos	19
Plano de ação corretiva	19
PREPARO DOS ALIMENTOS	19
Cocção	19
Resfriamento de alimentos específicos preparados	20
Espera para a distribuição	20
DISTRIBUIÇÃO	20
Temperatura dos alimentos	20
Temperatura dos equipamentos	21
Coleta de amostra	21

Sobras	22
Manejo de lixo	22
PESSOAL	22
Controle de saúde	22
Uniforme	23
Paramentação	23
Equipamentos de proteção individual (EPIs)	23
Higiene pessoal	25
Higiene operacional	25
Lavagem de mãos	26
CONTROLE DE QUALIDADE DA ÁGUA	26
CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	26
TREINAMENTO	26
PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRÕES - POPs	27
DOCUMENTAÇÃO	27
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	27
ANEXOS	28

INTRODUÇÃO

O Bom Prato é um programa do Governo do Estado de São Paulo, voltado para alimentação de pessoas em vulnerabilidade social, presente em diversos municípios desde dezembro de 2000. Hoje contamos com 59 unidades que realizam a distribuição de refeições saudáveis com alta qualidade e custo acessível.

A Organização de Sociedade Civil (OSC) é uma instituição Filantrópica, fundada em/...../....., iniciou suas atividades em/...../....., na cidade de, no bairro sob a responsabilidade do (a) Sr.(a)

Em/...../....., fez parceria com o Governo do Estado de São Paulo e passou a administrar a unidade..... da rede de Restaurantes Populares “Bom Prato”, servindo refeições no café da manhã no almoço e no jantar. Atualmente, a OSC possui colaboradores.

A(no caso de terceirizada)... é uma Empresa Prestadora de Serviços de Alimentação, constituída desde....., sob a responsabilidade do (a) Sr.(a)

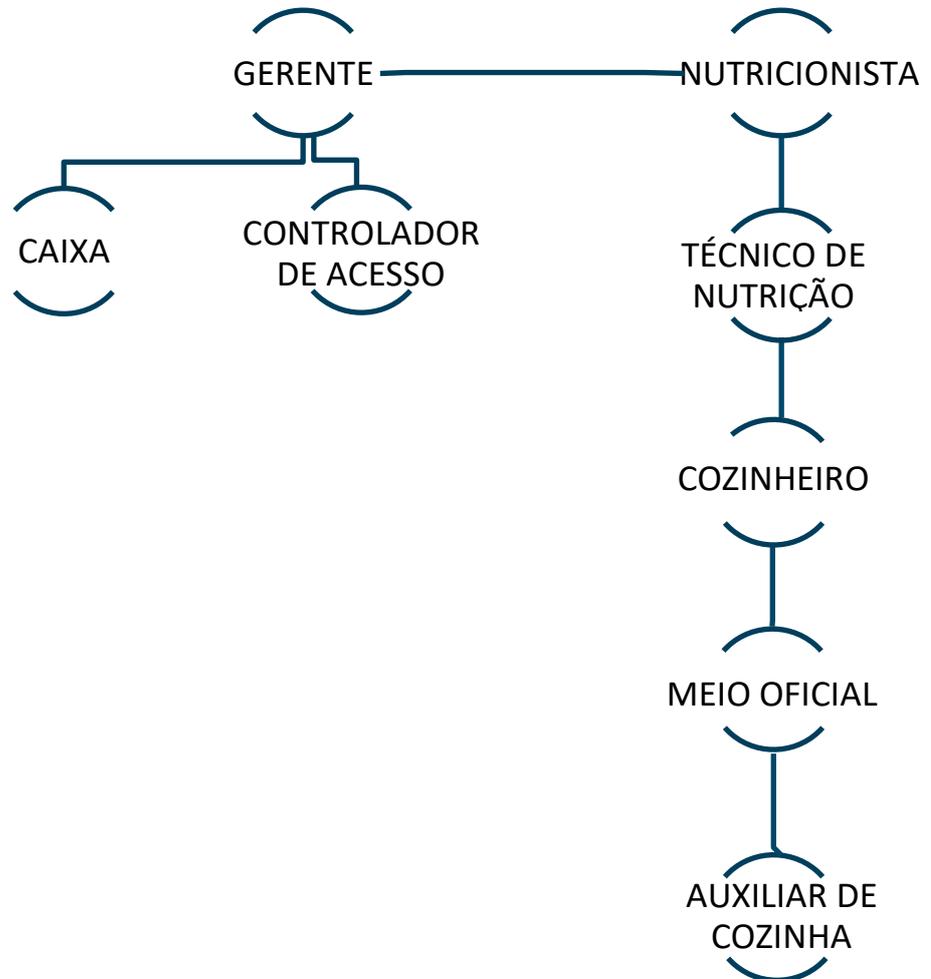
OBJETIVO

Este manual de boas práticas de manipulação de alimentos tem como objetivo descrever os procedimentos adotados pelo restaurante de maneira clara e objetiva, facilitando a compreensão dos colaboradores.

Serão descritos procedimentos que englobam as instalações, equipamentos, móveis, utensílios, controle de saúde dos manipuladores e o controle de garantia do produto, desde o recebimento até sua produção final e distribuição.

As práticas descritas nesse manual são baseadas na RDC-216, portaria estadual CVS-5, portaria municipal 2619 e a resolução SEDS 13/2018 que estão anexas a esse manual (Anexos 1 ao 4).

