

Prefeitura de Balneário Camboriú do Estado de Santa Catarina

BALNEÁRIO-SC

Agente de Alimentação

Processo Seletivo Simplificado – Edital 0002/2017 – SSSM-FMS

NB081-2017

DADOS DA OBRA

Título da obra: Prefeitura de Balneário Camboriú do Estado de Santa Catarina

Cargo: Agente de Alimentação

(Baseado no Processo Seletivo Simplificado – Edital 0002/2017 – SSSM-FMS)

- Conhecimentos Específicos

Gestão de Conteúdos

Emanuela Amaral de Souza

Diagramação

Elaine Cristina

Igor de Oliveira

Camila Lopes

Produção Editorial

Suelen Domenica Pereira

Capa

Joel Ferreira dos Santos

Editoração Eletrônica

Marlene Moreno

SUMÁRIO

Conhecimentos Específicos

Conhecimentos básicos de manipulação de alimentos (pré-preparo, preparo higiene e apresentação pessoal).....	01
Serviços na área de nutrição (cozinha, copa, lactário e banco de leite): recepção, classificação, armazenamento, controle, conservação.....	17
Preparação de refeições: dietas específicas supervisionadas por nutricionista.....	20
Qualidade, higiene, sabor, aroma e apresentação de refeições.....	21
Gêneros necessários para a confecção de cardápios.....	25
Preparo, cocção, montagem e porcionamento de alimentos.....	26
Análise da necessidade de reparo ou substituição de equipamentos.....	27
Limpeza e a conservação de instalações, equipamentos e utensílios utilizados na produção e distribuição das refeições.....	31
Técnicas adequadas para congelamento e descongelamento de alimentos.....	32
Recebimento de alimentos. Transportando de carros com louças e utensílios utilizados por pacientes.....	33
Preenchimento correto de etiquetas e planilhas e controle quanto as dietas dispensadas para pacientes.....	37
Manutenção e conservação de ferramentas, utensílios e equipamentos.....	41
Noções de Prevenção de Acidentes, Higiene no Trabalho e Equipamentos de Segurança de proteção individual.....	41

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Agente de Alimentação

Conhecimentos básicos de manipulação de alimentos (pré-preparo, preparo higiene e apresentação pessoal).....	01
Serviços na área de nutrição (cozinha, copa, lactário e banco de leite): recepção, classificação, armazenamento, controle, conservação.....	17
Preparação de refeições: dietas específicas supervisionadas por nutricionista.....	20
Qualidade, higiene, sabor, aroma e apresentação de refeições.....	21
Gêneros necessários para a confecção de cardápios.....	25
Preparo, cocção, montagem e porcionamento de alimentos.....	26
Análise da necessidade de reparo ou substituição de equipamentos.....	27
Limpeza e a conservação de instalações, equipamentos e utensílios utilizados na produção e distribuição das refeições.....	31
Técnicas adequadas para congelamento e descongelamento de alimentos.....	32
Recebimento de alimentos. Transportando de carros com louças e utensílios utilizados por pacientes.....	33
Preenchimento correto de etiquetas e planilhas e controle quanto as dietas dispensadas para pacientes.....	37
Manutenção e conservação de ferramentas, utensílios e equipamentos.....	41
Noções de Prevenção de Acidentes, Higiene no Trabalho e Equipamentos de Segurança de proteção individual.....	41

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Agente de Alimentação

CONHECIMENTOS BÁSICOS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS (PRÉ-PREPARO, PREPARO HIGIENE E APRESENTAÇÃO PESSOAL).

MANIPULAÇÃO, ESTOCAGEM E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

O que é Manipulação de Alimentos?

De acordo, a Resolução-RDC ANVISA nº 216/04 (Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), as boas práticas são procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

Além disso, define o termo manipulação de alimentos como todas as operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

De acordo, ao subitem 2.1 da Resolução RDC nº 216/2004 os alimentos preparados são os alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:

- Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;
- Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;
- Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

Boas práticas de Manipulação de Alimentos

Primeiramente, é importante salientar que para a implantação das boas práticas é necessário algumas adaptações e a manutenção das instalações.

Por exemplo: Garantir qualidade da água e o controle de pragas; Garantir a limpeza e a higiene do local de trabalho; Não ter banheiros e vestiários unidos às áreas de preparo e de armazenamento dos alimentos; Estabelecer cuidados com o lixo, pois atrai insetos, roedores e outros animais, etc.

Além disso, podemos citar alguns cuidados na manipulação dos alimentos, tais como:

- Sempre lavar as mãos antes de preparar os alimentos, assim como depois de usar o banheiro, atender ao telefone e/ou abrir alguma porta;
- Não secar as mãos no uniforme;
- Sempre utilizar os cabelos presos e cobertos com redes ou toucas, assim como não use barba ou bigode;
- Tomar banho diariamente;
- Evitar o uso de perfume;
- Manter as unhas sempre limpas, curtas e sem esmalte;
- Não utilizar tábuas de madeira, pois absorvem umidade e bactérias.

