

CASA DE APOIO BETÂNIA

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRÃO DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

LIMEIRA - SP

SUMÁRIO

1. IDENTIFICAÇÃO	4
2.1 DESJEJUM	5
2.3 LANCHE DA TARDE.....	5
2.4 JANTAR.....	5
3. RESPONSABILIDADE TÉCNICA	6
4. CONTROLE DE SAÚDE DOS COLABORADORES	6
5. QUALIFICAÇÃO DOS COLABORADORES	6
6. HIGIENE E SEGURANÇA DOS FUNCIONÁRIOS	7
7. VISITANTES	8
8. RECEPÇÃO E CONTROLE DE MATÉRIAS-PRIMAS	8
8.1 SELEÇÃO DE FORNECEDORES.....	8
8.2 INSPEÇÃO NO RECEBIMENTO.....	9
9. ARMAZENAMENTO.....	13
9.1 ESTOQUE SECO	14
9.3 ESTOQUE DE LIMPEZA.....	16
9.4 ESTOQUE DE DESCARTÁVEIS.....	16
10. PRÉ-PREPARO	16
11. PREPARO.....	17
12. DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES	17
14. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E DO AMBIENTE.....	18
15. ABASTECIMENTO DE ÁGUA.....	19
16. ESGOTAMENTO SANITÁRIO	19
17. LIXO	19
18. ABASTECIMENTO DE GÁS.....	19
19. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	19
20. QUALIDADE SANITÁRIA DAS EDIFICAÇÕES E DAS INSTALAÇÕES	20
20.1 LOCALIZAÇÃO	20
20.2 EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E MÓVEIS	20
20.3 PISO	20
20.4 PAREDES, TETOS E FORROS	21
20.5 PORTAS E JANELAS.....	21
20.6 ILUMINAÇÃO	21
20.7 VENTILAÇÃO.....	21

20.8 VESTIÁRIOS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS	21
20.9 ARÉA DE DISTRIBUIÇÃO E CONSUMO	21
30. DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO DAS INFORMAÇÕES.....	22
31.1 POP 1 – HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES	22
É realizada a inspeção do entregador, transporte e da matéria-prima.....	27

INTRODUÇÃO

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, por meio da Resolução de Diretoria Colegiada, RDC nº 216/04, de 15/09/2004, estabeleceu procedimentos de Boas Práticas (BP) para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado para consumo.

Este Manual descreve as operações realizadas, incluindo os requisitos higiênico-sanitários da estrutura física da cozinha e estoque, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado e consumido.

Vale ressaltar que o Manual é a reprodução fiel da realidade, descrevendo a rotina de trabalho, relacionando e anexando documentação comprobatória. Deverá ser atualizado sempre que a escola realizar alterações em sua estrutura física ou operacional.

1. IDENTIFICAÇÃO

Nome Fantasia: CASA DE APOIO BETÂNIA

CNPJ: 07.943.474/0001-16

Endereço: Thereza Saccon Faber n.02 Vila Solar

Cidade: Limeira - SP

Fone: (19)3702-8667

A CASA DE APOIO BETÂNIA é responsável pelo cuidado de acolher clientes/ou acompanhantes, vinculados aos hospitais e que não disponham de meios financeiros para se hospedarem por conta própria.

2. DADOS DO CARDÁPIO

A casa de Apoio Betânia fornece em média 25 refeições diárias, subdividas em:

- Desjejum: A partir das 07h00;
- Almoço: A partir das 12h00 às 13h00
- Lanche: A partir das 16h00;
- Jantar: A partir das 18:h00 às 19h00

2.1 DESJEJUM

O desjejum é constituído basicamente por leite integral e café acompanhamentos como pão de forma com margarina ou bolacha (água e sal ou tipo maisena).

2.2 ALMOÇO

O almoço é constituído basicamente por:

- Entrada: Salada, composta de vegetais da época;
- Prato base: Arroz e Feijão carioca;
- Prato Principal: Carnes bovinas, suína, aves, peixe e vísceras.
- Guarnição: acompanhamento ao prato principal, geralmente constituídos legumes, podendo ser polenta, eventualmente.

2.3 LANCHE DA TARDE

O lanche é constituído basicamente de café e chá, associado a bolacha ou gelatina, pão com margarina.

2.4 JANTAR

O jantar é constituído por uma sopa, ou omelete podendo também ser servido arroz, feijão e uma carne grelhado.

OBSERVAÇÃO: O CARDÁPIO ESTARÁ ANEXO AO FIM DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS.

3. RESPONSABILIDADE TÉCNICA

A casa de Apoio Betânia conta com a cozinheira responsável e o Nutricionista técnico que são os responsáveis pelas atividades manipulação de alimentos, o que inclui responsabilidades na implantação, cumprimento e atualização do Manual de Boas Práticas de Manipulação.

4. CONTROLE DE SAÚDE DOS COLABORADORES

Para prevenir a transmissão de doenças aos alimentos, a colaboradora Maria Luisa Rabesco é submetida a exames admissionais. Esses exames são repetidos anualmente, de acordo com a CVS- 5, como garantia da saúde da colaboradora. Ressalta-se que são realizados exames admissionais, periódicos, demissionais, retorno do trabalho, mudança de função.

Vale ressaltar que se a colaboradora apresentar as seguintes condições não poderá manipular alimentos:

- Patologias ou lesões da pele, mucosas e unhas;
- Feridas e cortes nas mãos e braços;
- Infecções oculares, pulmonares e orofaríngeas;
- Infecções gastrointestinais agudas e crônicas.

5. QUALIFICAÇÃO DOS COLABORADORES

A única funcionária é Maria Luisa Rabesco, cuja função é preparar as refeições e realizar a limpeza dos utensílios, equipamentos e local, sendo providenciado anualmente um Programa de Capacitação onde ela é capacitada quanto ao:

- Manual de Boas Práticas,
- Procedimento Operacional Padronizados,
- Higiene Pessoal;
- Doenças transmitidas por alimentos;

O conteúdo programático, carga horária e assinatura da colaboradora está presente na pasta de documentos da Nutrição.