ORGANOGRAMA



QUADRO DE FUNCIONÁRIOS

CARGO	HORÁRIO	NOMES/QUANTIDADE
Gerente		
Nutricionista		
Caixa		
Controlador de acesso		
Técnico de nutrição		
Cozinheiro		
Meio Oficial		
Auxiliar de cozinha		

Descrição das atividades

- Gerente
 - Planejar, supervisionar, coordenar e controlar as atividades do restaurante;
 - Realizar cotações e compras de mercadorias;
 - Treinar os colaboradores nos quesitos de atendimento e cordialidade;
 - Manter contato direto com os clientes a fim de ter ciência do bom atendimento;
 - Zelar pelas condições de segurança no trabalho;
 - Conferir a organização do salão e limpeza adequada do início ao fim do atendimento;
 - Planejar ações para manutenção preventiva e corretiva em todos os equipamentos e estrutura do restaurante.
- Nutricionista
 - Responsabilidade Técnica por Serviços Prestados;
 - Treinamento constante de colaboradores;
 - Responsabilidade pela implantação, manutenção e supervisão integral dos princípios e metodologias que embasam este Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos;

- Liderança da Equipe;
- Aprovação ou rejeição de matérias-primas, produtos;
- Elaboração e adaptação de cardápios;
- Pedidos de estocáveis, perecíveis e hortifruti;
- Atendimento direto aos clientes;
- Elaboração e atualização de fichas técnicas das preparações servidas;
- Caixa
 - Atendimento cordial e gentil aos clientes;
 - Agilidade no recebimento e troca de dinheiro;
 - Auxílio na organização da fila.
- Controlador de acesso
 - Organização da fila;
 - Auxílio ao gerente no atendimento aos clientes;
- Técnico de nutrição
 - Auxilia a Responsável Técnica a supervisionar os princípios e metodologias que embasa este Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos;
 - Pedidos de estocáveis, perecíveis e hortifruti;
 - Coleta de amostras;
 - Atendimento direto aos clientes.
- Cozinheiro
 - Requisição diária de gêneros, conforme o cardápio;
 - Produção de arroz, feijão, prato principal e guarnição;
 - Reposição das preparações na distribuição;
 - Higienização da área de produção.
- Meio Oficial
 - Auxilia o cozinheiro na produção de arroz, feijão, prato principal e guarnição;
 - Reposição das preparações na distribuição;
 - Higienização da área de produção.
- Auxiliar de cozinha
 - Auxilia no preparo da refeição;
 - Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
 - Distribuição das preparações;

- Atendimento aos clientes.
- Auxiliar de serviços gerais
 - Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
 - Distribuição das preparações;
 - Atendimento aos clientes.

EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES

As edificações e instalações como **teto, forro, paredes, pisos, portas e janelas**, são caracterizadas de acordo com as legislações vigentes sendo de material claro, impermeável de fácil higienização, contribuindo para o não acúmulo de sujidades.

O restaurante **não** possui aberturas que facilite o acesso de pragas, para isso são utilizadas **telas milimétricas nos exaustores e janelas**. As portas das áreas de armazenamento e manipulação de alimentos, possuem mecanismo de fechamento automático e proteção na parte inferior contra insetos e roedores.

As **áreas internas** como cozinha, distribuição e estoques, são adaptadas de modo a permitir um bom desenvolvimento das atividades e uma manipulação de alimentos adequada.

A **área de lixo** é isolada, livre do acesso de pragas, distante da manipulação e distribuição de alimentos e os resíduos são recolhidos diariamente por coleta urbana pública ou uma empresa habilitada, havendo seu contrato anexado junto a esse manual. (Anexo 5)

A **área externa** do restaurante é livre de possíveis atrativos de pragas, água parada, lixo e pontos de insalubridade.

A **iluminação** das áreas são uniformes e as luminárias instaladas em locais onde os alimentos não estejam embalados, são protegidas contra quedas e explosões.

O **conforto térmico** dos funcionários e clientes, é garantido por meio de janelas, ventiladores, exaustores e coifas. **(mudar de acordo com a realidade de sua unidade)**

Não são instalados ventiladores nas áreas de pré-preparo, preparo e armazenamento de gêneros alimentícios. Nas demais áreas os fluxos de ar são direcionados das áreas limpas para as sujas e nunca diretamente sobre os alimentos, evitando contaminações.

EQUIPAMENTOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS

Para facilitar a manutenção dos equipamentos, móveis e utensílios, é realizada a vistoria frequente dos mesmos. O controle de manutenções é feito através do preenchimento da planilha de Controle de Manutenção Preventiva (Anexo 6).

A caldeira é vistoriada anualmente por uma empresa responsável e recebe um laudo seguindo a NR13 (Anexo 7).

O procedimento de limpeza dos dutos da coifa é realizado por uma empresa terceirizada, a fim de manter um funcionamento eficiente do equipamento e prevenir acidentes. (CONTRATO OU DOCUMENTAÇÃO DA EMPRESA NO ANEXO)

Os equipamentos com seu tempo de vida útil esgotado, se encontrando em desuso, passam pelo processo de desfazimento através de ofício elaborado (Anexo 8) e aguardam a retirada protegidos contra chuva e sol e de forma a evitar abrigo para possíveis pragas.

HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

A higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios é realizada com água potável e produtos específicos, seguindo as etapas descritas no POP N°01 – Higienização de Instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

Plano de ação

O plano de ação das instalações e equipamentos em inconformidade é atualizado, após auditoria para identificação das maiores prioridades (Anexo 9).