- Utilizar somente tábuas plásticas ou de vidro, no entanto troque-as sempre que estiverem muito riscadas;
- Limpar sempre a geladeira e/ou freezer (No mínimo, uma vez por semana e o freezer uma vez por mês);
- Evite manipular muito os alimentos cozidos;
- Não fumar na área destinada a manipulação de alimentos;
- Todo alimento pronto para o consumo deverá ficar protegido de poeira e outros contaminantes com tampa ou filme plástico transparente.

- Lavar bem os Legumes, Verduras e Frutas;
- Não utilizar e comprar produtos com embalagens amassadas, enferrujadas, rasgadas ou qualquer outro tipo de defeito;

- Evitar o uso de pulseiras, anéis, aliança, relógio, colares, brincos e maquiagem;

- O manipulador deve manter o uniforme sempre limpo, conservado e somente utilizá-lo no ambiente destinado ao preparo dos alimentos;

- Armazenar os alimentos a serem transportados em recipientes bem fechados. No caso, do transporte demorado de alimentos utilizar caixas térmicas adequadas.

As vantagens das Boas práticas na Manipulação de Alimentos

- A correta manipulação dos alimentos traz algumas vantagens, tais como:

- A eliminação das Doenças Transmitidas por Alimentos – DTA;

- Aproveitamento do máximo de nutrientes presentes no alimento;

- Garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária;

- Satisfação dos clientes;

- Garantia de qualidade dos alimentos;

- Maximização dos lucros;

- Garantir o bem-estar no ambiente de trabalho.

Fonte: <http://blog.inbep.com.br/boas-praticas-na-manipulacao-de-alimentos/>

A Diretora Técnica do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde, considerando:

- A Lei 10083 de 23 de Setembro de 1998;
- A Lei 8080/90 de 19 de setembro de 1990;
- A Portaria MS-1428 de 26 de novembro de 1993;
- A Portaria MS-326 de 30 de julho de 1997;
- A Resolução SS-38 de 27/02/96 e
- A Portaria CVS - 1 DITEP de 13/01/98, resolve:

Artigo 1º - Aprovar o presente "Regulamento Técnico, que estabelece os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos", constante no Anexo Único.

Artigo 2º - Para os parâmetros/critérios não previstos neste Regulamento deve ser obedecida a legislação vigente ou serem submetidos a parecer do CVS - Centro de Vigilância Sanitária.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Agente de Alimentação

Artigo 3º - Ficam alterados os itens 13 e 14 do Artigo 2º da Portaria CVS-15 de 07/11/91, referentes ao transporte de alimentos quentes, refrigerados e congelados.

Artigo 4º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Anexo Único

Regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos

1. OBJETIVO

O presente Regulamento estabelece os critérios de higiene e de boas práticas operacionais para alimentos produzidos/fabricados/industrializados/manipulados e prontos para o consumo, para subsidiar as ações da Vigilância Sanitária e a elaboração dos Manuais de Boas Práticas de Manipulação e Processamento.

2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O presente regulamento se aplica a todos os estabelecimentos nos quais sejam realizadas algumas das seguintes atividades: produção, industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de alimentos.

3. RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Os estabelecimentos devem ter um responsável técnico de acordo com a Portaria CVS-1-DITEP de 13/01/98. Este profissional deve estar regularmente inscrito no órgão fiscalizador de sua profissão.

Para que o Responsável Técnico (RT) possa exercer a sua função:

- Deve ter autoridade e competência para:
 - * - capacitação de Pessoal;
 - * - elaborar o Manual de Boas Práticas de Manipulação;
 - * - responsabilizar-se pela aprovação ou rejeição de matérias-primas, insumos, produtos semielaborados, produtos terminados, procedimentos, métodos ou técnicas, equipamentos e utensílios, de acordo com o manual elaborado;
 - * - supervisionar os princípios ou metodologias que embasem o manual de boas práticas de manipulação e processamento;
 - * - recomendar o destino final de produtos.
- Os estabelecimentos que:

a) fabricam, manipulam, embalam, importam: aditivos, complementos nutricionais, alimentos para fins especiais, embalagens;

b) as cozinhas industriais e Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Unidade de Nutrição e Dietética (UND); só podem funcionar sob a responsabilidade de um técnico legalmente habilitado.

Para a responsabilidade técnica é considerada a regulamentação profissional de cada categoria.

Para os demais estabelecimentos, a responsabilidade pela elaboração, implantação e manutenção das boas práticas de produção pode estar a cargo do proprietário do estabelecimento ou de um funcionário capacitado que trabalhe efetivamente no local e conheça e aplique as condutas e critérios do presente regulamento e acompanhe inteiramente o processo de produção.

Todos os funcionários devem receber treinamento constante em relação à higiene e técnicas corretas de manipulação.

4. CONTROLE DE SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS

Existem dois tipos de controle de saúde que devem ser realizados para os funcionários dos estabelecimentos:

1 - O Ministério do Trabalho através da NR-7 determina a realização do PCMSO - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, cujo objetivo é avaliar e prevenir as doenças adquiridas no exercício de cada profissão, ou seja, problemas de saúde consequentes da atividade profissional. Este controle deve ser realizado por um profissional médico especializado em medicina do trabalho, devendo ser realizado exame médico admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho e na mudança de função.