6. HIGIENE E SEGURANÇA DOS FUNCIONÁRIOS

A funcionária é capacitada em relação à Higiene Pessoal, sendo orientada e seguindo as seguintes normas de asseio e estética:

- Banho diário;
- Unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base;
- Maquiagem leve;
- Fica vedado a utilização colares, pulseiras, alianças, anéis, relógio, fitas, brincos e piercing.

Vale ressaltar que são permitidos objetos, termômetros, canetas, lápis e papéis necessários ao trabalho desde que sejam armazenados no bolso inferior do uniforme.

A casa de Apoio Betânia fornece uniformes bem conservados, limpos e na quantidade adequada para troca diária, toucas, sapatos fechados antiderrapantes. A colaboradora também é orientada quanto a sua responsabilidade na higienização e manutenção do uniforme limpo e em boas condições, diariamente.

É recomendado lavar sempre as mãos, constantemente, para evitar contaminações:

- Ao chegar ao trabalho;
- Utilizar sanitários;
- Tossir e espirrar;
- Usar panos/esfregões;
- Tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos;
- Tocar em alimentos não-higienizados ou crus;
- Houver interrupção de um serviço e iniciar por outro;
- Pegar dinheiro;
- Antes de colocar as luvas;

A colaboradora é orientada quanto à correta higienização das mãos, descritas num procedimento fixado sob a pia na qual é utilizada somente para a higienização das mãos. A estrutura física disponibiliza um banheiro somente para o uso da funcionária fora da área de produção de alimentos. Fica

disponibilizado para a funcionária sabonete líquido, com álcool gel 70%, para sanitização das mãos da colaboradora.

A técnica adequada de higienização das mãos consiste em:

1. Umedecer as mãos e antebraços com água;
2. Lavar com sabonete líquido, neutro, inodoro;
3. Enxaguar bem as mãos e antebraços;
4. Secar as mãos com papel toalha descartável não reciclado, ar quente ou qualquer outro procedimento adequado;
5. Aplicar antisséptico, deixando-o secar naturalmente ao ar, quando não for utilizado sabonete antisséptico;
6. Pode ser aplicado antisséptico com as mãos úmidas.

OBS→ O antisséptico permitido: álcool 70%.

7. VISITANTES

Os visitantes também deverão se adequar as normas sanitárias da unidade, eles são informados sobre o Manual de Boas Práticas de Manipulação e cumprir requisitos de higiene.

8. RECEPÇÃO E CONTROLE DE MATÉRIAS-PRIMAS

8.1 SELEÇÃO DE FORNECEDORES

Para a seleção dos fornecedores é realizada da análise de requisitos:

- Autorização de funcionamento;
- Atender os padrões de qualidade;
- Bom histórico de fornecimento do produto;
- Boa imagem e reputação do mercado;

8.2 INSPEÇÃO NO RECEBIMENTO

É realizada a inspeção do entregador, transporte e da matéria-prima.

Inspeção das condições de higiene e saúde do entregador:

- Cabelo cortado;
- Unhas e mãos limpas;
- Sapatos fechados;
- Vestuário limpo;
- Camisa com mangas;
- Calças;
- Bonés, gorros e toucas;
- Ausência de sinais de doença.

Inspeção das condições do veículo de transporte:

- Equipamento de refrigeração;
- Higienização dos veículos;
- Proteção contra pragas;
- Controle de temperatura.

Inspeção das condições da matéria-prima

Ordem de averiguação:

- Produtos perecíveis resfriados ou congelados;
- Produtos perecíveis congelados;
- Produtos perecíveis mantidos em temperatura ambiente;
- Produtos não-perecíveis.

É avaliado:

- As características organolépticas: cor, aroma, textura, odor, sabor, aparência e consistência.
- Condições da embalagem quanto à integridade e qualidade. São recusadas embalagens:




- ✓ Amassadas;
- ✓ Enferrujadas;
- ✓ Estufadas;
- ✓ Com estufa;
- ✓ Apresentando vazamentos;
- ✓ Trincadas;








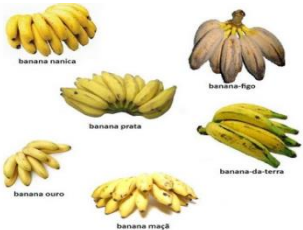
- ✓ Rasgadas;
- ✓ Sem rótulo.









- Os rótulos devem possuir informações essenciais sobre o produto e sua procedência.
- A temperatura de recebimento, que deve seguir os seguintes parâmetros:





Congelados		-12°C ou menor, de acordo com o fabricante.
	Pescados	2 a 3 ° C ou conforme recomendação com o fabricante
Refrigerados	Carnes	4 a 7° C ou conforme com o fabricante
	Demais Produtos	4 a 10° C ou conforme com o fabricante

- **Critérios para recebimento de hortifrutigranjeiros**

Hortaliça	Características típicas
Abóbora, Abóbora - moranga, Abóbora-cabo-chã 	Casca dura e grossa, uniforme, sem partes amolecidas.
Acelga, Alface 	Folhas verdes em tons claros e escuros, limpas e brilhantes, para acelga, folhas crocantes.
Almeirão, Chicória, Mostarda 	Folhas verde-escuras, brilhantes, firmes e limpas.

<p>Beterraba</p> 	<p>Casca lisa, firme e sem rachaduras, com cor forte e tamanha médio, ainda presa às ramas.</p>
<p>Chuchu</p> 	<p>Casca lisa ou com rugosidades leve, sem espinhos, cor verde-clara, periforme, 10 a 11 cm de comprimento e 6 cm de largura no ponto médio, com peso de 230 g a 250 g.</p>
<p>Abobrinha</p> 	<p>Tamanho médio, com casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde brilhante ou amarelada, com listras claras, extremidades firmes.</p>
<p>Couve-Flor</p> 	<p>Cor variante de creme ao gelo, limpa, sem machas, sinais de bolor, firme, preferencialmente com folhas e talos firmes, sem sinais amarelos e pontos escuros.</p>
<p>Pimentão verde, vermelho ou amarelo</p> 	<p>Tamanho Médio, Firmes e Brilhantes, carnudos e com pecúndulo.</p>
<p>Pepino</p> 	<p>Tipo Comum: 10 – 14 cm de comprimento. Tipo Aodai: 20 -25 cm.</p>
<p>Frutas</p>	<p>Características Típicas</p>
<p>Abacaxi</p> 	<p>Pesa em média 0,9 e 2,2 kg, casca crespa e firme, verde ou amarelo homogêneo.</p>
<p>Banana</p> 	<p>Nanica – 13 a 23 cm; Prata e Maçã – 15 cm, tendo a maçã um aspecto mais arredondado; Ouro – 8 a 12 cm é a menor de todas; Terra – frutos grandes, com dimensões que chegam a 30 cm. A coloração se inicia verde, passando a verde com faixas amarelas, amarela e</p>

