



Legal- Legal !!

***Jogo didático-pedagógico para o
aprendizado da legislação sobre
as boas práticas em serviços de
alimentação***

Para referenciar este material: STEDEFELDT, E.; ZANIN, L. M. **Legal-Legal!!**: jogo didático-pedagógico para o aprendizado da legislação sobre as boas práticas em serviços de alimentação. Universidade Federal de São Paulo: Centro de Desenvolvimento do Ensino Superior em Saúde, 2016. Disponível em: www.qualyfood.com.br

Contato para sugestões e comentários:
elkesnutri@gmail.com / zanin.lais@gmail.com



Apresentação

Estimados colegas da alimentação coletiva,

Legal-Legal!! parte de uma inquietude: como tornar o aprendizado da legislação mais ativo e interessante? Por vezes ouvimos: professora não consigo entender a legislação, não consigo ler o documento inteiro... é difícil!!

Ao longo dos anos temos aplicado o **Legal-Legal!!** com as turmas de graduação em Nutrição e obtido bons retornos, como: facilidade no entendimento da legislação e na aplicação de lista de avaliação nos serviços de alimentação e um conhecimento que permanece para sua atuação profissional.

Assim, resolvemos disponibilizar este material didático-pedagógico a vocês. O material foi elaborado com base nas Resoluções 216/2004 e 52/2014 que dispõem sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, mas pode ser aplicado às diferentes legislações e áreas do conhecimento, basta formular novas questões e organizar a legislação em um quadro de estudos. A escolha das questões foi baseada nas dificuldades de entendimento dos estudantes e nas situações que serão enfrentadas por eles na atuação profissional.

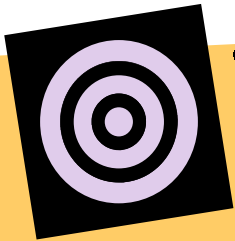
Este material teve a validação técnica do Prof. Dr. Eneo Alves da Silva Jr. que nos presenteou com uma escrita e o apoio na diagramação visual e no acesso ao site da Quality Food!

Disponível gratuitamente no site www.qualityfood.com.br.

Bom jogo!!

Elke Stedefeldt e Laís Mariano Zanin

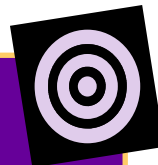
“O modo clássico de ensino é aquele que o professor ensina em aula, o aluno estuda e depois faz uma prova de avaliação. Este modo não oferece motivação para o aluno que muitas vezes tem dificuldade de fixar a teoria e aplicar na prática. O jogo didático-pedagógico desenvolvido pela Dra. Elke é um instrumento fantástico para estimular o aprendizado e promover a fixação dos conceitos, contribuindo bastante para um desafio do conhecimento e integração dos grupos de estudo, tendo como reflexo o aumento da busca do conhecimento e a aplicação prática.”



Como jogar

Material necessário

- 1 quadro ou 1 lousa ou 1 folha tamanho A3
- 1 fita adesiva para colar a folha A3, se necessário
- 1 caneta para escrever no quadro ou folha A3 ou giz para lousa
- 25 cartas ou lista de perguntas
- 20 prêmios-simples
- e.... Bom-humor!!!



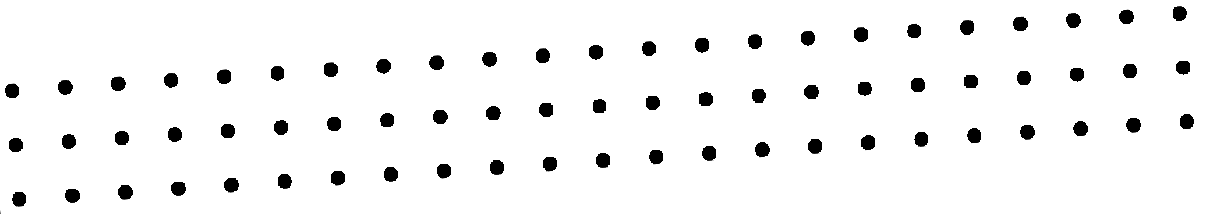
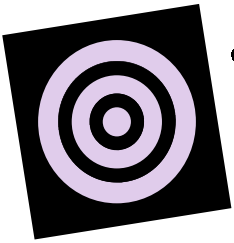
Disponibilize antecipadamente o quadro de estudos da legislação para a turma se preparar para o jogo.