2 - O controle de saúde clínico exigido pela Vigilância Sanitária, que objetiva a saúde do trabalhador e a sua condição para estar apto para o trabalho, não podendo ser portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias.

Para isso devem ser realizados os exames médicos admissionais, periódicos, dando ênfase aos parâmetros preconizados neste regulamento, acompanhados das análises laboratoriais como: hemograma, coprocultura, coproparasitológico e VDRL, devendo ser realizadas outras análises de acordo com avaliação médica.

A periodicidade dos exames médico-laboratoriais deve ser anual. Dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade pode ser reduzida de acordo com os serviços de Vigilância Sanitária e Epidemiológica locais.

Qualquer tipo de controle de saúde do trabalhador que contemple o controle de saúde clínico e desde que comprovado com os respectivos laudos, estará de acordo com este Regulamento, não sendo necessária, neste caso, a Carteira de Saúde.

Deve-se enfatizar que, o que garante a segurança do produto são os procedimentos adequados pertinentes aos itens 15 a 26 deste manual.

Não devem manipular alimentos, os funcionários que apresentarem feridas, lesões, chagas ou cortes nas mãos e braços, ou gastroenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), assim como, os que estiverem acometidos de infecções pulmonares ou faringites.

A gerência deve garantir que os funcionários nessas situações, sejam afastados para outras atividades, sem prejuízo de qualquer natureza.

5. CONTROLE DA ÁGUA PARA CONSUMO

A água utilizada para o consumo direto ou no preparo dos alimentos deve ser controlada independente das rotinas de manipulação dos alimentos.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Agente de Alimentação

É obrigatório a existência de reservatório de água. O reservatório deve estar isento de rachaduras e sempre tampado, devendo ser limpo e desinfetado nas seguintes situações:

- * quando for instalado
- * a cada 6 meses
- * na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (animais, sujeira, enchentes).

A água para consumo deve ser límpida, transparente, insípida e inodora.

As águas de poços, minas e outras fontes alternativas só devem ser usadas desde que não exista risco de contaminação (fossa, lixo, pocilga) e quando submetidas a tratamento de desinfecção. Após a desinfecção da água deve ser realizada análise bacteriológica em laboratório próprio ou terceirizado. A utilização de sistema alternativo de abastecimento de água deve ser comunicada à Autoridade Sanitária.

O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado com água potável, de acordo com os Padrões de Identidade e Qualidade vigentes.

O vapor, quando utilizado em contato com produtos ou superfícies que entram em contato com alimentos, não pode representar riscos de contaminação.

Para higiene (lavagem e desinfecção) dos reservatórios, devem ser utilizadas metodologias oficiais.

6. CONTROLE DAS MATÉRIAS-PRIMAS E FORNECEDORES:

É importante uma avaliação das condições operacionais dos estabelecimentos fornecedores de matérias-primas, produtos semi elaborados ou produtos prontos, através de visita técnica, como subsídio para a qualificação e triagem dos fornecedores. Para controle de matéria prima deve ser obedecido o item 19.1 - Recebimento.

7. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

Devem ser implantados procedimentos de boas práticas de modo a prevenir ou minimizar a presença de insetos e roedores.

A aplicação de produtos só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde.

8. VISITANTES

Todas as pessoas que não fazem parte da equipe de funcionários da área de manipulação ou elaboração de alimentos, são consideradas visitantes, podendo constituir focos de contaminação durante o preparo dos alimentos.

Portanto, são considerados visitantes os supervisores, consultores, fiscais, auditores e todos aqueles que necessitam entrar nestas dependências.

Para proceder às suas funções, os visitantes devem estar devidamente paramentados com uniforme fornecido pela empresa, como: avental, rede ou gorro para proteger os cabelos e se necessário, botas ou protetores para os pés.

Os visitantes não devem tocar nos alimentos, equipamentos, utensílios ou qualquer outro material interno do estabelecimento. Não devem comer, fumar, mascar goma (chiclete) durante a visita.

Não devem entrar na área de manipulação de alimentos, os visitantes que estiverem com ferimentos expostos, gripes, ou qualquer outro quadro clínico que represente risco de contaminação.

9. ESTRUTURA / EDIFICAÇÃO

9.1. LOCALIZAÇÃO:

Área livre de focos de insalubridade, ausência de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores. Acesso direto e independente, não comum a outros usos (habitação). As áreas circundantes não devem oferecer condições de proliferação de insetos e roedores.

9.2. PISO:

Material liso, resistente, impermeável, lavável, de cores claras e em bom estado de conservação, antiderrapante, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e que seja de fácil higienização (lavagem e desinfecção), não permitindo o acúmulo de alimentos ou sujidades.

Deve ter inclinação suficiente em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada. Em áreas que permitam existência, os ralos devem ser sifonados, e as grelhas devem possuir dispositivos que permitam o fechamento.

9.3. PAREDES

Acabamento liso, impermeável, lavável, de cores claras, isento de fungos (bolores) e em bom estado de conservação. Se for azulejada deve respeitar a altura mínima de 2 metros. Deve ter ângulos arredondados no contato com o piso e teto.