		amarela com machas negras – neste estágio já se inicia decomposição.
Caqui		5 – 11 cm de diâmetro; Apresenta casca fina e uniforme, alaranjada a vermelha.
Goiaba		5 – 11 cm de centímetro; Casca rugosa ou lisa, de acordo com a variedade, possui coloração amarelada a verde.
Laranja		5-12 cm de diâmetro, com 40 a 70% do suco; Casca rugosa e lisa, de acordo com a variedade, de coloração amarela a laranja.
Limão		37-68 mm de diâmetro, com 40 a 70% de suco; Casca rugosa e lisa, de acordo com a variedade, a cor varia de verde-claro a escuro, há variedades vermelhas e alaranjadas.
Maçã		Pesa em média 50 a 250g; Casca lisa, firme e regular, a cor varia de verde a vermelha.
Maracujá		55 a 85 mm de diâmetro; Casca lisa para a variedade doce, enrugada para a variedade azeda, firme e regular, a cor varia de verde a amarela.
Pêssego		2,5 a 8 cm de diâmetro, lisa com penugem, apresentando coloração amarela, amarela com faixas vermelha ou vermelha.
Tangerina		50 a 115 mm de diâmetro, rugosa, firme de coloração amarela a laranja.

Uva		100 a 900 g por cacho, bagas com 12 a 32 cm de diâmetro; Casca lisa, firme e de coloração verde, amarela e vermelha ou vinho.
Tubérculos		Características Típicas
Batata-Inglesa		Lisas, firmes, sem machas esverdeadas e livres de brotos.
Batata-Doce		São geralmente mais compridas (13 a 15 cm), com aproximadamente 6 cm de diâmetro. Casca firme, fina e lisa, branca ou rosa.
Cenoura		Firmes, lisas, sem rugas e dobras, cor laranja, preferencialmente com ramos, sem sinais de brotamento.
Inhame		Raízes com diâmetro de 8 a 15 cm de comprimento, com peso entre 90 g a 220 g.
Mandioca		Raízes com diâmetro de 6 a 15 cm, pode alcançar comprimentos superiores a 1 m.
Nabo		Unidades com 400 g e 5 cm de diâmetro, brancos ou arroxeados, firmes e lisas.
Rabanete		Redondos e com coloração vermelha uniforme ou rajada de branco.

9. ARMAZENAMENTO

A área possui dimensões e equipamentos adequados, existem dois tipos de armazenamento:

- Armazenamento de temperatura controlada: geladeira com freezer.
- Armazenamento à temperatura ambiente: sob prateleiras e estrados.

9.1 ESTOQUE SECO

Os alimentos são dispostos em prateleiras, de material de fácil higienização, liso, impermeável e resistente.

A organização do estoque seco nas prateleiras é realizada de acordo com a norma PVPS → Primeiro a vencer é o primeiro a sair. Os produtos com prazo de validade mais curto serão dispostos a frente para facilitar a sua utilização e marcados com vencimentos.

Os produtos retirados de suas embalagens originais são reembalados e identificados com etiquetas contendo:

- Nome e marca do produto;
- Data de preparação;
- Data de transferência;
- Data de Validade.

9.2 ESTOQUE REFRIGERADO

O estoque refrigerado é constituído geladeira com freezer, onde são armazenados os alimentos refrigerados e congelados. Vale ressaltar que a organização das matérias-primas é de primordial importância para garantir a correta distribuição do ar frio e a conservação.

A organização da geladeira é descrita à seguir:

- *Freezer* → Carnes bovinas, suínas, aves e vísceras, sob temperaturas de congelamento.
- *Geladeira* → Prateleira Superior – itens prontos para consumo, como margarina; ou preparações prontas, como gelatina; Prateleira Média – itens para descongelamento à frio; Prateleira inferior e parte inferior – armazenamento de legumes, verduras, frutas, tubérculos sob temperatura de refrigeração, disposição recomendada pela CVS-5 que diz que os alimentos prontos para consumo deve estar dispostos na parte superior, os pré-preparados na prateleiras do meio, e os in natura nas prateleiras inferior, evitando dessa forma qualquer tipo de contaminação cruzada.

Para efeito do correto armazenamento da matéria-prima empregada na confecção dos cardápios, observa-se a relação tempo x temperatura a seguir:

Temperatura para armazenamento de produtos congelados

Temperatura	Prazo de Validade
0 a -5	10 dias
-6 a -10	20 dias
-11 a -18	30 dias

-18 ou menor

90 dias

Temperatura para armazenamento de produtos refrigerados

Produtos Resfriados	Temperatura	Prazo de Validade
Pescados e seus produtos manipulados crus	Máximo 2° C	3 dias
Pescados pós-cocção	Máximo 2° C	1 dia
Alimentos pós-cocção	Máximo 4° C	3 dias
Carnes bovinas, suína, aves entre outros	Máximo 4° C	3 dias
Espetos mistos, bife role, carnes empanadas, cruas e preparações com carne moída	Máximo 4°C	2 dias
Frios, embutidos, fatiados, picados ou moídos	Máximo 4°C	3 dias
Maionese ou mistura de maionese com outros alimentos	Máximo 4°C	2 dias
Sobremesas e preparações com laticínios	Máximo 4°C	3 dias
Demais produtos preparados	Máximo 4°C	3 dias
Produtos de panificação e confeitaria	Máximo 5°C	5 dias
Frutas, verduras, legumes higienizado fracionados, descascados, suco de polpa	Máximo 5°C	3 dias
Leite e derivados	Máximo 7°C	5 dias
Ovos	Máximo 10°C	7 dias

Observação: Se o refrigerador aportar diversos componentes alimentares com diferentes temperaturas de refrigeração utiliza-se a menor temperatura de armazenamento necessária.

