



ANA VINHAS CONSULTORIA
DE ALIMENTOS LTDA.

CUIDADOS NA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS

nos serviços de alimentação.



ENG^a ALIMENTOS ANA VINHAS

VOCÊ SABE O QUE É SEGURANÇA DOS ALIMENTOS?

É a garantia de que o alimento chegará ao consumidor final livre de qualquer tipo de contaminação que possa vir a lhe causar algum tipo de constrangimento ou dano a sua saúde.

Todos aqueles que trabalham com alimentos, desde a colheita até a distribuição final, têm o dever de garantir um alimento seguro.

Este e-book foi criado com o objetivo de ajudar você e sua equipe na garantia da qualidade e da segurança dos alimentos que são preparados e vendidos no seu estabelecimento.

Aproveite!

LEGISLAÇÕES PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Validas para o município de Florianópolis:

DECRETO ESTADUAL 31.455/1987- ALIMENTOS E BEBIDAS

DECRETO 14.781/2015- TREINAMENTO DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

RDC 216/2004-BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

DECRETO MUNICIPAL 15/2016 - PEIXARIAS

DECRETO MUNICIPAL 2/2015- AÇOUGUES

LEI COMPLEMENTAR 551/2016 - CANUDOS

DECRETO 14.782/2015 - COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS

DECRETO 15.500/2015 - REGULAMENTA O COMÉRCIO DE PESCADO EM FLORIANÓPOLIS

DECRETO 16.852/2016 - ALTERA O ARTIGO 4º DO DECRETO 15.500/2015

LEI MUNICIPAL 10.011/2016 - DISPÕE SOBRE A PROIBIÇÃO DA EXPOSIÇÃO CLORETO DE SÓDIO(SAL) EM BARES, RESTAURANTES E SIMILARES

LEI MUNICIPAL 5.980/2002 - TREINAMENTO DE BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE EM ALIMENTOS

PORTARIA 02/2016 - TREINAMENTO EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

RDC 275/2002 - DISPÕE SOBRE A INDÚSTRIA DE ALIMENTOS E SEUS PROCEDIMENTOS



Clique sobre a legislação para conhecê-la!

OBS: Se seu estabelecimento não fica em Florianópolis, verifique com a Vigilância Sanitária do seu município quais leis são validas para a sua região!

CONTAMINANTES ALIMENTARES

São agentes físicos, químicos ou biológicos que possuem potencial de causar algum dano à saúde do consumidor.

FÍSICOS



Contaminantes ou perigos físicos são objetos ou corpos estranhos encontrados nos alimentos, em dimensões inaceitáveis, que possam vir a causar danos físicos ao consumidor, incluindo os danos antiestéticos e desagradáveis. Exemplos: prego, parafuso, porquinha, caco de vidro, fragmentos de madeira, papel, plástico, fios de cabelo...

QUÍMICOS



São perigos ou contaminantes de natureza química ou resíduos de produtos químicos presentes em níveis inaceitáveis nos alimentos e ou na água.

Exemplos: drogas veterinárias, inseticidas, agrotóxicos, óleos lubrificantes, toxinas...

MICROBIOLÓGICO



A contaminação microbiológica ocorre quando há presença de microrganismos patogênicos em quantidades inaceitáveis nos alimentos e ou na água. Os microrganismos patogênicos causam doenças a quem os ingere. Podem causar infecção ao serem ingeridos vivos, intoxicação quando ingerido sua toxina e toxinfecção quando o microrganismo libera sua toxina no organismo humano.

Exemplos: fungos, bactérias, vírus e protozoários.

O QUE É CONTAMINAÇÃO CRUZADA



CONTAMINAÇÃO CRUZADA

A contaminação cruzada ocorre quando um microrganismo patogênico é transferido de um alimento, água, objeto, pessoa ou animal contaminado para um alimento não contaminado. Acontece quando não se tem aplicado procedimentos corretos de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos nos estabelecimentos.

A contaminação cruzada é o maior responsável pelas doenças transmitidas por alimentos, as chamadas DTA's.

O QUE SÃO BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS?



BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

De acordo com a RDC 216/04, as Boas Práticas de Manipulação de alimentos são procedimentos e práticas de higiene que devem ser adotados pelos serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e a conformidade dos mesmos com a legislação sanitária.

Através do controle das Boas Práticas de Manipulação de alimentos é possível evitar que um alimento cause algum tipo de dano para a saúde do consumidor final.