9.4. FORROS E TETOS:

Acabamento liso, impermeável, lavável, de cores claras e em bom estado de conservação. Deve ser isento de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolor e descascamento. Se houver necessidade de aberturas para ventilação, esta deve possuir tela com espaçamento de 2 mm e removíveis para limpeza. O pé direito no mínimo de 3 m no andar térreo e 2,7 m em andares superiores.

9.5. PORTAS E JANELAS:

As portas devem ter superfície lisa, de cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático (mola ou similar) e protetor no rodapé. As entradas principais e os acessos às câmaras devem ter mecanismos de proteção contra insetos e roedores.

Janelas com telas milimétricas limpas, sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. As telas devem ter malha de 2 mm e serem de fácil limpeza e em bom estado de conservação. As janelas devem estar protegidas de modo a não permitir que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Agente de Alimentação

9.6. ILUMINAÇÃO:

O ambiente deve ter iluminação uniforme, sem ofuscamentos, sem contrastes excessivos, sombras e cantos escuros. A lâmpadas e luminárias devem estar limpas protegidas contra explosão e quedas acidentais e em bom estado de conservação, sendo que não deve alterar as características sensoriais dos alimentos.

9.7. VENTILAÇÃO:

Deve garantir o conforto térmico, a renovação do ar e que o ambiente fique livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores.

A circulação de ar na cozinha, deve ser feita com ar insuflado e controlado através de filtros ou através de exaustão com equipamentos devidamente dimensionados. A direção do fluxo de ar nas áreas de preparo dos alimentos deve ser direcionado da área limpa para a suja.

Não devem ser utilizados ventiladores nem aparelhos de ar condicionado nas áreas de manipulação.

O conforto térmico pode ser assegurado por aberturas de paredes que permitam a circulação natural do ar, com área equivalente a 1/10 da área do piso.

9.8. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS:

Devem existir banheiros separados para cada sexo, em bom estado de conservação, constituído de vaso sanitário, pia e mictório para cada 20 funcionários, dispostos de bacia com tampa, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, mictórios com descarga, pias para lavar as mãos, sabonete líquido ou sabão antisséptico, toalha de papel, de cor clara, não reciclado.

Nas instalações sanitárias exclusivas para funcionários das empresas produtoras de alimentos fica proibido o descarte de papel higiênico em lixeira, devendo ser este diretamente no vaso sanitário.

As instalações sanitárias devem ser bem iluminadas, paredes e piso de cores claras, de material liso, resistente e impermeável, portas com molas, ventilação adequada com janelas teladas. Não devem se comunicar diretamente com a área de manipulação de alimentos ou refeitórios.

9.9. VESTIÁRIO:

Separado para cada sexo, devendo possuir armários individuais e chuveiro para cada 20 funcionários, com paredes e pisos de cores claras, material liso, resistente e impermeável, portas com molas, ventilação adequada e janelas teladas.

9.10. LIXO:

Deve estar disposto adequadamente em recipientes com tampas, constituídos de material de fácil higiene. O lixo fora da cozinha deve ficar em local fechado, isento de moscas, roedores e outros animais.

O lixo não deve sair da cozinha pelo mesmo local onde entram as matérias primas.

Na total impossibilidade de áreas distintas, determinar horários diferenciados.

O lixo deve estar devidamente acondicionado, de modo que não represente riscos de contaminação.

9.11. ESGOTAMENTO SANITÁRIO:

Ligado à rede de esgoto, ou quando necessário tratado adequadamente para ser eliminado através de rios ou lagos.

Não deverá existir dentro das áreas de preparo de alimentos, caixa de gordura ou de esgoto.

9.12. ÁREAS PARA PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

9.12.1. ÁREA PARA ARMAZENAMENTO EM TEMPERATURA AMBIENTE (ESTOQUE):

Esta área destina-se a armazenamento de alimentos à temperatura ambiente. Os alimentos devem ser separados por grupos, sacarias sobre estrados fixos com altura mínima de 25 cm, separados da parede e entre pilhas no mínimo 10 cm e distante do forro 60 cm. Prateleiras com altura de 25 cm do piso.

Não deve existir entulho ou material tóxico no estoque, sendo o material de limpeza armazenado separadamente dos alimentos. Ventilação adequada. Os alimentos devem ser proporcionados com utensílios exclusivos e após sua utilização, as embalagens devem ser fechadas adequadamente.

Embalagens íntegras com identificação visível (nome do produto, nome do fabricante, endereço, número de registro, prazo de validade, etc). Em caso de transferência de produtos de embalagens originais para outras embalagens de armazenamento, transferir também o rótulo do produto original ou desenvolver um sistema de etiquetagem (vide item 22) para permitir uma perfeita rastreabilidade dos produtos desde a recepção das mercadorias até o preparo final. No estoque não devem existir equipamentos que propiciem condições que interfiram na qualidade e nas condições sensoriais dos alimentos.