A colaborada está instruída, a verificar o pleno funcionamento da geladeira diariamente, visto que a mesma, não possui nenhum dispositivo, que mencione sua temperatura.

Como a casa Betânia não dispõe de termômetro, para verificar se há condições de temperatura para o armazenamento adequado, verificou-se a temperatura média de uma geladeira doméstica, que segundo a Agência Embrapa de Informação Tecnológica é que:

Dentro de uma geladeira doméstica alcançam-se temperaturas entre 6 e 10°C na parte inferior e de 2 a -2°C na parte superior. No congelador, podem-se alcançar temperaturas entre -1°C e -4°C.

Com base nessas informações, pode-se verificar o tempo que o alimento citado na tabela da CVS-5 poderá ficar armazenado. Vale ressaltar que as tabelas estão disponíveis para consulta pela colaboradora.

9.3 ESTOQUE DE LIMPEZA

Todos os saneantes são armazenados em local arejado, sem contato direto com a luz solar, identificados com rótulos, em prateleiras.

9.4 ESTOQUE DE DESCARTÁVEIS

Todos os descartáveis (copos, guardanapos, palitos, sacos plásticos, saquinhos de amostras, papel - sulfite, forminhas, pano descartável de limpeza etc) são armazenados, em prateleiras, em local limpo, arejado, sem contato direto com a luz solar.

10. PRÉ-PREPARO

- Pré-preparo das Leguminosas
 - I. Seleção dos grãos: por inspeção visual, são removidos os resíduos e grãos defeituosos; são possíveis sujidades encontradas nos feijões: palhas e grãos defeituosos.
 - II. Higienização: os grãos são lavados com água em abundância.
 - III. Remolho: a proporção é 2:1 (duas partes de água para uma parte de grão)

- Pré-preparo de Hortifruti

A Higienização de hortifruti deve ser feita em local apropriado com água potável e desinfetantes para uso dos alimentos devem atender as instruções do fabricante, regularizada pela ANVISA.

A higienização e desinfecção compreendem:

- I. Remoção mecânica das partes deterioradas e sujidades, sob água corrente.
- II. Desinfecção por solução desinfetante, onde devem ser imergidos em água corrente com o saneante;
- III. Imersos nessa solução clorada por 15 minutos;
- IV. Enxágue em água abundante.

É utilizado o hipoclorito de sódio como desinfetante, a diluição é realizada da seguinte maneira:

- I. 10 ml de uma colher de sopa rasa de hipoclorito de sódio na concentração de 2 a 2,5% em 1 litro de água;

- Pré-preparo de Carnes

O descongelamento é realizado sob refrigeração a temperatura inferior cinco graus Celsius, na parte superior (gaveta) próxima ao freezer.

- Pré-preparo de Ovos

Segundo a CVS 05/2013: não é recomendável a lavagem dos ovos, pois as granjas já realizam a higienização automatizada dos ovos e alguns agentes químicos podem causar danos físicos ao produto e facilitar a entrada de microrganismo nos ovos. Portanto, os ovos são limpos com pano perfex novo úmido, que será descartado após o uso.

11. PREPARO

O tratamento térmico é a etapa essencial para que se assegure a redução ou eliminação da carga microbiana dos alimentos.

São asseguradas as seguintes condições de tempo e temperatura:

Temperatura	Tempo
74°C	--
70°C	2 minutos
65°C	15 minutos

Por normas de segurança alimentar não são servidos alimentos malpassados, ovo mole ou cru.

- Preparo dos ovos

Os ovos cozidos devem ser submetidos à cocção por no mínimo 7 minutos e os ovos fritos até que a gema esteja dura segundo a CVS-5.

12. DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

Após o preparo dos alimentos quentes são servidos de acordo com os critérios de temperatura:

Temperatura	Tempo
Acima de 60°C	6 horas
Menor de 60°C	1 hora

A distribuição é feita de imediato, pela colaboradora que proporciona os pratos para os comensais.

Após o preparo dos alimentos frios são conservados na geladeira e servidos nas respectivas temperaturas:

Temperatura	Tempo
Menor que 10°C	4 horas
Entre 10 a 21°C	2 horas

13. CONTROLE DE QUALIDADE – AMOSTRA

São colhidas amostras de todos os alimentos preparados e dos líquidos, as mesmas são importantes para esclarecimento de surtos alimentares. São recolhidas 100 g de cada preparação (quente e fria) elas são armazenadas durante 72 horas, e após esse período são descartados. De acordo com a CVS-5 é recomendado fazer a coleta na segunda hora (2º) de distribuição, porém não é possível porque a refeição é rapidamente distribuída. Coleta-se as amostras após a primeira hora da distribuição.

O procedimento é descrito a seguir:

- I. As embalagens higienizadas, esterilizados ou desinfetadas são identificadas, com o nome do alimento, nome do produto, data, horário, nome do responsável pela colheita.
- II. As mãos e antebraços são lavados e desinfetados;
- III. As embalagens são abertas internamente sem tocar o interior da embalagem;
- IV. Introdução de 100 g de alimento;
- V. Retirada do ar das embalagens e vedação;
- VI. Armazenamento das amostras sob condições de temperatura adequada citadas na sequência;
- VII. Alimentos que foram distribuídos sob refrigeração são guardados no máximo de 4°C, por 72 horas – que alcança essa temperatura.
- VIII. Os líquidos que foram distribuídos são guardados no máximo de 4°C, por 72 horas – geladeira que alcança essa temperatura.
- IX. Alimentos que foram distribuídos quentes são ser guardados no máximo -18°C, por 72 horas – freezer onde há menor temperatura.

O descarte das temperaturas ocorre da seguinte maneira:

Amostra	Descarte
Segunda	Quinta
Terça	Sexta
Quarta	Segunda
Quinta	Segunda
Sexta	Segunda

14. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E DO AMBIENTE

O treinamento do colaborador a respeito da limpeza ocorre após a admissão e de acordo com a necessidade, eles são informações a respeito dos EPI'S, processo, produto, concentração, tempo e periodicidade do procedimento.