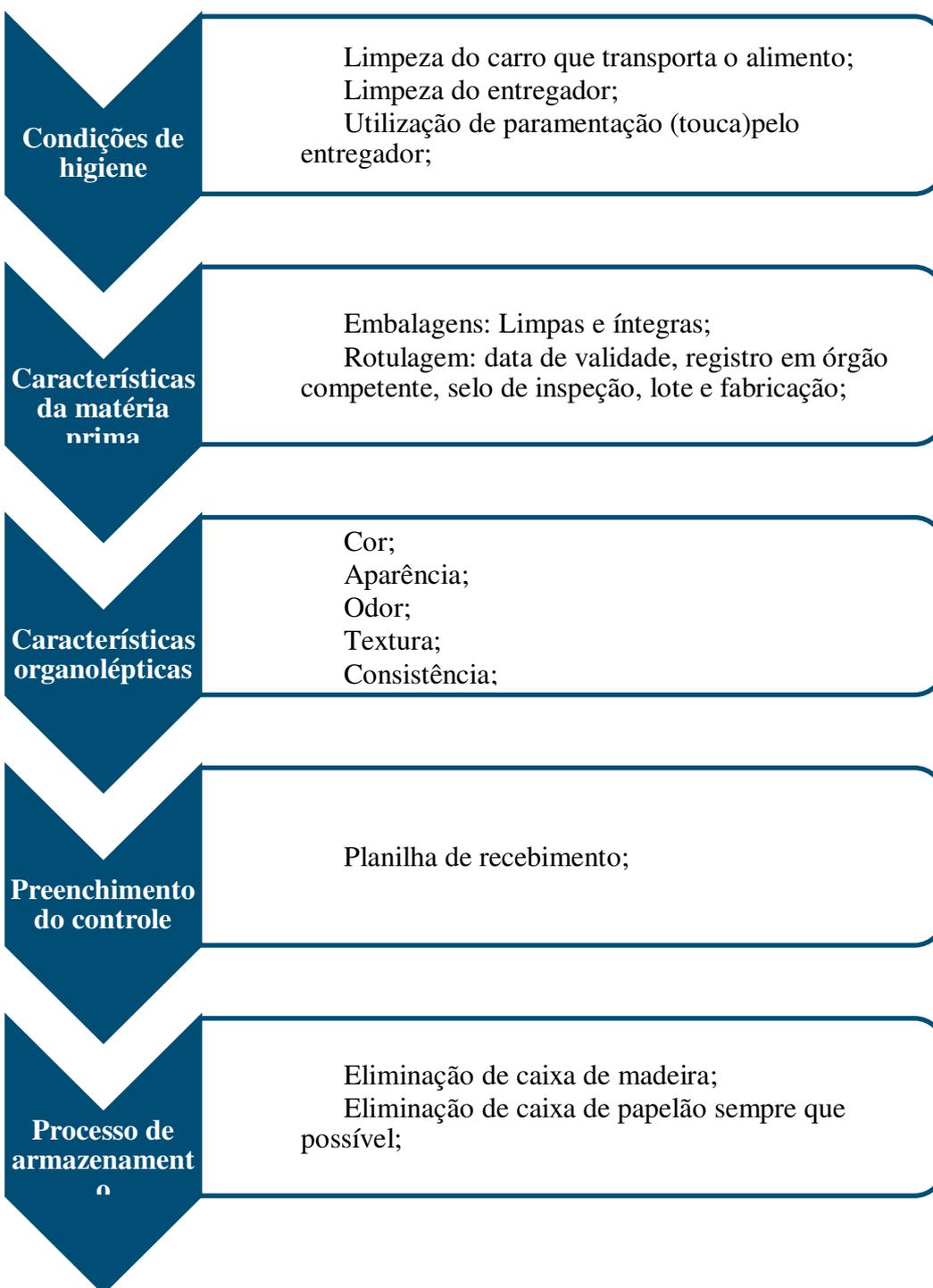
ESCOLHA DOS FORNECEDORES

Os fornecedores são selecionados de acordo com os seguintes critérios: condições de higiene e manipulação do fornecedor; qualidade da matéria prima, preço, condições e prazos de entrega. Após avaliação, caso o fornecedor tenha um resultado satisfatório, o mesmo é cadastrado.

RECEBIMENTO

As mercadorias são recebidas em áreas protegidas e seguem os seguintes passos de acordo com o tipo de produto:

Alimentos secos



Alimentos em temperatura controlada

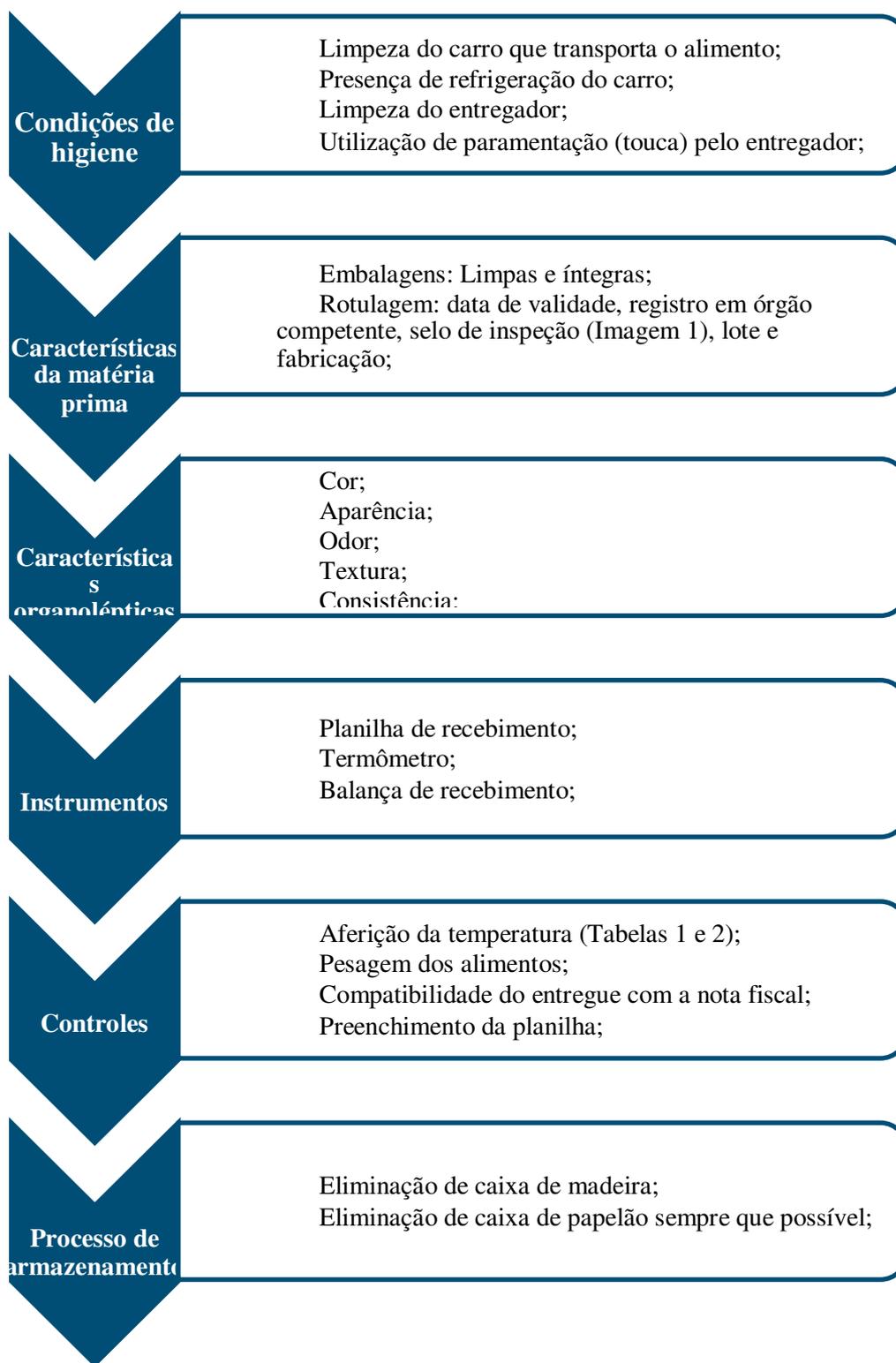


Tabela 1 - Temperatura dos alimentos no recebimento

Congelados		-12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante
Refrigerados	Pescados	de 2 a 3 °C (dois a três graus Celsius) ou conforme recomendação do estabelecimento produtor
	Carnes	de 4 a 7 °C (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do frigorífico produtor
	Demais produtos	de 4 a 10 °C (quatro a dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante

Fonte: Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013

Imagem 1

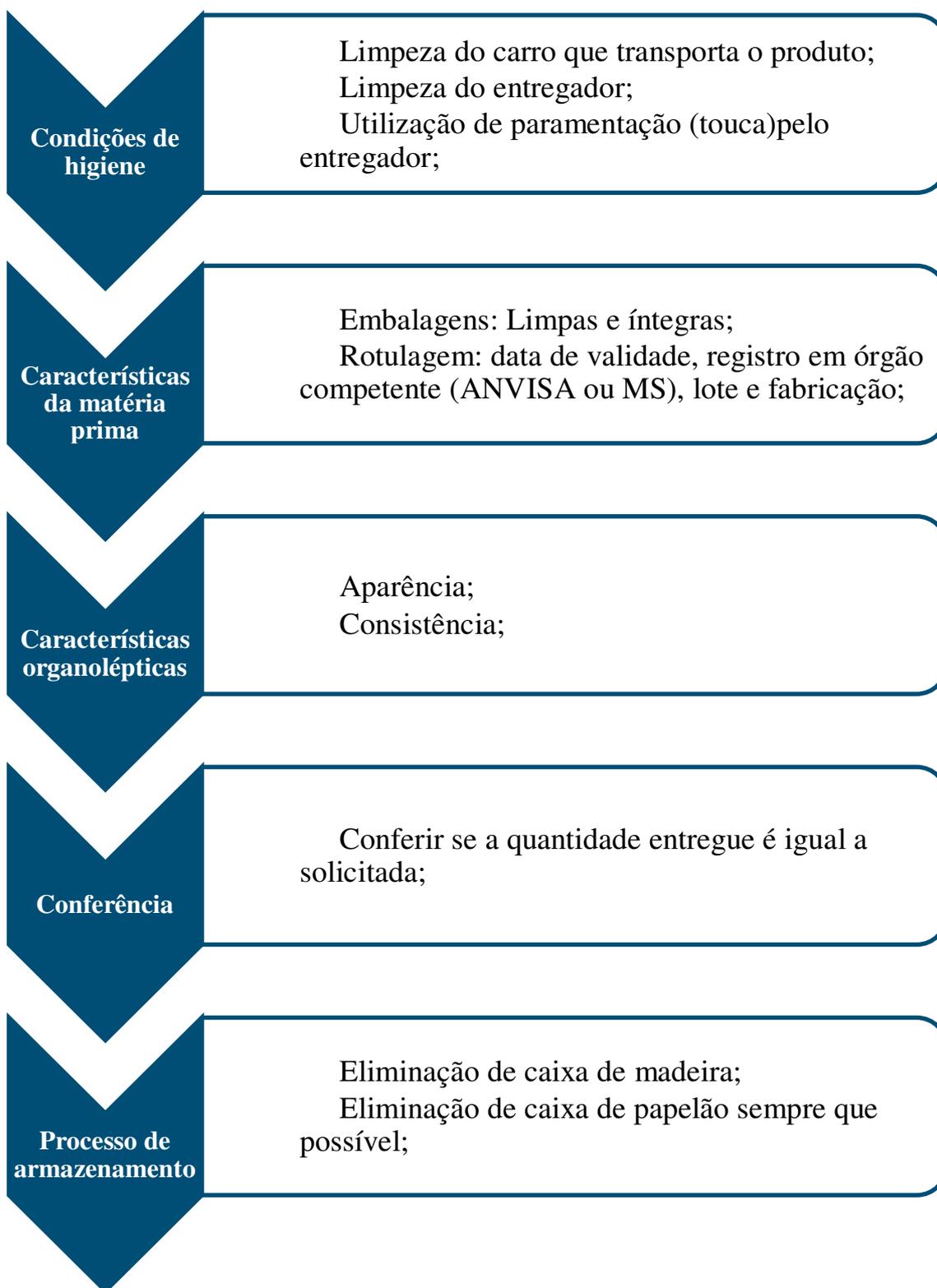


Fonte: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)

Tabela 2 - Explicativo de combinação dos selos

Municipal	Local	SIM	A mercadoria circula somente no município de sua produção
	Entre municípios	SIM + SISBI	A mercadoria circula entre municípios do Brasil
Estadual	São Paulo	SISP	A mercadoria circula apenas no estado de São Paulo
	Estados	SIE	A mercadoria circula somente no estado de sua produção
	Entre estados	SIE + SISBI	A mercadoria circula entre estados do Brasil
Federal	Nacional e internacional	SIF	A mercadoria pode circular em todos os estados do Brasil e pode ser exportada

Produtos químicos



OBSERVAÇÕES DO RECEBIMENTO

ETIQUETAS

Os alimentos em embalagens abertas fora de sua embalagem original, manipulados que estão passando por processo de descongelamento/dessalgue e prontos, devem ser identificados com os seguintes dados:

Imagem 2

 ETIQUETA DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS UNIFICADA	
<input type="checkbox"/> Pré-preparo <input type="checkbox"/> Perecíveis <input type="checkbox"/> Descongelamento	
<input type="checkbox"/> Alimentos abertos <input type="checkbox"/> Pronto <input type="checkbox"/> Dessalgue <input type="checkbox"/> Aberto	
Produto	
Fornecedor	
Marca	
Lote	
SIF	
Data abertura da embalagem	
Data do início do processo	
Data de uso	
Validade	
Validade após aberto	
Temperatura recomendada	<input type="checkbox"/> Fabricante <input type="checkbox"/> Legislação
	T°:

Os produtos de limpeza diluídos são identificados com a etiqueta de produtos químicos (imagem 3):

Imagem 3

 ETIQUETA DE PRODUTO QUÍMICO	
Nome do produto	
Marca	
Área de uso	
Diluição	
Validade	

Os produtos que encontram-se na unidade aguardando retirada do fornecedor para troca ou autorização para o descarte são identificados com a seguinte etiqueta (imagem 4):

Imagem 4

 PRODUTO IMPRÓPRIO PARA CONSUMO	
Produto	
Marca	
Quantidade	
Data de separação	
Data de retirada	
Destino do produto	
Etiquetada por	

ARMAZENAMENTO

Armazenamento de alimentos secos

Estoque de alimentos secos

Os alimentos são armazenados em local limpo e ventilado, sem incidência direta de luz solar, separados em grupos, respeitando a distância das paredes, teto/forro e piso, para que haja circulação do ar e facilite a higienização;

São organizados de acordo com a data de validade. É utilizado o método de PVPS, (Primeiro que Vence, Primeiro que Sai);

Se ultrapassam o prazo de validade pelo fabricante ou após aberto, assim como impróprios para consumo são descartados. Em caso de troca com o fornecedor, é realizada a separação e identificação do mesmo (Imagem 4 - página 16).

Armazenamento de alimentos em temperatura controlada

Estoque de alimentos em temperatura controlada

Os alimentos são organizados e distribuídos nos equipamentos, permitindo a circulação de ar, sem haver superlotação e de maneira que atenda as temperaturas indicadas pelos fabricantes ou pela legislação vigente, na ausência da mesma (Tabela 3 e 4);

São armazenados de forma a evitar a contaminação cruzada, sendo assim, quando é executado um armazenamento vertical, o mesmo é realizado na seguinte ordem: (alimentos prontos na parte superior, na parte média os alimentos pré-preparados, e na parte inferior os alimentos em processo de descongelamento, dessalgue ou crus);

Quando não é possível realizar o descarte das caixas de papelão, elas são armazenadas em equipamentos exclusivos ou de forma delimitada.