9.12.2. ÁREA PARA ARMAZENAMENTO EM TEMPERATURA CONTROLADA:

Esta área destina-se ao armazenamento de alimentos perecíveis ou rapidamente deterioráveis. Os equipamentos de refrigeração e congelamento, devem ser de acordo com a necessidade e tipos de alimentos a serem produzidos/armazenados.

No caso de possuir apenas uma geladeira ou câmara, o equipamento deve estar regulado para o alimento que necessitar de menor temperatura. Se forem instaladas câmaras, estas devem apresentar as seguintes características:

- * antecâmara para proteção térmica;
- * revestimento com material lavável e resistente;
- * nível do piso igual ao da área externa;
- * termômetro permitindo a leitura pelo lado externo;
- * interruptor de segurança localizado na parte externa da câmara, com lâmpada piloto indicadora "ligado - desligado";
- * prateleiras em aço inox ou outro material apropriado;
- * porta que permita a manutenção da temperatura interna;
- * dispositivo de segurança que permita abri-la por dentro, quando utilizar porta hermética.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Agente de Alimentação

9.12.3. ÁREA PARA HIGIENE/GUARDA DOS UTENSÍLIOS DE PREPARAÇÃO:

Local separado e isolado da área de processamento, contendo água quente e fria, além de espaço suficiente para guardar peças de equipamentos e utensílios limpos. O retorno de utensílios sujos não deve oferecer risco de contaminação aos que estão guardados.

9.12.4. ÁREA PARA HIGIENE/GUARDA DOS UTENSÍLIOS DE MESA:

Esta área deve ser adjacente ao refeitório, comunicando-se com este através de guichê para recepção do material usado.

Os utensílios de mesa já higienizados não devem entrar em contato com os sujos.

9.12.5. ÁREA PARA RECEPÇÃO DE MERCADORIAS:

Área para recepção das matérias primas, contendo quando possível, pia para pré-higiene dos vegetais e outros produtos.

9.12.6. ÁREA PARA PREPARO DE CARNES, AVES E PESCADOS:

Área para manipulação (pré-preparo) de carnes, aves e pescados, sem cruzamento de atividades. Deve ter bancadas, equipamentos e utensílios de acordo com as preparações.

Quando for climatizado deve manter temperatura entre 12 e 18 ° C.

9.12.7. PREPARO DE HORTIFRUTI:

Área para manipulação com bancadas e cubas de material liso, resistente, e de fácil higienização, para manipulação dos produtos vegetais.

9.12.8. ÁREA PARA PREPARO DE MASSAS ALIMENTÍCIAS E PRODUTOS DE CONFEITARIA:

Deve ter bancadas e cubas de material liso, impermeável e de fácil higienização.

9.12.9. ÁREA PARA COCCÃO/REAQUECIMENTO:

Área para cocção com equipamentos que se destinem ao preparo de alimentos quentes. Não deve existir nesta área equipamentos refrigeradores ou congeladores porque o calor excessivo compromete os motores dos mesmos.

9.12.10. ÁREA DE CONSUMAÇÃO:

A área de consumo ou refeitório deve ter as mesmas características das áreas de preparo dos alimentos. Podem permanecer no refeitório os equipamentos para distribuição de alimentos, como o balcão térmico, balcão refrigerado, refresqueiras, bebedouros, utensílios de mesa, geladeira para bebidas. O balcão térmico deve estar limpo, com água tratada e limpa, trocada diariamente, mantido a temperatura de 80 a 90° C. Estufa ou pass trough limpos mantidos à temperatura de 65° C. Balcão frio, regulado de modo a manter os alimentos no máximo a 10° C (vide item 19.13. Distribuição).

Os ornamentos e plantas não devem propiciar contaminação dos alimentos. As plantas não devem ser adubadas com adubo orgânico e não devem estar entre o fluxo de ar e os alimentos, nem sobre os balcões de distribuição. No refeitório é permitida a existência de ventiladores de teto ou chão, desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os ornamentos, as plantas e os alimentos.

9.12.11. SALA DA ADMINISTRAÇÃO:

A área deve estar localizada acima do piso da área total da cozinha, com visor que facilite a supervisão geral do ambiente e das operações de processamento.

9.12.12. ÁREA PARA GUARDA DE BOTIJÕES DE GÁS:

De acordo com a ABNT deve existir área exclusiva para armazenamento de recipientes de GLP e seus acessórios. A delimitação desta área deve ser com tela, grades vazadas ou outro processo construtivo que evite a passagem de pessoas estranhas à instalação e permita uma constante ventilação.

9.12.13. ÁREA PARA HIGIENIZAÇÃO E GUARDA DE MATERIAL DE LIMPEZA AMBIENTAL:

Esta área é exclusiva para higienização de material de limpeza e deve ter tanque provido de água fria e quente.

9.12.14. ÁREA/LOCAL PARA HIGIENE DAS MÃOS:

Deve existir lavatórios exclusivos para higiene das mãos.

Quando não houver separação de áreas deve existir pelo menos uma pia para higiene das mãos, em posição estratégica em relação ao fluxo de preparações dos alimentos, torneiras dos lavatórios aciona das sem contato manual.