As instalações, equipamentos, móveis e utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e bom estado de conservação. O processo de higienização é descrito a seguir:

- Remoção de sujidades;
- Lavagem com água e sabão/detergente e enxágue;
- Desinfecção química empregada é o álcool 70% com volatilização ao natural;

15. ABASTECIMENTO DE ÁGUA

O reservatório de água potável é tampado e de fácil higienização, sua superfície interna é lisa, resistente, impermeável, livre de descascamentos, rachaduras, infiltrações, vazamentos. A higienização do reservatório é executada conforme métodos recomendados por órgãos oficiais e realizada a cada seis meses ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar água, tais como queda de animais, sujeira, enchentes, etc.

16. ESGOTAMENTO SANITÁRIO

O sistema de esgoto está interligado à rede pública de coleta.

17. LIXO

Materiais recicláveis e resíduos sólidos, considerado lixo, são separados e removidos, quantas vezes necessárias, para um local exclusivo, em condições de higiene, revestido de material de fácil limpeza e protegido contra intempéries, animais, vetores e pragas urbanas.

O lixo fica depositado fora da área de produção, o mesmo é depositado em recipientes com tampas acionados com pedal, sem contato manual. O lixo é recolhido pela prefeitura, o local onde fica os coletores seletivos é limpo, organizado. O lixo é recolhido dos coletores e acondicionados em uma caçamba onde o caminhão coletor recolhe e encaminhados para seu destino final ou reciclagem.

18. ABASTECIMENTO DE GÁS

A área para armazenamento de botijões de gás liquefeito de petróleo deve ser instalada em local ventilado, protegido da passagem ou entrada de pessoas estranhas e atender ao disposto em legislação específica.

19. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

São implantados procedimentos de Boas Práticas de modo a prevenir ou minimizar a presença de vetores e pragas urbanas, tais como insetos, roedores, aves e outros. A aplicação de produtos desinfetantes é realizada quando as

medidas de prevenção adotadas não forem eficazes. É efetuada de modo a evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, e garantir a segurança dos operadores e do meio ambiente. É executada por empresa prestadora de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, licenciada no órgão de vigilância sanitária competente e os produtos utilizados devem estar regularizados na ANVISA.

20. QUALIDADE SANITÁRIA DAS EDIFICAÇÕES E DAS INSTALAÇÕES

20.1 LOCALIZAÇÃO

Área externa é livre de focos de insalubridade, tais como lixo, objetos em desuso, animais, poeira, água estagnada, e de vetores e pragas urbanas. O Acesso é direto e independente, não comum à habitação e outros usos. Em todas as etapas do processo produtivo, as instalações são separadas por meios físicos ou por medidas efetivas, de forma a facilitar os procedimentos de higienização e manutenção, por meio de fluxos contínuos, sem cruzamento de etapas e linhas do processo produtivo.

O dimensionamento dos equipamentos, utensílios e mobiliário possuem uma relação direta com o volume de produção, os tipos de produtos, padrão de cardápio e o sistema de distribuição de venda.

Existe lavatório exclusivos para a higiene das mãos dentro da área de manipulação em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. O lavatório possui sabonete líquido, inodoro, com papel toalha, e coletor de papel acionado sem contato manual.

A higienização de material de limpeza, tais como baldes, vassouras, pano de chão, entre outros, ocorre em local exclusivo fora da área de preparo dos alimentos.

20.2 EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E MÓVEIS

Os equipamentos, utensílios e móveis que entram em contato com os alimentos, são de fácil higienização e não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores.

20.3 PISO

É constituído de material liso, antiderrapante, resistente, impermeável, lavável, íntegro, sem trincas, vazamento e infiltrações.

Deve ter inclinação em direção aos ralos, esses são dotados de dispositivos que permitam seu fechamento evitando a entrada de insetos e roedores.

20.4 PAREDES, TETOS E FORROS

As paredes e divisórias são sólidas, com acabamento liso e impermeável. São proibidas divisórias ocas ou construídas de material poroso, tal como o compensado.

Os tetos e forros não transmite contaminantes aos alimentos. O acabamento de tetos e forros são lisos, de material não-inflamável e impermeável. Ele é livre de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolores, infiltrações, descascamentos, dentre outros.

20.5 PORTAS E JANELAS

Portas são ajustadas aos batentes e de fácil limpeza. As portas de entrada para as áreas de armazenamento e manipulação de alimentos possuem telas.

20.6 ILUMINAÇÃO

A iluminação é uniforme, sem ofuscamento e não altera as características sensoriais dos alimentos.

20.7 VENTILAÇÃO

A ventilação garante o conforto térmico, renovação do ar e manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura, condensação de vapores.

20.8 VESTIÁRIOS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

O vestiário dos funcionários e suas instalações sanitárias não se comunicam diretamente com a área de armazenamento, manipulação e de distribuição e consumo de alimentos. O vestiário é separado por gênero. O vestiário possui:

- Vasos sanitários;
- Papel higiênico;
- Lixeira com tampa pedal;
- Pias com sabonete líquido;
- Com papel toalha descartável;

20.9 ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO E CONSUMO

Na área de consumo de alimento existe um banheiro que possui um lavatório para higienização das mãos dos consumidores, dotado de sabonete líquido, álcool 70% e papel toalha.

30. DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO DAS INFORMAÇÕES

O manual de boas práticas e os procedimentos operacionais padronizados (POP' s) estão disponíveis para a vigilância sanitária.

31. POP'S

31.1 POP 1 – HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES

I.Objetivo: Garantir à saúde da manipuladora e boas condições de higiene.

II. Aplicação:

HIGIENE DOS MANIPULADORES

Asseio e estética da colaboradora:

- Banho diário;
- Barba e bigode raspados (homens);
- Unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base;
- Maquiagem leve (lápis de olho, rímel, batom leve);

Vedado qualquer tipo de adorno, sendo:

- Colares;
- Pulseiras;
- Alianças;
- Anéis;
- Relógio;
- Fitas;
- Brincos;
- Piercing;

Obs: Devem estar localizados no bolso inferior do uniforme: termômetros, canetas, lápis e papéis.