1

Monte no quadro ou na folha A3 uma matriz: na horizontal coloque os números de 1 a 5 e na vertical as letras de A a E, conforme modelo.

2

	1	2	3	4	5
A					
B					
C					
D					
E					



Divida a turma de estudantes em 5 grupos (*nomeie cada grupo conforme escolha do próprio grupo, neste momento, estimule que os grupos escolham nomes divertidos*)

3

Escreva no quadro o nome de cada grupo para anotar os pontos ganhos.

4

Cada grupo escolhe uma letra e um número e responde a questão da carta correspondente. O grupo tem dois minutos para responder, se não conseguir, o próximo tem um minuto para responder, se também não conseguir responder o próximo grupo tem 30 segundos. A resposta deve ser baseada na legislação.

5

A cada resposta certa o grupo ganha um ponto e pode também ganhar uma recompensa (sugestões de prêmios-simples: saquinhos com frutas secas, acessórios para cabelo, caneta).

6



IMPORTANTE!

Neste momento aproveite para dialogar sobre a resposta com a turma, esclarecendo dúvidas e exemplificando com situações práticas.

Se o grupo escolhe uma letra e um número que corresponde a uma pontuação-prêmio, automaticamente ganha a quantidade de pontos da carta, não precisa responder a questão e não ganha o prêmio-simples e já passa para o próximo grupo.

A – 1

Segundo a legislação vigente o Responsável pelas atividades de manipulação de alimentos pode estar a cargo do proprietário do estabelecimento, ou de funcionário capacitado? Qual a competência que ele deve ter para que possa exercer esta função em um serviço de alimentação?

A – 2

Qual procedimento deve ser seguido para os resíduos (lixo)?

A – 3

Qual o intervalo máximo para a higienização do reservatório de água?

A – 4

Descreva os critérios para os visitantes dos serviços de alimentação de acordo com a legislação.

A – 5

**Parabéns!!
Você ganhou 2 pontos!**

B – 1

O que deve ser observado na etapa de recebimento das matérias-primas?

B – 2

**Parabéns!!
Você ganhou 2 pontos!**

B – 3

**Parabéns!!
Você ganhou 2 pontos!**

B – 4

Cite quatro requisitos necessários para o transporte de alimentos.

B – 5

Explique como deve ser a higienização da área de preparação.

C – 1

Você precisa elaborar um programa de formação para os funcionários quanto à higiene pessoal. O que deve conter no programa?

C – 2

Descreva o Critério para a utilização do óleo e gorduras.

C – 3

Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade estes devem ser identificados? Se sim, quais informações devem conter?

C – 4

Você trabalha na vigilância sanitária e ao inspecionar uma UAN, você observou a presença de insetos e observou também que é realizada periodicamente a aplicação de produtos químicos, as janelas não são teladas e vários azulejos quebrados. Qual(is) a(s) orientação(ões) você daria para este estabelecimento?

C – 5

Descreva o critério para o uso de luvas.

D- 1

Descreva os critérios para distribuição de alimentos quentes.

D - 2

Discuta como deve ser realizado o processo de descongelamento dos alimentos.

D- 3

**Parabéns!!
Você ganhou 3 pontos!**

D- 4

Quais POPs (no mínimo) devem ser implementados em um serviço de alimentação?

D - 5

Apresente o processo de higienização dos alimentos e descreva quais alimentos necessitam ser higienizados.

E – 1

Quais informações devem conter no POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis?

E – 2

Como deve ser o local de armazenamento das matérias-primas, os ingredientes e as embalagens?