Não deve existir sabão antisséptico para higiene das mãos nas pias utilizadas para manipulação e preparo dos alimentos, devido ao alto risco de contaminação química dos alimentos.

10. DESENHO (LAYOUT)

Configuração das áreas de preparação dos alimentos, de modo que o fluxo seja linear, sem cruzamento de atividades entre os vários gêneros de alimentos. Se não houver áreas separadas para os vários gêneros, deve existir no mínimo um local para pré-preparo (produtos crus) e local para preparo final (cozinha quente e cozinha fria), além das áreas de retorno de bandejas sujas e lavagem de utensílios, evitando a contaminação cruzada, devendo o manual de boas práticas garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

11. EQUIPAMENTOS

O dimensionamento dos equipamentos deve ter relacionamento direto com o volume de produção, tipos de produtos ou padrão de cardápio e sistema de distribuição/venda. Os equipamentos devem ser dotados de superfície lisa, de fácil limpeza e desinfecção, bem conservados, com pinturas claras, sem gotejamento de graxa, acúmulo de gelo e com manutenção constante.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Agente de Alimentação

12. UTENSÍLIOS

Utensílios de mesa em quantidade igual ou maior que o número provável de consumidores, lavados manualmente ou à máquina. Utensílios de preparação suficientes, bem conservados, sem crostas, limpos e sem resíduos.

Armazenados, após a lavagem e desinfecção, de forma ordenada e protegidos contra sujidades e insetos.

13. MÓVEIS

Mesas, bancadas e prateleiras em número suficiente, de material liso, resistente, impermeável, e de fácil limpeza.

14. SISTEMA DE EXAUSTÃO/SUCÇÃO

Com coifa, de material liso, resistente, de fácil limpeza e sem gotejamento de gordura.

15. HIGIENE PESSOAL

15.1. ESTÉTICA E ASSEIO:

- * banho diário;
- * cabelos protegidos;
- * barba feita diariamente e bigode aparado;
- * unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base;
- * uso de desodorante inodoro ou suave sem utilização de perfumes;
- * maquiagem leve;
- * não utilização de adornos (colares, amuletos, pulseiras ou fitas, brincos, relógio e anéis, inclusive alianças);

15.2. UNIFORMIZAÇÃO:

- * uniformes completos, de cor clara, bem conservados e limpos e com troca diária e utilização somente nas dependências internas do estabelecimento;
- * os sapatos devem ser fechados, em boas condições de higiene e conservação. Devem ser utilizadas meias;
- * o uso de avental plástico deve ser restrito às atividades onde há grande quantidade de água, não devendo ser utilizado próximo ao calor;
- * não utilizar panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme;
- * não carregar no uniforme: canetas, lápis, batons, escovinhas, cigarros, isqueiros, relógios e outros adornos;
- * nenhuma peça do uniforme deve ser lavada dentro da cozinha.

15.3. HIGIENE DAS MÃOS:

15.3.1. FREQUÊNCIA:

Os funcionários devem lavar as mãos sempre que:

- * chegar ao trabalho;
- * utilizar os sanitários;
- * tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- * usar esfregões, panos ou materiais de limpeza;
- * fumar;
- * recolher o lixo e outros resíduos;
- * tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos;
- * tocar em alimentos não higienizados ou crus;
- * pegar em dinheiro;
- * houver interrupção do serviço;
- * iniciar um novo serviço;
- * tocar em utensílios higienizados;
- * colocar luvas;

15.3.2. TÉCNICA:

- * umedecer as mãos e antebraços com água;
 - * lavar com sabonete líquido, neutro, inodoro. Pode ser utilizado sabonete líquido antisséptico, neste caso, massagear as mãos e antebraços por pelo menos 1 minuto;
 - * enxaguar bem as mãos e antebraços;
 - * secar as mãos com papel toalha descartável não reciclado, ar quente ou qualquer outro procedimento apropriado;
 - * aplicar antisséptico, deixando secar naturalmente ao ar, quando não utilizado sabonete antisséptico.
 - * pode ser aplicado o antisséptico com as mãos úmidas.
- Os antissépticos permitidos são: álcool 70%, soluções iodadas, iodóforo, clorhexidina ou outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde para esta finalidade.

15.4. HIGIENE OPERACIONAL (hábitos):

- Os itens relacionados a seguir não são permitidos durante a manipulação dos alimentos:
- * falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir, fumar;
 - * mascar goma, palito, fósforo ou similares, chupar balas, comer;
 - * experimentar alimentos com as mãos;
 - * tocar o corpo;
 - * assoar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se;
 - * enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;
 - * manipular dinheiro;
 - * fumar;
 - * tocar maçanetas com as mãos sujas;
 - * fazer uso de utensílios e equipamentos sujos;
 - * trabalhar diretamente com alimento quando apresentar problemas de saúde, por exemplo, ferimentos e/ou infecção na pele, ou se estiver resfriado ou com gastroenterites;
 - * circular sem uniforme nas áreas de serviço.