Procedimento de higienização das mãos

A técnica para higienização das mãos deve ter a sequência abaixo:

- Aplicar na palma da mão quantidade suficiente do produto para cobrir todas as superfícies das mãos (seguir a quantidade recomendada pelo fabricante);
- Friccionar as palmas das mãos entre si;
- Friccionar a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda entrelaçando os dedos e vice-versa;
- Friccionar o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos e vice-versa;
- Friccionar o polegar esquerdo, com o auxílio da palma da mão direito, utilizando-se movimento circular e vice-versa;
- Friccionar as polpas digitais e unhas da mão direita contra a palma da mão esquerda, fazendo movimento circular e vice-versa;
- Friccionar os punhos com movimentos circulares;
- Deixar as mãos secarem naturalmente.

Frequência

A colaboradora deve manter as mãos muito bem limpas, fazendo uso regular das estações exclusivas para a lavagem de mãos, com a seguinte frequência:

- Antes de iniciar o trabalho;
- Antes de manipular o alimento;
- Ao trocar de atividades, principalmente quando estiver manipulando alimento cru e for trabalhar com alimento cozido;
- Antes de usar luvas e após tirá-las;
- Após utilizar os sanitários;
- Após pegar em dinheiro;
- Após tossir, espirrar, assoar o nariz ou se coçar;
- Após comer ou fumar;
- Após recolher lixo e outros resíduos;
- Após passar muito tempo em uma mesma atividade;
- Todas as vezes que interromper um serviço.

CONTROLE E SAÚDE DOS COLABORADORES

- Para evitar a veiculação de doenças aos consumidores pelos produtos alimentícios, a saúde do manipulador de alimentos é comprovada por meio de atestado médicos, exames e laudos laboratoriais, realizados anualmente.

Procedimento para Realização de Exames

Para a realização dos exames, deve-se:

- Preencher a ficha de requisição de exames, fornecida pela empresa contratada, de acordo com a função do colaborador;
- Encaminhar o colaborador aos locais dos exames;
- Confirmar a realização de todos os exames, junto ao médico responsável;
- Conferir os resultados dos exames e, quando necessário, tomar as providências indicadas pelo laudo médico para tratamento, devendo o colaborador ser reencaminhado para novos exames;
- Receber e arquivar o atestado de saúde expedido ao final do processo.

Frequência

Tais exames devem ser realizados:

- Na admissão;
- Na demissão;
- Periodicamente (1 ano);
- No retorno ao trabalho;
- Na alteração de função;

Não devem manipular alimentos:

- Funcionários com patologias ou lesões na pele, mucosas, unhas;
- Feridas e cortes nas mãos e braços;
- Infecções oculares, pulmonares e orofaríngeas;

- Infecções gastrointestinais agudas e crônicas.

Obs: os funcionários abstêm-se do trabalho, encaminhado a exame médico e tratamento.

A colaboradora segue as orientações abaixo:

- Comunicar ao seu supervisor e ao responsável técnico toda vez que manifestar quaisquer problemas de saúde, antes de começar o trabalho para que sejam tomadas as providências cabíveis;
- Existe dentro da unidade, uma “caixa de emergência” com curativos, analgésicos, etc que poderão ser utilizados em casos não-graves;

31.2 POP 2 - Capacitação dos funcionários em boas práticas com conteúdo programático mínimo

I.Objetivo: Treinar a colaboradora a respeito das Boas Práticas de Manipulação e correlatados, com objetivo de garantir a produção segura.

II. Aplicação:

A capacitação ocorre anualmente, porém eventualmente conforme a necessidade e sempre que identificado, alguma inconformidade incompatível com as Boas Práticas de Manipulação.

O modelo é descrito a seguir:

	CAPACITAÇÃO ANUAL
ASSUNTO: Doenças Transmitidas por Alimentos, Segurança Alimentar, Pontos Críticos de Controle, Manual de Boas Práticas e POP's.	

OBJETIVO

Promover a produção segura dos alimentos.

APLICAÇÃO

Aplica-se a colaboradora para que ela compreenda sobre a importância da segurança alimentar e quais são os pontos em que ela pode atuar para garantir a qualidade higiênico-sanitária.

MOTIVO

Os comensais são acompanhantes dos enfermos no hospital Santa Casa de Misericórdia de Limeira, sendo um público vulnerável, podendo ocorrer as consequências mais graves das DTA's, portanto é importante assegurar refeições saudáveis, seguras do ponto higiênico-sanitário e que contribuam com a nutrição.

CONTEÚDO

Dissertar sobre a Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's), com enfoque nas principais causas e suas consequências à saúde dos acompanhantes. Reforçar os Pontos Críticos de Controle para a produção segura das refeições, e tirar dúvidas a respeito dos procedimentos do Manual de Boas Práticas e POP's.

CARGA HORÁRIA: 3 Horas, COM LISTA DE PRESENÇA PARA ASSINATURA DA COLABORADORA.

31.3 POP 3 – Controle de Qualidade na Recepção de Mercadorias

I.Objetivo: Garantir a aquisição de produtos de qualidade e sua correta recepção.

II.Aplicação:

É realizada a inspeção do entregador, transporte e da matéria-prima.

Inspeção das condições de higiene e saúde do entregador:

- Cabelo cortado;
- Unhas e mãos limpas;
- Sapatos fechados;
- Vestuário limpo;
- Camisa com mangas;
- Calças;
- Bonés, gorros e toucas;
- Ausência de sinais de doença.

Inspeção das condições do veículo de transporte:

- Equipamento de refrigeração;
- Higienização dos veículos;
- Proteção contra pragas;
- Controle de temperatura.

Inspeção das condições da matéria-prima

Ordem de averiguação:

- Produtos perecíveis resfriados ou congelados;
- Produtos perecíveis congelados;
- Produtos perecíveis mantidos em temperatura ambiente;
- Produtos não-perecíveis.





É avaliado:

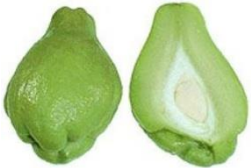





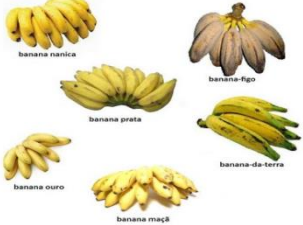
- As características organolépticas: cor, aroma, textura, odor, sabor, aparência e consistência.
- Condições da embalagem quanto à integridade e qualidade. São recusadas embalagens:
 - ✓ Amassadas;
 - ✓ Enferrujadas;
 - ✓ Estufadas;
 - ✓ Com estufa;
 - ✓ Apresentando vazamentos;
 - ✓ Trincadas;
 - ✓ Rasgadas;
 - ✓ Sem rótulo.

