CNI SENAI

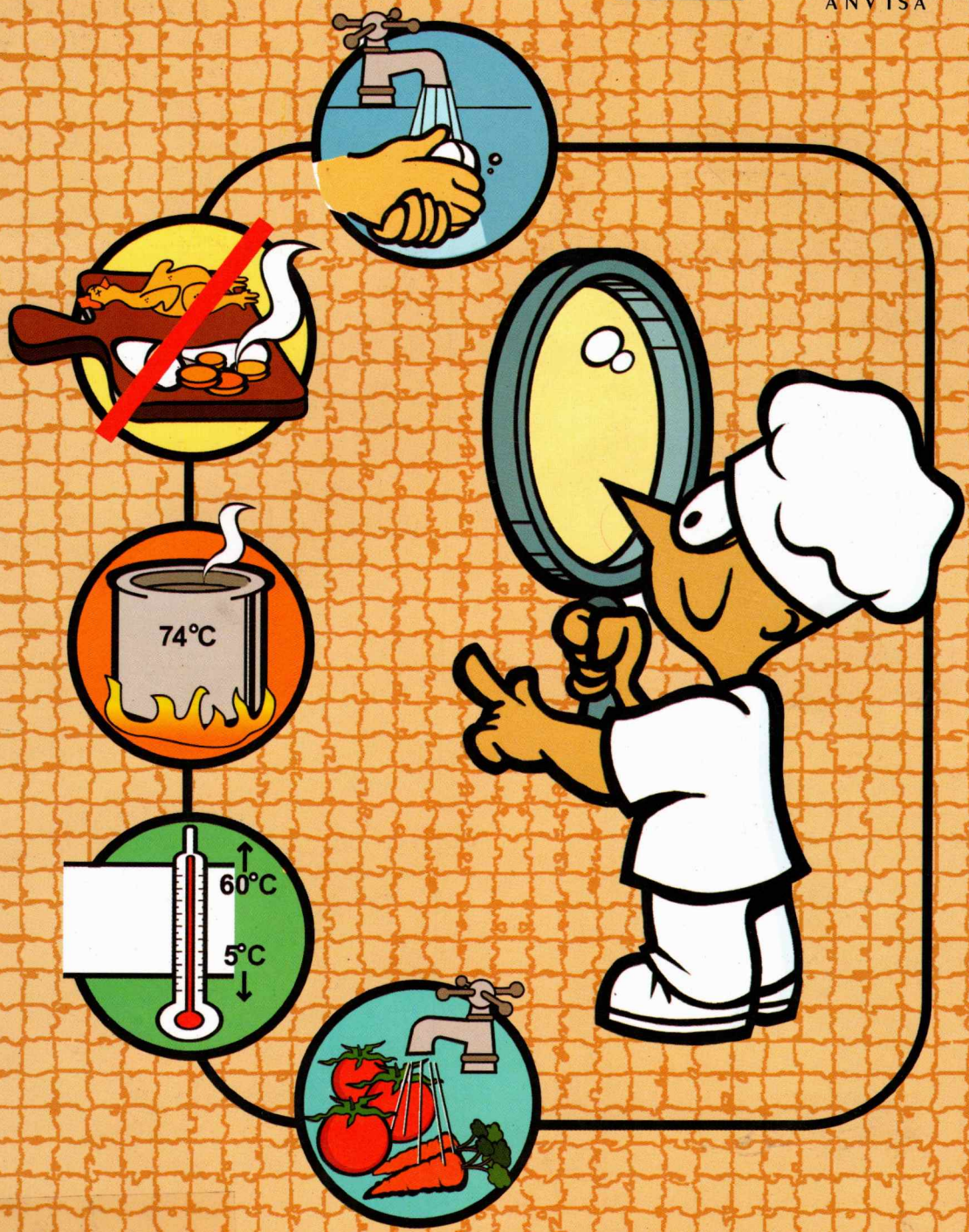
SEBRAE

SESC
Serviço Social do Comércio

CNI SESI

ANVISA

senac



2.392
77p
1
c.01
F000337

Cartilha 2

s Boas Práticas I

Série Qualidade e Segurança Alimentar

projeto APPCC MESA

FARN

Cartilha 2

As Boas Práticas I

projeto APPCC MESA

Série **Qualidade e Segurança Alimentar**

2001

© 2001. SENAC – Departamento Nacional
Qualquer parte desta obra poderá ser reproduzida, desde que citada a fonte.

SENAC/ DN

FICHA CATALOGRÁFICA

CARTILHA 2: as boas práticas I. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2001.
29 p. (Qualidade e Segurança Alimentar). Projeto APPCC Mesa.
Convênio CNC/CNI/SEBRAE/ANVISA.