Tabela 3 – Temperatura de armazenamento de alimentos

TEMPERATURA RECOMENDADA	PRAZO DE VALIDADE
0 a -5 (entre zero e 5 graus negativos)	10 dias
-6 e -10 (entre seis e dez graus negativos)	20 dias
-11 e -18 (entre onze e dezoito graus negativos)	30 dias
< -18 (menor que dezoito graus negativos)	90 dias

Fonte: Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013

Tabela 4 - Temperatura de armazenamento de alimentos

PRODUTOS RESFRIADOS	TEMPERATURA RECOMENDADA	PRAZO DE VALIDADE
Carnes bovinas, suínas e aves manipulados crus	Até 4° C	3 dias
Frios e embutidos manipulados	Até 4° C	3 dias
Sobremesa e preparações com laticínios	Até 4° C	3 dias
Demais alimentos preparados	Até 4° C	3 dias
Frutas, legumes e verduras higienizados e/ou manipulados	Até 5° C	3 dias
Leites e derivados	Até 7° C	5 dias
Ovos	Até 10° C	7 dias

Fonte: Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013

Armazenamento de produtos de limpeza

Estoque de produtos e utensílios de limpeza

Os produtos de limpeza são armazenados separadamente dos alimentos e todos possuem o registro na ANVISA e/ou no Ministério da Saúde;

Conforme orientação do fabricante, os produtos são diluídos e identificados com a etiqueta padrão de diluição (Imagem 3 - página 15);

Os utensílios utilizados para a higienização são armazenados separadamente de acordo com a área de uso, evitando contaminação e identificados conforme sua área, sendo a cor XX para cozinha, a cor XX para salão e a cor XX para banheiros (**colocar colorido conforme unidade**). Para conhecimento dos funcionários, placas com essas informações se encontram em pontos visíveis da unidade.

PRÉ-PREPARO DOS ALIMENTOS

Horário de produção

A produção do café da manhã inicia-se às X horas e termina às X horas, a produção do almoço inicia-se às X horas e termina às X horas e a produção do jantar inicia-se às X horas e termina às X horas.

Descongelamento

Etapa onde o alimento é descongelado.

O descongelamento dos alimentos é realizado sob refrigeração, em equipamentos com temperatura controlada, tais como: câmaras, freezers e geladeiras.

Para o descongelamento rápido, os alimentos são submetidos ao calor em: caldeiras, fogão, forno, fritadeira ou chapa.

Uma vez que o alimento é descongelado, não é congelado novamente, **exceto**:

Os alimentos crus semi prontos (manipulados e temperados), feitos com carnes descongeladas. Esses alimentos são preparados diretamente no calor, sem passar por **descongelamento prévio**.

Manipulação

Etapa onde os alimentos são cortados ou temperados.

Os alimentos são retirados do equipamento em pequenos lotes para a manipulação. Processo que não ultrapassa o tempo de 30 minutos.

Encerrado o processo, o alimento manipulado volta para o equipamento de refrigeração ou segue para fase de preparo.

Dessalgue

Etapa em que se retira o sal das carnes ou pertences que chegam salgados.

O processo é realizado colocando os alimentos cobertos com água potável, em monobloco tampado, sob refrigeração (câmara, freezer ou geladeira) e trocando essa água até que o sal seja retirado ou sob fervura.

Higienização de hortifrúti

A higienização de hortifrúti é realizada em local apropriado, com água potável e produtos específicos para uso em alimentos, seguindo as etapas descritas no POP N°02 – Higienização de Frutas, Verduras e Legumes.

Grãos

É realizada a seleção dos grãos (ex: feijão), para a retirada de materiais estranhos como pedras, evitando que os mesmos não cheguem ao prato dos clientes.

Plano de ação corretiva

Na evidência de erros graves nas etapas anteriores à produção dos alimentos, os mesmos são descartados para evitar riscos à saúde pública.

PREPARO DOS ALIMENTOS

Cocção

O processo que os alimentos manipulados são submetidos ao calor, por meio de: caldeira, panela, forno, chapa e fritadeira, de forma que atinjam a temperatura de no mínimo 74°C em seu centro geométrico.

Os óleos utilizados para a fritura são aquecidos no máximo a 180°C e não são reutilizados.

Resfriamento de alimentos específicos preparados

O resfriamento de um alimento já preparado é realizado de forma que sua temperatura reduz de 60°C a 10°C em até 2 horas; O alimento é acondicionado em monoblocos ou cubas com tampas, contendo pouca quantidade e encaminhados a câmara de congelamento ou freezer que estejam vazios ou parcialmente vazios. Em seguida o mesmo é armazenado em equipamento de refrigeração em temperatura inferior a 5°C.

Espera para a distribuição

Os alimentos prontos ficam armazenados em estufas quentes e/ou Hot Box e os frios em estufas frias e geladeiras, sempre tampados e identificados. Na insuficiência desses equipamentos são adotadas medidas alternativas como a utilização do forno combinado e “banho Maria”, para que o alimento permaneça em temperatura controlada.

DISTRIBUIÇÃO

Horários		
Serviço	Início	Término
Café da manhã	07:00	Término da cota de XXXX* ou até o horário máximo de XX:XX.
Almoço	10:30	Término da cota de XXXX* ou até o horário máximo de XX:XX.
Jantar	17:00	Término da cota de XXXX* ou até o horário máximo de XX:XX.

(*preencher de acordo com a cota de sua unidade)

Temperatura dos alimentos

A temperatura dos alimentos é aferida a cada duas horas de distribuição e são utilizados os parâmetros presentes na tabela, de forma a garantir a segurança dos alimentos (Tabela 5).

Tabela 5 – Temperatura dos alimentos durante a distribuição

Alimento	Temperatura
Alimentos quentes	Acima de 60° C até 6 horas
	Abaixo de 60° C até 1 hora

Alimentos frios	Abaixo de 21° C
-----------------	-----------------

Fonte: Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013

Temperatura dos equipamentos

A temperatura dos equipamentos é aferida e utilizados os parâmetros conforme a tabela abaixo (Tabela 6):

Tabela 6 – Temperatura dos equipamentos durante a distribuição

Equipamento	Temperatura
Balcão quente	Entre 80 e 90°C
Balcão frio	Abaixo de 10°

Fonte: Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 e Resolução SEDS 13/2018

Coleta de amostra

Após 1/3 do tempo de distribuição é realizada a coleta de amostras seguindo todas as orientações de segurança presentes na portaria 2619 (imagens para auxílio abaixo). As amostras sólidas são armazenadas em congelamento a -18°C ou mais frio e as líquidas em refrigeração entre 0 e 4°C por 4 dias (96 horas). A amostra é enviada para análise em caso de reclamação e alegação de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) por clientes.