O QUE SÃO AS DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (DTA'S)?



DTA'S

São doenças transmitidas por alimentos/água que estão contaminados por microrganismos patogênicos.

Os sintomas mais comuns são vômitos, diarreias, dores abdominais, dor de cabeça e febre. Em alguns casos pode levar a morte ou deixar graves sequelas.

COMO OS MICRORGANISMOS SE MULTIPLICAM NOS ALIMENTOS



FATORES INTRÍNSECOS

Fatores inerentes ao próprio alimento.

Exemplo: pH e atividade de água (Aa).



FATORES EXTRÍNSECOS

Fatores inerentes ao meio ambiente.

Exemplo: temperatura e umidade relativa.



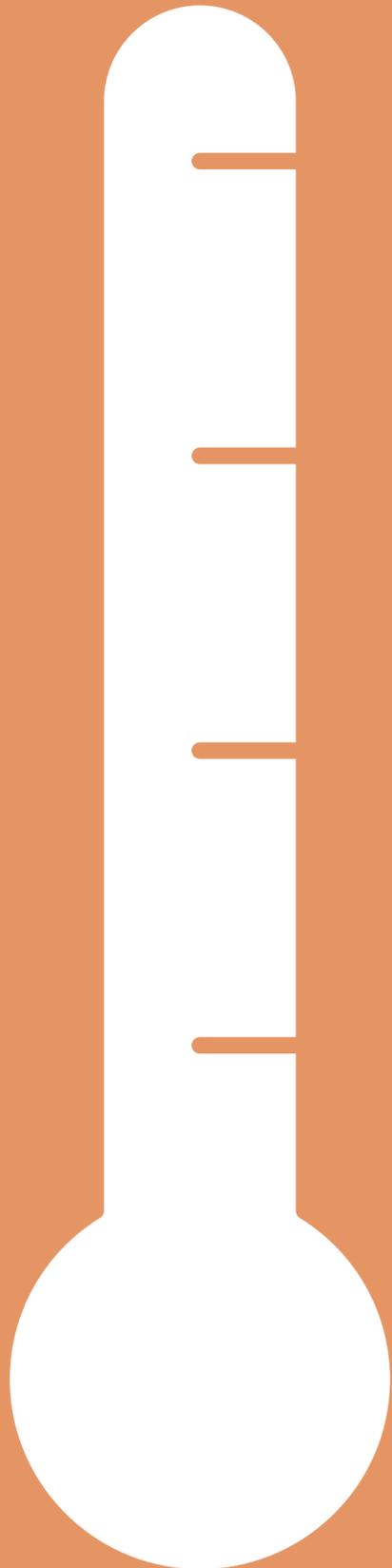
ZONA DE PERIGO

É a faixa de temperatura, entre 5° C e 60° C, onde a maioria dos microrganismos patogênicos se multiplicam rapidamente, tornando assim o alimento impróprio para consumo. Por isso, os alimentos perecíveis não devem permanecer por muito tempo a temperatura ambiente.

Quando um alimento é aquecido acima de 60°C, esses microrganismos patogênicos morrem.

Quando um alimento é mantido a temperaturas inferiores a 5°C, esses microrganismos ficam inertes, ou seja, apesar de permanecerem vivos, eles não se multiplicam.

ZONA DE PERIGO



60°C



ZONA DE PERIGO



5°C



CUIDADOS COM OS ALIMENTOS



RECEBIMENTO

- Avalie as condições do caminhão e do entregador;
- Verifique as condições das embalagens;
- Verifique a temperatura: abaixo de 5°C para produtos resfriados e abaixo de -12° C para produtos congelados;
- Faça o registro de todas essas informações;
- Dê preferência para os produtos congelados e refrigerados.



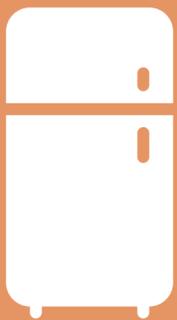
ARMAZENAMENTO

- Mantenha o local limpo e organizado;
- Não deixe mercadorias no chão e nem encostadas nas paredes;
- Se possível, remova caixas de papelão e de madeira;
- Mantenha os produtos de limpeza separados dos alimentos;
- Utilize o PEPS: primeiro que entra, primeiro que sai;
- Verifique e registre a temperatura dos produtos e equipamentos: abaixo de 5°C para os refrigerados e -18°C para os congelados.