ISBN: 85-7458-086-4

NUTRIÇÃO; ALIMENTO; MICROBIOLOGIA; CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS; MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS; SEGURANÇA ALIMENTAR; HIGIENE; CONTROLE DE QUALIDADE; VIGILÂNCIA SANITÁRIA; DOENÇA; APPCC; PRÁTICA

RB. 30.749
FARN
BIBLIOTECA
Nº Reg. 000337
18 / 04 / 08
612.392
S477p.
2001
ex 01

SENAC - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial / Departamento Nacional
Rua Dona Mariana, 48 Botafogo CEP. 22280-020 Rio de Janeiro-RJ
Tel.: (21) 2537 1880 Fax: (21) 2538 2780
Internet: www.senac.br e-mail: appcc@senac.br

FARN

Sumário

Apresentação 5

Estrutura física 7

Controle de água 9

Controle de pragas 12

Controle da saúde do manipulador 15

Higiene e comportamento pessoal 16

Uniformes 18

Comportamento no trabalho 18

Higienização de Superfícies 21

Lixo 23

Regras para Visitantes 24

Hora de fazer *check-list* em sua cozinha! 25

FARN

APRESENTAÇÃO

Os donos de estabelecimentos (como restaurantes, bares, lanchonetes, padarias, quiosques e até os ambulantes), que se destinam a servir alimentos diretamente ao consumidor, têm uma responsabilidade muito grande com a qualidade de seus produtos e serviços, especialmente no que se refere à garantia de segurança.

A produção de alimentos com segurança exige cuidados especiais, para que se eliminem, quase na sua totalidade, os riscos de contaminação provocados por perigos físicos, químicos e biológicos a que esses alimentos estão sujeitos.

Esse conjunto de materiais pretende auxiliar as pessoas que manipulam alimentos na implantação e implementação das Boas Práticas e do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

As Boas Práticas são um conjunto de procedimentos higiênico-sanitários instituídos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, órgão fiscalizador e regulador das atividades realizadas nesses tipos de estabelecimentos.

Por sua vez, em todas as etapas de produção, tais como resfriamento, congelamento, cocção, distribuição, é importante que haja o controle de tempo e de temperatura em que os alimentos devem permanecer, para não os expor à ação de microrganismos capazes de provocar sua deterioração. E, conseqüentemente, causar danos à saúde do consumidor. O APPCC é justamente um sistema preventivo no controle de contaminação alimentar, estabelecido basicamente a partir da análise de perigos e da determinação de pontos críticos de controle e de ações corretivas.

Cada cartilha trata, de forma simples, clara e bastante ilustrada, de assuntos relacionados à segurança alimentar. Controle de Perigos é a primeira, e Boas Práticas I e Boas Práticas II são os materiais que estabelecem os procedimentos básicos referentes às condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos. Controles na Produção oferece noções preliminares das várias etapas da produção visando o controle da contaminação alimentar. Há, ainda, a última cartilha, que é um guia passo a passo para implementação das Boas Práticas e do Sistema APPCC.

O conjunto de materiais serve, portanto, como instrumento de auxílio a todos os profissionais de estabelecimentos nos quais não é exigida legalmente a figura de um responsável técnico. Contudo, devido à consciência de sua responsabilidade diante do consumidor, o dono, ou outra pessoa por ele indicada, assume esse papel.