16. HIGIENE AMBIENTAL

A higienização do local, equipamentos e utensílios são de suma importância, porém além desta rotina deve-se também:

- * remover o lixo diariamente, quantas vezes necessário, em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados, tomando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores ou outros animais;
- * impedir a presença de animais domésticos no local de trabalho;
- * seguir um programa de controle integrado de pragas.

16.1. PERIODICIDADE DE LIMPEZA:

- Diário:
 - * pisos, rodapés e ralos; todas as áreas de lavagem e de produção; maçanetas; lavatórios (pias); sanitários; cadeiras e mesas (refeitório); monoblocos e recipientes de lixo.
- Diário ou de acordo com o uso:
 - * equipamentos; utensílios; bancadas; superfícies de manipulação e saboneteiras; borrifadores.
- Semanal:

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Agente de Alimentação

* paredes; portas e janelas; prateleiras (armários); coifa; geladeiras; câmaras e "freezers".

- Quinzenal:
- * estoque; estrados.
- Mensal:
- * luminárias; interruptores; tomadas; telas.
- Semestral:
- * reservatório de água.

OBS:

* teto ou forro; caixa de gordura; filtro de ar condicionado, de acordo com a necessidade ou regulamentação específica.

16.2. ETAPAS OBRIGATÓRIAS NO PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO AMBIENTAL:

- * lavagem com água e sabão ou detergente;
- * enxágue;
- * desinfecção química: deixar o desinfetante em contato mínimo de 15 minutos;
- * enxágue;
- No caso de desinfecção pelo calor:
- * imergir por 15 minutos em água fervente ou no mínimo a 80°C;
- * não há necessidade de enxágue.
- No caso de utilização de máquina de lavar louça, devem ser respeitados os critérios:
- * lavagem: 55 a 65°C;
- * enxágue: 80 a 90°C.

OBS: quando utilizar álcool 70%, não enxaguar e deixar secar ao ar.

16.3. NÃO É PERMITIDO NOS PROCEDIMENTOS DE HIGIENE

- * varrer a seco nas áreas de manipulação;
- * fazer uso de panos para secagem de utensílios e equipamentos;
- * uso de escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos;
- * reaproveitamento de embalagens de produtos de limpeza;
- * usar nas áreas de manipulação, os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários.

16.4. PRODUTOS PERMITIDOS PARA DESINFECÇÃO AMBIENTAL:

PRINCÍPIO ATIVO CONCENTRAÇÃO

Hipoclorito de Sódio: 100 - 250 ppm

Cloro orgânico: 100 - 250 ppm

Quaternário de amônio: 200 ppm

Iodóforos: 25 ppm

Álcool 70%

Outros produtos aprovados pelo M.S. para essa finalidade.

O tempo de contato deve ser no mínimo de 15 minutos, com exceção do álcool 70%, ou de acordo com recomendações constante do rótulo.

17. HIGIENE DOS ALIMENTOS

17.1. HIGIENE DE HORTIFRUTIGRANJEIROS:

A pré-lavagem de hortifruti, quando existente, deve ser feita em água potável e em local apropriado.

Para o preparo destes gêneros, deve ser realizada a higienização completa que compreende :

- * lavagem criteriosa com água potável;
- * desinfecção: imersão em solução clorada por 15 a 30 minutos;

* enxágue com água potável.

• Não necessitam de desinfecção:

- * frutas não manipuladas;
- * frutas, cujas cascas não são consumidas, tais como: laranja, mexirica, banana e outras, exceto as que serão utilizadas para suco;

* frutas, legumes e verduras que irão sofrer ação do calor, desde que a temperatura no interior atinja no mínimo 74°C;

* ovos inteiros, tendo em vista que devem ser consumidos após cocção atingindo 74°C no interior.

17.2. PRODUTOS PERMITIDOS PARA DESINFECÇÃO DOS ALIMENTOS:

PRINCÍPIO ATIVO CONCENTRAÇÃO

Hipoclorito de Sódio a 2,0 - 2,5% 100 a 250 ppm

Hipoclorito de Sódio a 1% 100 a 250 ppm

Cloro orgânico 100 a 250 ppm

18. DILUIÇÕES

* solução clorada a 200-250 ppm:

- 10 ml (1 colher de sopa rasa) de água sanitária para uso geral a 2,0 - 2,5% em 1 litro de água ou 20 ml (2 colheres de sopa rasas) de hipoclorito de sódio a 1% em 1 litro de água.

* álcool a 70%:

- 250 ml de água (de preferência destilada) em 750 ml de álcool 92,8 INPM ou 330 ml de água em 1 litro de álcool. A solução deve ser trocada a cada 24 horas.

19 - PRODUÇÃO / MANIPULAÇÃO DEFINIÇÕES DAS ETAPAS BÁSICAS DOS FLUXOS DE OPERAÇÕES EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/FORNECEDORES DE ALIMENTOS

19.1. RECEBIMENTO:

Etapa onde se recebe o material entregue por um fornecedor, avaliando-o qualitativa e quantitativamente, segundo critérios pré-definidos para cada produto.