Imagem 1



Imagem 2



Imagem 3



Imagem 4

Imagem 1: Identificação do saquinho de amostra contendo nome do alimento, nome da unidade, nome do responsável, data e hora da coleta.

Imagem 2: Abertura do saquinho sem contato com a parte interna e com um instrumento higienizado;

Imagem 3: Coleta do alimento com utensílio utilizado na distribuição;

Imagem 4: Retirada de todo ar do saquinho e realizado nó firme deixando legível as informações.

Sobras

Não é realizado o aproveitamento de nenhum tipo de sobra, seja limpa ou resto alimentar, de um serviço ou dia para outro. Sendo assim, o descarte das sobras provenientes dos preparos da distribuição é realizado imediatamente após o término da mesma.

Manejo de lixo

O lixo é acondicionado em lixeiras de material de fácil limpeza, com tampas, sem o acionamento manual, revestidos com sacos plásticos resistentes. Os mesmos são retirados de forma que não ocorra o risco de contaminação de alimentos.

Os óleos queimados são armazenados em recipientes apropriados fora das áreas de pré-preparo e preparo, até ser recolhido por empresa especializada.

O processo de manejo de resíduos segue todas as orientações encontradas no POP N° 03 – Manejo de Resíduos.

PESSOAL

Controle de saúde

Todos os colaboradores, incluindo caixa, segurança, controlador de acesso e gerente, ao serem admitidos são submetidos a exames médicos semestrais / anuais acompanhado dos exames laboratoriais, de acordo com a atividade desenvolvida: coprocultura e protoparasitológico, além de exames exigidos pelo PCMSO – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, NR-7.

Todos os colaboradores, no momento da admissão, se não houver tomado anteriormente, devem se dirigir ao posto para realizar a imunização com as seguintes vacinas: Dupla Adulto (Tétano e Difteria) e Hepatite B.

A cópia do atestado de Saúde Ocupacional (ASO) e carteirinha de vacinação permanecem na unidade, e são arquivados em pasta, de acordo com o POP N° 04 – Higiene e Saúde dos Manipuladores.

Os colaboradores que apresentam patologias ou lesões de pele, mucosas e unhas, feridas ou cortes nas mãos e braços, infecções oculares, pulmonares ou orofaríngeas e infecções gastrintestinais agudas ou crônicas, não manipulam alimentos ou superfícies que entrem em contato com os alimentos, e são encaminhados para exame médico e tratamento.

Para prevenção de Lesões por Esforços Repetitivos (LER), diariamente /semanalmente o RT da unidade faz a escala das atividades dos colaboradores. (* incluir no manual caso a unidade faça ginástica laboral)

Uniforme

O uniforme dos manipuladores de alimentos é de cor branca composto por calça, camiseta, sapato ou bota antiderrapante e avental laranja, bem conservado, limpo e com troca diária, e a utilização somente nas dependências do restaurante.

Paramentação

Todos os colaboradores realizam as atividades devidamente paramentados. As paramentações necessárias nas dependências da cozinha são:

Touca para cabelos: É utilizada em toda a área da cozinha e armazenamento de alimentos para evitar a contaminação por cabelos;

Luva plástica: Utilizado em todo processo que envolva alimentos prontos, como: distribuição e manipulação de pães e saladas. Proibido o uso perto de altas temperaturas.

Equipamentos de proteção individual (EPIs)

A empresa dispõe de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) em número suficiente e tamanhos adequados considerando o quadro de funcionários, os mesmos usam adequadamente e de acordo com o que foi estabelecido no Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA), é responsabilidade do colaborador manter em perfeito estado de higiene e conservação. Os EPIs disponibilizados e utilizados na unidade são:

Quadro 1 - EPIs e sua utilização

EPI	Quando é utilizado	Exemplo prático
 Avental térmico	Utilizado nas atividades que envolvam calor. Ajuda a proteger o tronco e as pernas do funcionário.	Retirada de alimentos da caldeira/forno. Manipulação de alimentos no fogão.
 Luva térmica	Utilizada quando houver manipulação de utensílios quentes.	Retiradas de panelas do fogão, assadeiras do forno e cubas do passthrough quente.

 <p>Luva nitrílica</p>	<p>Utilizada em atividades que envolvam produtos químicos com potencial de corrosão e em processos de higienização.</p>	<p>Utilização de desincrustantes na higienização de utensílios.</p>
 <p>Bota antiderrapante</p>	<p>Utilizada em toda a cozinha, evitando o risco de queda.</p>	<p>Mobilidade com mais segurança em áreas sendo higienizadas.</p>
 <p>Avental plástico</p>	<p>Utilizada em atividades que envolvam água.</p>	<p>Higienização de utensílios, equipamentos e instalações.</p>
 <p>Luva de malha de aço</p>	<p>Utilizada em atividades de corte.</p>	<p>Corte de carnes e hortifrutis.</p>
 <p>Luva de corte de hortifruti</p>	<p>Utilizada em atividades de corte.</p>	<p>Manipulação hortifrutis.</p>
 <p>Capa térmica</p>	<p>Utilizada sempre na câmara.</p>	<p>Retirada e armazenamento de lotes de carne da câmara congelada e refrigerada</p>
 <p>Mangote</p>	<p>Utilizada em preparações que envolvem calor.</p>	<p>Fritura de legumes e carnes.</p>