- Os rótulos devem possuir informações essenciais sobre o produto e sua procedência.
- A temperatura de recebimento, que deve seguir os seguintes parâmetros:

Congelados		-12°C ou menor, de acordo com o fabricante.
	Pescados	2 a 3 ° C ou conforme recomendação com o fabricante
Refrigerados	Carnes	4 a 7° C ou conforme com o fabricante
	Demais Produtos	4 a 10° C ou conforme com o fabricante

- **Crítérios para recebimento de hortifrutigranjeiros**

Hortaliça	Características típicas
<p>Abóbora, Abóbora - moranga, Abóbora-cabo-chã</p> 	Casca dura e grossa, uniforme, sem partes amolecidas.
<p>Acelga, Alface</p> 	Folhas verdes em tons claros e escuros, limpas e brilhantes, para acelga, folhas crocantes.
<p>Almeirão, Chicória, Mostarda</p> 	Folhas verde-escuras, brilhantes, firmes e limpas.
<p>Beterraba</p> 	Casca lisa, firme e sem rachaduras, com cor forte e tamanha médio, ainda presa às ramas.

<p>Chuchu</p> 	<p>Casca lisa ou com rugosidades leve, sem espinhos, cor verde-clara, periforme, 10 a 11 cm de comprimento e 6 cm de largura no ponto médio, com peso de 230 g a 250 g.</p>
<p>Abobrinha</p> 	<p>Tamanho médio, com casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde brilhante ou amarelada, com listras claras, extremidades firmes.</p>
<p>Couve-Flor</p> 	<p>Cor variante de creme ao gelo, limpa, sem machas, sinais de bolor, firme, preferencialmente com folhas e talos firmes, sem sinais amarelos e pontos escuros.</p>
<p>Pimentão verde, vermelho ou amarelo</p> 	<p>Tamanho Médio, Firme e Brilhantes, carnudos e com pecúndulo.</p>
<p>Pepino</p> 	<p>Tipo Comum: 10 – 14 cm de comprimento. Tipo Aodai: 20 -25 cm.</p>
<p>Frutas</p>	<p>Características Típicas</p>
<p>Abacaxi</p> 	<p>Pesa em média 0,9 e 2,2 kg, casca crespa e firme, verde ou amarelo homogêneo.</p>
<p>Banana</p> 	<p>Nanica – 13 a 23 cm; Prata e Maçã – 15 cm, tendo a maçã um aspecto mais arredondado; Ouro – 8 a 12 cm é a menor de todas; Terra – frutos grandes, com dimensões que chegam a 30 cm. A coloração se inicia verde, passando a verde com faixas amarelas, amarela e amarela com machas negras – neste estágio já se inicia decomposição.</p>
<p>Caqui</p>	<p>5 – 11 cm de diâmetro; Apresenta casca fina e uniforme, alaranjada a vermelha.</p>

	
<p>Goiaba</p> 	<p>5 – 11 cm de centímetro; Casca rugosa ou lisa, de acordo com a variedade, possui coloração amarelada a verde.</p>
<p>Laranja</p> 	<p>5-12 cm de diâmetro, com 40 a 70% do suco; Casca rugosa e lisa, de acordo com a variedade, de coloração amarela a laranja.</p>
<p>Limão</p> 	<p>37-68 mm de diâmetro, com 40 a 70% de suco; Casca rugosa e lisa, de acordo com a variedade, a cor varia de verde-claro a escuro, há variedades vermelhas e alaranjadas.</p>
<p>Maçã</p> 	<p>Pesa em média 50 a 250g; Casca lisa, firme e regular, a cor varia de verde a vermelha.</p>
<p>Maracujá</p> 	<p>55 a 85 mm de diâmetro; Casca lisa para a variedade doce, enrugada para a variedade azeda, firme e regular, a cor varia de verde a amarela.</p>
<p>Pêssego</p> 	<p>2,5 a 8 cm de diâmetro, lisa com penugem, apresentando coloração amarela, amarela com faixas vermelha ou vermelha.</p>
<p>Tangerina</p> 	<p>50 a 115 mm de diâmetro, rugosa, firme de coloração amarela a laranja.</p>
<p>Uva</p> 	<p>100 a 900 g por cacho, bagas com 12 a 32 cm de diâmetro; Casca lisa, firme e de coloração verde, amarela e vermelha ou vinho.</p>
<p>Tubérculos</p>	<p>Características Típicas</p>

<p>Batata-Inglesa</p> 	<p>Lisas, firmes, sem machas esverdeadas e livres de brotos.</p>
<p>Batata-Doce</p> 	<p>São geralmente mais compridas (13 a 15 cm), com aproximadamente 6 cm de diâmetro. Casca firme, fina e lisa, branca ou rosa.</p>
<p>Cenoura</p> 	<p>Firmes, lisas, sem rugas e dobras, cor laranja, preferencialmente com ramos, sem sinais de brotamento.</p>
<p>Inhame</p> 	<p>Raízes com diâmetro de 8 a 15 cm de comprimento, com peso entre 90 g a 220 g.</p>
<p>Mandioca</p> 	<p>Raízes com diâmetro de 6 a 15 cm, pode alcançar comprimentos superiores a 1 m.</p>
<p>Nabo</p> 	<p>Unidades com 400 g e 5 cm de diâmetro, brancos ou arroxeados, firmes e lisas.</p>
<p>Rabanete</p> 	<p>Redondos e com coloração vermelha uniforme ou rajada de branco.</p>

31.4 POP'S 3 - Transporte dos Alimentos

Não há transporte de alimentos para outro local, as refeições são distribuídas imediatamente, para os comensais, no refeitório.

31.5 POP'S 4 - Higienização e Manutenção das Instalações, Equipamentos e Móveis

I.Objetivo: Garantir à correta higienização e desinfecção de Instalações, Equipamentos e Móveis, desta, forma assegurando às condições ideais para manipulação dos alimentos.