* observar data de validade e fabricação;

* fazer avaliação sensorial (características organolépticas, cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, sabor, e cinestesia). Esta avaliação deve estar baseada nos critérios definidos pela ABNT Associação Brasileira de Normas Técnicas - ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS E BEBIDAS - NBR 12806 - 02/93;

* observar as condições das embalagens: devem estar limpas, íntegras e seguir as particularidades de cada alimento;

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Agente de Alimentação

* alimentos não devem estar em contato direto com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado;

* observar as condições do entregador: deve estar com uniforme adequado e limpo, avental, sapato fechado, proteção para o cabelo ou mãos (rede, gorro ou luvas) quando necessário;

* conferir a rotulagem: deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso);

* observar o certificado de vistoria do veículo de transporte;

* realizar controle microbiológico e físico-químico quando necessário, através de laboratório próprio ou terceirizado;

* medir as temperaturas, as quais devem estar adequadas e serem registradas no ato do recebimento.

Os perecíveis devem cumprir os seguintes critérios de temperatura:

congelados: -18°C com tolerância até -12°C ;

resfriados: 6 a 10°C , ou conforme a especificação do fabricante;

refrigerados: até 6°C com tolerância até 7°C .

19.2. ARMAZENAMENTO:

Etapa envolvendo 3 procedimentos básicos:

* armazenamento sob congelamento: etapa onde os alimentos são armazenados à temperatura de 0°C ou menos, de acordo com as recomendações dos fabricantes constantes na rotulagem ou dos critérios de uso;

* armazenamento sob refrigeração: etapa onde os alimentos são armazenados à temperatura de 0°C a 10°C , de acordo com as recomendações dos fabricantes constantes na rotulagem ou dos critérios de uso;

* estoque seco: etapa onde os alimentos são armazenados à temperatura ambiente, segundo especificações no próprio produto e recomendações dos fabricantes constantes na rotulagem.

• Disposição e controle no armazenamento:

* a disposição dos produtos deve obedecer a data de fabricação, sendo que os produtos de fabricação mais antiga são posicionados a serem consumidos em primeiro lugar (PEPS - primeiro que entra primeiro que sai ou pode-se utilizar o conceito PVPS - primeiro que vence primeiro que sai);

* todos os produtos devem estar adequadamente identificados e protegidos contra contaminação;

* alimentos não devem ficar armazenados junto a produtos de limpeza, químicos, de higiene e perfumaria;

* produtos descartáveis também devem ser mantidos separados dos itens citados anteriormente.

* é proibido a entrada de caixas de madeira dentro da área de armazenamento e manipulação;

* caixas de papelão não devem permanecer nos locais de armazenamento sob refrigeração ou congelamento, a menos que haja um local exclusivo para produtos contidos nestas embalagens (exemplo: freezer exclusivo ou câmara exclusiva);

* alimentos ou recipientes com alimentos não devem estar em contato com o piso, e sim apoiados sobre estrados ou prateleiras das estantes. Respeitar o espaçamento mínimo necessário que garanta a circulação de ar (10 cm);

* alimentos que necessitem serem transferidos de suas embalagens originais devem ser acondicionados de forma que se mantenham protegidos, devendo serem acondicionados em contentores descartáveis ou outro adequado para guarda de alimentos, devidamente higienizados. Na impossibilidade de manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiqueta apropriada (vide sistema de etiquetagem);

* produtos destinados à devolução devem ser identificados por fornecedor e colocados em locais apropriados separados da área de armazenamento e manipulação;

* nunca utilizar produtos vencidos;

* quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento refrigerador, respeitar: alimentos prontos para consumo dispostos nas prateleiras superiores; os semi prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio e os produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos;

* as embalagens individuais de leite, ovo pasteurizado e similares podem ser armazenadas em geladeiras ou câmaras, devido seu acabamento ser liso, impermeável e lavável;

* podem ser armazenados no mesmo equipamento para congelamento ("freezer") tipos diferentes de alimentos, desde que devidamente embalados e separados.

19.3. CONGELAMENTO:

Etapa onde os alimentos passam da temperatura original para faixas de temperaturas abaixo de 0°C em 6 horas ou menos.

19.4. DESCONGELAMENTO DE CARNES, AVES E PESCADOS:

Etapa onde os alimentos passam da temperatura de congelamento para até 4°C , sob refrigeração ou em condições controladas.

Requisitos para descongelamento seguro:

- 1) em câmara ou geladeira a 4°C ;
- 2) em forno de convecção ou micro-ondas;
- 3) em água com temperatura inferior a 21°C por 4 horas;
- 4) em temperatura ambiente, em local sem contaminação ambiental (vento, pó, excesso de pessoas, utensílios, etc.), monitorando a temperatura superficial, sendo que ao atingir 3 a 4°C deve-se continuar o degelo na geladeira a 4°C ;
- 5) utilização de peças cárneas ou filetadas de até 2 kg , embaladas por peças ou em suas embalagens originais;
- 6) após o descongelamento o produto deve ficar na geladeira a 4°C , conforme critérios de uso.

19.5. ESPERA PÓS-COCÇÃO:

Etapa onde os alimentos que sofreram cocção devem atingir 55°C em sua superfície, para serem levados à refrigeração.