 <p>Protetor auricular</p>	<p>Utilizado em atividades onde existe grande volume de ruído.</p>	<p>Higienização de utensílios;</p>
 <p>Óculos de proteção</p>	<p>Utilizado na manipulação de produtos químicos e em processos de higienização.</p>	<p>Diluição de produto químico com risco de corrosão.</p>

(*Alterar caso tenha necessidade)

Higiene pessoal

Nas atividades diárias, os manipuladores praticam as medidas de higiene pessoal, a fim de prevenir o risco de contaminação durante as atividades realizadas. Como regra do programa, não é permitido barbas, maquiagens, perfumes e adornos, exceto maquiagem leve para a nutricionista e técnica de nutrição. Seguem abaixo orientações gerais durante o processo produtivo:

- Tomar banho todos os dias;
- Manter unhas curtas, sem esmalte e limpas;
- Manter cabelos limpos e protegidos por rede ou tocas;
- Usar uniforme somente nas dependências do restaurante;
- Manter uniformes limpos e com troca diária;
- Não manipular dinheiro na produção;
- Ao tossir, espirrar ou coçar o nariz higienizar as mãos;
- Não utilizar maquiagem e adornos na produção.

Higiene operacional

Durante os processos, os manipuladores praticam medidas de higiene operacional, a fim de evitar as contaminações dos alimentos. Durante a produção de alimentos não é permitido:

- Experimentar alimentos com as mãos;
- Enxugar suor com as mãos;
- Utilizar o celular;
- Apoiar alimentos diretamente no chão, mesmo que estejam dentro de recipientes;
- Utilizar utensílios e equipamentos sujos;
- Deixar alimentos descobertos;

- Falar sem necessidade, espirrar, tossir, mascar goma ou palito.

Lavagem de mãos

Os procedimentos para lavagem das mãos são padronizados, e todos os manipuladores de alimentos são capacitados para executá-los adequadamente de acordo com POP N° 04 – Higiene e Saúde dos Manipuladores.

CONTROLE DE QUALIDADE DA ÁGUA

A água utilizada para a higienização de instalações, equipamentos, móveis, utensílios, consumo e preparo de alimentos é potável e proveniente de abastecimento público. A limpeza do reservatório e análise microbiológica é realizada semestralmente, por uma empresa autorizada, mediante laudos laboratoriais.

CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

O controle de pragas dedetização e desratização é realizado a cada xx dias a caráter preventivo, e a caráter corretivo é solicitada de acordo com a necessidade da unidade.

Para evitar o acesso de pragas são instaladas proteções nos ralos e portas. O controle de registro e monitoramento é realizado de acordo com o POP N° 05 - Controle de Pragas.

TREINAMENTO

A capacitação dos manipuladores de alimentos através de treinamentos é de extrema importância para contribuir na prevenção da contaminação de alimentos.

Os colaboradores recebem treinamento inicial e de forma periódica, ministrados pela nutricionista da unidade. A lista de presença, com data de aplicação, consta em anexo a esse manual (anexo 10). Os treinamentos periódicos são aplicados com frequência mensal seguindo os seguintes temas:

- Recebimento
- Armazenamento
- Higiene do Manipulador
- Paramentação e EPI's
- Pré-preparo
- Distribuição
- Higienização do local de trabalho
- Saúde do colaborador

- Microrganismos
- Bacillus cereus
- Microorganismos aerobios mesófilos
- Manômetro

A equipe SEDS aplica o treinamento nas áreas específicas de acordo com os pontos críticos observados em visitas com apoio das IT's (Instruções de Trabalho) presentes nas respectivas áreas. Anualmente e/ou quando necessário é aplicado um treinamento completo englobando todas as etapas operacionais.

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRÕES - POPs

Os POPs, que são utilizados para consulta, se encontram junto a esse manual e descrevem detalhadamente os processos operacionais descritos ao longo do material. Os POPs disponíveis são:

- **POP N° 01:** Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios
- **POP N° 02:** Higienização de Frutas, Verduras e Legumes;
- **POP N° 03:** Manejo de resíduos;
- **POP N° 04:** Higiene e Saúde dos Manipuladores;
- **POP N° 05:** Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas;

DOCUMENTAÇÃO

A unidade possui as seguintes documentações:

- Alvará de autorização de funcionamento da vigilância sanitária (Anexo 11);
- Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO (Anexo 12);
- Programa de Prevenção de Riscos Ambientais – PPR (Anexo 13);
- Cadastro da Responsável Técnica (RT) junto ao CRN (Anexo 14);
- Cadastro do Gerente (Anexo 15);

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

São Paulo: Secretaria de Estado da Saúde Coordenadoria de Controle de Doenças/ Centro De Vigilância Sanitária Portaria CVS 5, De 09 de Abril de 2013;

São Paulo: Prefeitura do Município de São Paulo – Secretaria Municipal da Saúde - Portaria 2.619, de 06 de dezembro de 2011;

Brasil: Ministério da Saúde RDC-216, de 15 de setembro de 2004, Ministério da Saúde;

Secretaria de Desenvolvimento Social do Estado de São Paulo (São Paulo). Resolução nº 13, de 05 de abril de 2018. Altera o artigo 5º e anexos I e II; dá nova redação ao artigo 9º; e inclui os anexos III e IV, na Resolução SEDS –0012, de 13 de setembro de 2011, que regulamenta a implantação dos “Restaurantes Populares”. Diário Oficial da União 06 abr 2018; Seção I.

ANEXOS