E – 3

Durante o preparo de alimentos a caixa de gordura, localizada no centro da cozinha transborda. Cite 3 procedimentos incorretos de acordo com a legislação.

E – 4

**Parabéns!!
Você ganhou 3 pontos!**

E – 5

Quais itens básicos devem conter nas instalações sanitárias?

Caso não queira utilizar as cartas, seguem as perguntas em forma de lista

Item	Pergunta
A1	Segundo a legislação vigente o Responsável pelas atividades de manipulação de alimentos pode estar a cargo do proprietário do estabelecimento, ou de funcionário capacitado? Qual a competência que ele deve ter para que possa exercer esta função em um serviço de alimentação?
A2	Qual procedimento deve ser seguido para os resíduos (lixo)?
A3	Qual o intervalo máximo para a higienização do reservatório de água?
A4	Descreva os critérios para os visitantes dos serviços de alimentação de acordo com a legislação.
A5	Parabéns!! Você ganhou 2 pontos!
B1	O que deve ser observado na etapa de recebimento das matérias-primas?
B2	Parabéns!! Você ganhou 2 pontos!
B3	Parabéns!! Você ganhou 2 pontos!
B4	Cite quatro requisitos necessários para o transporte de alimentos.
B5	Explique como deve ser a higienização da área de preparação.
C1	Você precisa elaborar um programa de formação para os funcionários quanto à higiene pessoal. O que deve conter no programa?
C2	Descreva o Critério para a utilização do óleo e gorduras.
C3	Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade estes devem ser identificados? Se sim, quais informações devem conter?
C4	Você trabalha na vigilância sanitária e ao inspecionar uma UAN, você observou a presença de insetos e observou também que é realizada periodicamente a aplicação de produtos químicos, as janelas não são teladas e vários azulejos quebrados. Qual(is) a(s) orientação(ões) você daria para este estabelecimento?
C5	Descreva o critério para o uso de luvas.
D1	Descreva os critérios para distribuição de alimentos quentes.
D2	Discuta como deve ser realizado o processo de descongelamento dos alimentos.
D3	Parabéns!! Você ganhou 3 pontos!
D4	Quais POP (no mínimo) devem ser implementados em um serviço de alimentação?
D5	Apresente o processo de higienização dos alimentos e descreva quais alimentos necessitam ser higienizados.
E1	Quais informações devem conter no POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis?
E2	Como deve ser o local de armazenamento das matérias-primas, os ingredientes e as embalagens?
E3	Durante o preparo de alimentos a caixa de gordura, localizada no centro da cozinha transborda. Cite 3 procedimentos incorretos de acordo com a legislação.
E4	Parabéns!! Você ganhou 3 pontos!
E5	Quais itens básicos devem conter nas instalações sanitárias?



Material para estudo

Quadro de estudo para o Jogo *Legal-Legal!!!* baseado na Resolução RDC 216/2004 e complementado pela Resolução 52/2014

Os itens da RDC 216/2004 foram agrupados em grandes itens sendo identificados pela própria numeração da legislação para facilitar a sua localização.

Exemplo

Grande item:

C. RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Localização original na legislação:

4.12. RESPONSABILIDADE

4.12.1. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.

RESOLUÇÃO RDC 216/2004 complementada pela RDC 52/2014

Considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população; considerando a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação; considerando a necessidade de elaboração de requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação aplicáveis em todo território nacional;

Art. 2º A presente Resolução pode ser complementada pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação.

Incluído pela Resolução 52/2014:

Art. 7º O atendimento aos padrões sanitários estabelecidos por este Regulamento Técnico não isenta os serviços de alimentação dos serviços de saúde do cumprimento dos demais instrumentos normativos aplicáveis.

A. OBJETIVO

Estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

B. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

Alterado pela Resolução 52/2014:

Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, unidades de alimentação e nutrição dos serviços de saúde, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

As comissarias instaladas em Portos, Aeroportos, Fronteiras e Terminais Alfandegados devem, ainda, obedecer aos regulamentos técnicos específicos. (216/2004)

Excluem-se deste Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano e os estabelecimentos industriais abrangidos no âmbito do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos".