II.Aplicação

Item	Frequência	Material	Procedimento
Pisos	Diária e sempre que necessário.	Detergente e álcool 70%.	1. Aplica-se o detergente e removem-se os resíduos; 2. Aplica-se álcool 70%.
Paredes	Semanal.	Detergente próprio e álcool 70%.	1. Aplica-se o detergente e removem-se os resíduos; 2. Aplica-se álcool 70%.
Ralos	Diária e sempre que necessária.	Detergente e álcool 70%	1. Retirada completa dos resíduos com detergente; 2. Aplica-se álcool 70%.
Telas e janelas	Mensal.	Detergente neutro e álcool 70%.	1. Aplica-se o detergente e removem-se os resíduos; 2. Aplica-se álcool 70%.
Mesas e Cadeiras do refeitório	Diária e sempre que necessário.	Álcool 70%.	1. Removem-se os resíduos; 2. Aplica-se álcool 70%.
Teto e Luminárias	Mensal.	Detergente neutro e álcool 70%.	1. Aplica-se o detergente e removem-se os resíduos; 2. Aplica-se álcool 70%.
Talheres, Pratos, Louças.	Após o uso. Obs: Semanal – sanitização com solução clorada.	Detergente neutro e álcool 70%.	1. Aplica-se o detergente e removem-se os resíduos; 2. Aplica-se álcool a 70%. 3. Semanal: Coloca-se os itens, de molho na solução clorada, enxágue-se.

Fogão	Sempre após o uso.	Detergente neutro e álcool 70%.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Removem-se as incrustações com detergente e enxágue-se. 2. Aplica-se o álcool 70%.
Forno	Sempre após o uso	Detergente neutro e álcool 70%.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Removem-se as incrustações com detergente e enxágue-se. 2. Aplica-se o álcool 70%.
Tábuas de corte	Após o uso.	Detergente neutro e álcool 70%	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aplica-se o detergente e enxágue-se; 2. Aplica-se álcool 70%.
Batedeira e Liquidificador	Após o uso.	Detergente neutro e álcool 70%	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aplica-se detergente neutro e enxágue-se; 2. Aplica-se álcool 70%.
Bancadas	Após o uso.	Detergente neutro e álcool 70%.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retiram-se os resíduos; 2. Aplica-se detergente neutro e enxágue-se; 3. Aplica-se o álcool 70%.
Geladeira	Semanal.	Detergente neutro, álcool 70%	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desliga-se da energia; 2. Lava-se com detergente neutro e enxágue-se; 3. Aplica-se o álcool 70%.
Freezer	Semanal.	Detergente neutro e álcool 70%.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desliga-se da energia; 2. Realiza-se o degelo; 3. Lava-se com detergente neutro e enxágue-se; 4. Aplica-se o álcool 70%.

Prateleiras	Quinzenal.	Álcool a 70%	<ol style="list-style-type: none"> 1. Removem-se os resíduos; 2. Aplica-se o álcool 70%.
Caixas de Polietileno	Quinzenal.	Detergente neutro, álcool 70%.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Removem-se os resíduos; 2. Lava-se com detergente neutro e enxágue-se; 3. Aplica-se o álcool 70%.
Panos de chão	Sempre após o uso	Sabão para a limpeza dos tecidos e solução clorada a 200 ppm.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavam-se os panos, de preferência com sabão; 2. Aplica-se solução clorada por 20 minutos e enxágue-se.
Sanitários e Vestiários	Semanal e sempre que necessário.	Detergente neutro e álcool 70%.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retira-se o lixo; 2. Lava-se com detergente (inclusive as paredes); 3. Aplica-se o álcool 70%; 4. Abastecimento com papel toalha e papel-higiênico.
Lixo	Diária e conforme a necessidade.	Detergente neutro/sabão e álcool 70%.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retiram-se os sacos do recipiente, amarra-os e colocar em local próprio fora da cozinha para coleta; 2. Lavam-se os latões ao menos uma vez por dia com detergente; 3. Aplica-se o álcool 70%.

Manutenção dos Equipamentos e Utensílios

- É corretiva, sempre que necessário, providenciado após notificação da colaboradora.

31. 6 POP'S 6 - Higienização do reservatório e controle da potabilidade da água

I.Objetivo: Assegurar a qualidade da água, item essencial para a segurança das refeições elaboradas e distribuídas.

II.Aplicação:

O reservatório de água potável é tampado e de fácil higienização, sua superfície interna é lisa, resistente, impermeável, livre de descascamentos, rachaduras, infiltrações, vazamentos. A higienização da caixa d'água é realizada por um empresa especializada, uma vez a cada 6 meses. O documento da prestação de serviço se encontra com a administração.

31. 7 POP'S 7 – Controle integrado de vetores e pragas urbanas

I.Objetivo: Assegurar um ambiente seguro para preparação das refeições, bem como evitar a infestação dos vetores e pragas que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos armazenados.

II.Aplicação:

Medidas preventivas:

- Telas nas janelas e na porta;
- Vedação da parte inferior da porta;
- Ralos com mecanismo de fechamento.

Dedetização:

- Realizada a cada 6 meses, por uma terceirizada especializada. O documento da prestação de serviço se encontra na administração.

31.8 POP'S 8 - Higienização de Embalagens

I.Objetivo: Desinfetar todas as embalagens, na recepção de mercadorias, como o objetivo de eliminar qualquer contagem de vírus, que porventura, possam estar presentes na embalagem.

II.Aplicação

Item	Frequência	Material	Procedimento
Embalagem de Vidro, Alumínio, Tetra Teck, etc	Recepção	Álcool 70% e Detergente	1. Lavagem com detergente e água corrente e posteriormente esborrifar álcool 70%.

31.9 POP'S 9 – Substituição dos Talheres

I.Objetivo: Reduzir o risco de contaminação, ao substituir por descartáveis.

II.Aplicação

Item	Substituição
Talheres e Pratos de Inox	Talheres e Pratos Descartáveis

40. POP'S 10 - Higienização de Utensílios e Equipamentos

I.Objetivo: Se não for possível substituir os talhares e pratos é necessária atenção dobrada na desinfecção dos mesmos.

II.Aplicação

Item	Frequência	Material	Procedimento
Talheres de Mesa e Utensílios utilizados	Após o Uso.	Álcool 70% e Detergente	1. Lavagem com detergente e água corrente, fervê-los e posteriormente borrifar álcool 70%.

Elaborado: Jane da Silva Campos –CRN24771