PREPARO

- Utilize apenas produtos dentro da validade;
- Garanta a correta higienização dos hortifrutis;
- Garanta que a temperatura de cocção do alimento tenha alcançado no mínimo 70°C;
- Certifique-se que os manipuladores higienizam corretamente as mãos;
- Certifique-se de que os equipamentos e utensílios foram corretamente higienizados antes e depois do seu uso.



CONSERVAÇÃO

Produtos não perecíveis devem ser conservados a temperatura ambiente, em recipiente fechado e etiquetado; Raízes, tubérculos e frutas que não estiverem maduros podem ser armazenados a temperatura ambiente. Caso contrário, armazene-os na geladeira;

Produtos preparados devem ser conservados sob refrigeração (abaixo de 5°C por no máximo 4 dias) ou congelados (abaixo de -18°C por no máximo 90 dias).

EXPOSIÇÃO A QUENTE

Diminua ao máximo o intervalo de tempo entre o preparo e a distribuição;

Mantenha a água do balcão entre 80 e 90°C;

Abasteça as cubas com a quantidade suficiente para cada turno de distribuição;

Observe a temperatura do alimento antes de colocá-lo para distribuição: deve estar acima de 60°C;

Reabasteça os produtos em recipientes devidamente higienizados;

Não misture alimentos novos com os já expostos;

A validade do produto exposto acima de 60°C é de no máximo 6h;

Descarte o que ficou no buffet;

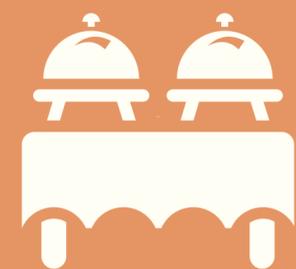
EXPOSIÇÃO A FRIO

Diminua ao máximo o intervalo de tempo entre o preparo e a distribuição;

Abasteça as cubas com a quantidade suficiente para cada turno de distribuição;

Os alimentos servidos frios, como as saladas por exemplo, devem permanecer à temperatura de 10° C, por até 4 horas.

Não misture alimentos novos com os já expostos;



MANIPULADORES DE ALIMENTOS

HIGIENE E ASSEIO PESSOAL



- Não devem usar desodorante com cheiro ou perfume;
- Devem escovar os dentes após as refeições;
- Devem tomar banho diariamente;
- Devem manter os cabelos limpos e presos;
- Devem manter as unhas curtas e limpas e sem esmalte ou base;
- Devem fazer a barba diariamente;
- Não devem fazer uso de adornos (brincos, relógios, pulseiras, anéis, piercing, correntes, colares e alianças).

UNIFORME



- Deve ser compatível com a atividade proposta;
- Deve ser trocado, no mínimo, diariamente;
- Deve ser para uso exclusivo nas dependências internas;
- Não deve possuir botões aparentes e nem bolsos na parte superior;
- Deve estar limpo e íntegro;
- O uniforme utilizado para manipular alimentos deve ser diferenciado do uniforme utilizado para realizar limpeza;
- Deve retirar o avental para ir ao banheiro.

COMPORTAMENTO AO MANIPULAR ALIMENTOS



- Não deve falar, assobiar ou cantar;
- Não deve tossir ou espirrar e tocar no rosto;
- Não deve comer ou mascar chicletes;
- Não deve experimentar os alimentos com as mãos;
- Deve lavar e higienizar as mãos antes de iniciar uma tarefa;
- Não deve manusear dinheiro;
- Não deve fumar.

HIGIENIZAÇÃO CORRETA DAS MÃOS



1- molhe as mãos em água corrente;



2 - Aplique sabonete neutro antiseptico;



3 - Esfregue as mãos. Ensaboe entre os dedos, o dorso da mão, embaixo das unhas e os punhos;



4 - Enxague bem;



5- Seque as mãos em papel toalha não reciclável;

Tenha uma pia exclusiva para lavem das mãos estrategicamente posicionada;

Dê preferência a pias com torneiras com acionamento com os pés;

Use papel descartável não reciclável;

Use sabonetes sem cheiros e antiséptico;

Utilize dispensadores devidamente identificados e próximos a pia;

Coloque uma lixeira próximo a pia com acionamento para abertura da tampa com os pés;

Fixe um cartaz próximo a pia com orientação de como proceder a correta lavagem e higiene das mãos.