C. RESPONSABILIDADE TÉCNICA

4.12. RESPONSABILIDADE

4.12.1. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.

4.12.2. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:

- a) Contaminantes alimentares;
- b) Doenças transmitidas por alimentos;
- c) Manipulação higiênica dos alimentos;
- d) Boas Práticas.

D. CONTROLE DE SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS

4.6.1 O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.

4.6.2 Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

E. CONTROLE DA ÁGUA PARA CONSUMO

4.4 Abastecimento de água

4.4.1 Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

4.4.2 O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

4.4.3 O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, deve ser produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação.

4.4.4 O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

F. CONTROLE DAS MATÉRIAS-PRIMAS E FORNECEDORES

4.7.1 Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.

G. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

4.3 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas

4.3.1 A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

4.3.2 Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

4.3.3 Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes.

H. VISITANTES

4.6.8 Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

I. ESTRUTURA / EDIFICAÇÃO

I.A Localização

4.1.1 A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

4.1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

I.B Piso

4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

I.C Paredes

4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

I.D Forros e Tetos

4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

I.E Portas e Janelas

4.1.4 As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

I.F Iluminação

4.1.8 A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

I.G Ventilação

4.1.10 A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

I.H Instalações Sanitárias

4.1.12 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

4.1.13 As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

I.I Resíduos (Lixo)

4.5 manejo dos resíduos

4.5.1 O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.

4.5.2 Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

4.5.3 Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

I.J Esgotamento Sanitário

4.1.6 As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.

I.K Áreas para Preparação de Alimentos

4.7.2 A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado.

I.K.A Área/Local para higiene das mãos

4.1.14 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

J. DESENHO (LAYOUT)

4.1.1 A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

4.1.2 O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

K. EQUIPAMENTOS

4.1.15 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

4.1.17 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

4.8.2 O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.

L. UTENSÍLIOS

4.1.15 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

4.10.1 (segunda parte) Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.

M. MÓVEIS

4.1.15 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

N. HIGIENE PESSOAL

N.A Estética e Asseio

4.6.3 Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

4.6.6 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

N.B Uniformização

4.6.3 Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

N.C Higiene das mãos

4.6.4 Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

4.8.4 Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.

N.C.A Técnica

4.6.4 Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

N.D Higiene Operacional

4.6.5 Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

O. HIGIENE AMBIENTAL

4.2.4 A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

O.A Produtos permitidos para desinfecção ambiental

4.2.5 Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

P. HIGIENE DOS ALIMENTOS

P.A Higiene dos Hortifrutigranjeiros

4.8.19 Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

Q. PRODUÇÃO / MANIPULAÇÃO

Q.A Recebimento

4.7.3 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

4.7.4 Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.

4.7.5 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.

Q.B Descongelamento

4.8.12 Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.

4.8.13 O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

4.8.14 Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

Q.C Refrigeração

4.8.15 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sobre refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

4.8.16 O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

Q.D Pré-Preparo / Preparação

4.8.5 As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

Q.D.A Armazenamento pós-manipulação

4.8.6 Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

4.9.1 Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.

Q.E Cocção

4.8.8 O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

4.8.9 A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.

4.8.10 Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.

4.8.11 Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

Q.F Distribuição

4.10.2 Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

4.10.3 Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada.

4.10.4 O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumo deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

4.10.5 Os utensílios utilizados na consumo do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.

R. TRANSPORTE

4.9.2 O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

4.9.3 Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

S. REGISTRO DAS MEDIÇÕES REALIZADAS

4.8.20 O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.

T. DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

4.11.1 Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

4.11.2 Os POP devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.

4.11.3 Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.

4.11.4 Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:

- a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- c) Higienização do reservatório;
- d) Higiene e saúde dos manipuladores.

4.11.5 Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.

4.11.6 Os POP relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

4.11.7 Os POP referentes à higienização do reservatório devem especificar as informações constantes do item 4.11.5, mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço.

4.11.8 Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

Fonte:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 16 de set. 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 25 de set. 2014.