QUANDO HIGIENIZAR AS MÃOS



Depois de ir ao banheiro



Mexer no lixo



Abrir portas e janelas



Depois de varrer



Antes e depois de manipular alimentos



Após manipular produtos químicos



Após manipular dinheiro



Após tossir ou espirrar

CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES



RESOLUÇÃO N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004

Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.



LEI N° 5980, DE 02 DE JANEIRO DE 2002

É obrigatório para os trabalhadores que manipulam alimentos, em qualquer fase da cadeia produtiva, da fabricação ao consumo, treinamento específico para executar práticas higiênicas, visando a preservação e qualidade dos produtos. A direção dos estabelecimentos de interesse à saúde, deve tomar providências para que todos os trabalhadores que manipulam alimentos de forma direta ou indireta recebam treinamento adequado e contínuo, a fim de levar conhecimento sobre os perigos e pontos críticos na cadeia produtiva que devem estar sobre controle para a evitar a contaminação.

CONTROLE DE PRAGAS

FATORES - 4 A'S

ACESSO

Impeça o acesso de pragas no seu estabelecimento;

Instale barreiras como a saia de borracha nas portas, cortinas de ar, telas milimétricas;

ABRIGO

Se alguma praga entrar, ele não deve encontrar abrigo. Portanto, mantenha a estrutura física do seu estabelecimento em boas condições. Tampe frestas, fixe bem os espelhos de luz e tomadas, concerte pisos e paredes rachados.

ÁGUA

Se por ventura a praga entrar no local, ela só permanecerá se houver água e alimento disponível. Então mantenha o local limpo e armazene adequadamente os alimentos.

ALIMENTO



ESTRUTURA FÍSICA



Mantenha o piso, a parede e o teto conservados e sem rachaduras, goteiras, infiltrações e mofo;

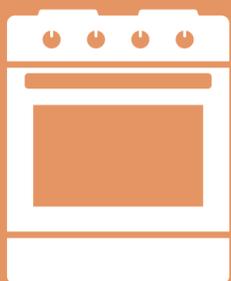
Faça a limpeza sempre que necessário e ao final de cada atividade;

Mantenha uma boa iluminação e ventilação no local;

Mantenha a caixa de gordura limpa e em bom estado de conservação;

Utilize lâmpadas de led ou use protetores;

EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS



Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar em bom estado de conservação;

Devem estar limpos;

Realize a manutenção preventiva e registre;

Realize a limpeza não rotineira e registre;

Equipamentos e utensílios devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos;

As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições;

DOCUMENTOS EXIGIDOS PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA



- Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos;
- Procedimentos Operacionais Padrão (POP´s);
- Planilhas de Controle de temperatura de produtos e equipamentos;
- Certificado de Controle de vetores e pragas urbanas;
- Atestado de Saúde Ocupacional dos manipuladores;
- Certificado de limpeza do reservatório de água;;
- Certificado de Treinamento dos Manipuladores;
- Registro de manutenção periódica dos equipamentos;
- Alvará Sanitário;
- Alvará de funcionamento;
- Alvará dos bombeiros.

CONSULTORIA DE ALIMENTOS

ONDE ATUA UM CONSULTOR DE ALIMENTOS



Padarias e
Confeitarias



Bares e
Restaurantes



Lanchonetes



Açougues



Peixarias



Food Truck



Mercados



Indústria

CONSULTORIA DE ALIMENTOS

O QUE FAZ UM CONSULTOR DE ALIMENTOS

- Garante a qualidade e a segurança dos alimentos;
- Cria uma cultura de Boas Práticas de Manipulação;
- Capacita os colaboradores;
- Reduz custos e desperdícios;
- Padroniza processos;
- Adequa os estabelecimentos às normas sanitárias;
- Elabora planilhas de controle;
- Elabora as fichas técnicas gerenciais e operacionais;
- Elabora rótulos nutricionais;
- Elabora Instruções de trabalho e Procedimentos Operacionais Padrão;
- Elabora Manual de Boas Práticas de Manipulação.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- [Decreto 14.781/2015- Treinamento dos Manipuladores de Alimentos](#)
- [RDC 216/2004-Boas Práticas Para Serviço de Alimentação](#)
- [RDC 275/2002 - Dispõe sobre a indústria de Alimentos e seus procedimentos](#)

CONTATO



[\(48\) 991202339](tel:(48)991202339)



[@anavinhasconsultoria](https://www.instagram.com/anavinhasconsultoria)



www.anavinhasconsultoria.com.br



ana@anavinhasconsultoria.com.br



Clique sob o ícone para entrar em contato