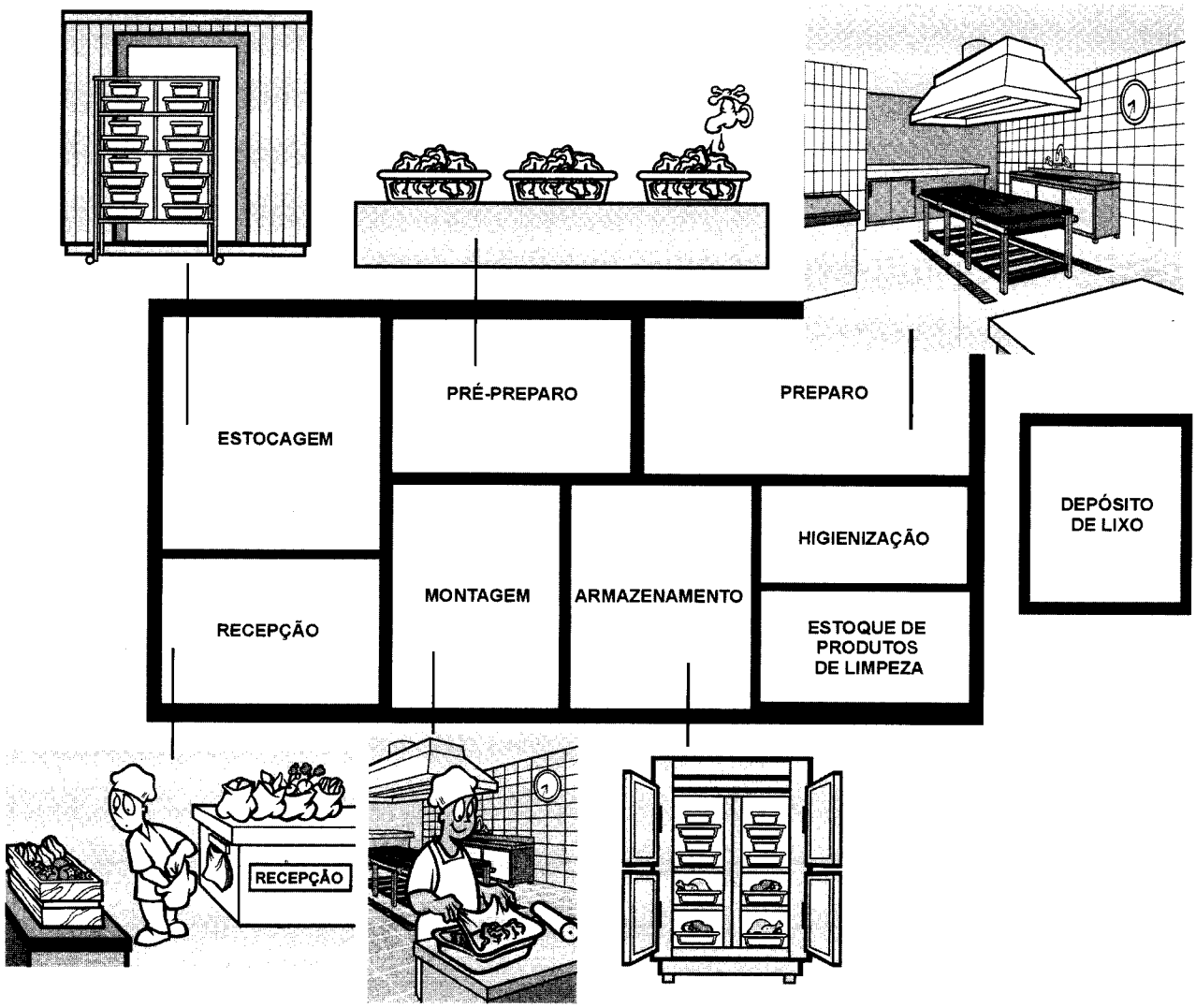
É importante ter sempre em mente que aquele prestador de serviços que se preocupa constantemente com o consumidor, procurando oferecer qualidade e, no caso de alimentos, principalmente segurança, está também garantindo manutenção e sucesso nos seus negócios.

ESTRUTURA FÍSICA

Na unidade de produção, o fluxo no preparo de alimentos não deve permitir o cruzamento de produtos das áreas sujas (de pré-preparo/recepção) com os das áreas limpas (preparo/montagem).

Nas unidades de grande produção, é recomendado que as áreas sejam separadas fisicamente. Já nas unidades de média e de pequena produção, quando não for possível a separação física por tipo de produção, deve-se, pelo menos, isolar as áreas limpas das sujas, evitando-se, assim, que as matérias-primas ofereçam risco de contaminação aos alimentos prontos.

Em último caso, pode ser tolerado o ambiente único separando as equipes. Entretanto, devem ser muito bem definidas as atividades por áreas e os procedimentos durante as preparações, para que não haja risco de contaminação cruzada. Precisa-se, ainda, analisar a possibilidade de separação de funções do pessoal.



Layout de unidade de produção de alimentos.

ALÉM DO LAYOUT, OUTROS ASPECTOS QUE DEVEM SER OBSERVADOS

- Os pisos, paredes e tetos devem ser de material impermeável para que possam resistir a lavagens repetidas. É, também, importante que apresentem cores claras e sejam mantidos em boas condições físicas e de limpeza.

- Os pisos devem ser antiderrapantes e resistentes a impactos e aos materiais de higienização. É imprescindível que possuam canaletas ou ralos para permitirem perfeito escoamento.

- As paredes devem ser azulejadas, no mínimo, dois metros acima do nível do piso.

- As portas e janelas devem permitir boa ventilação e iluminação (garantia de conforto ambiental).

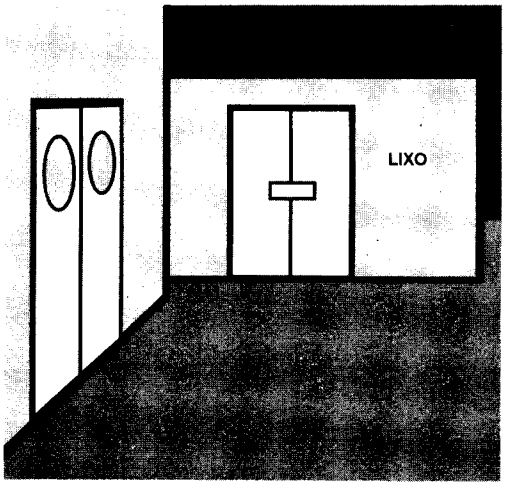
- As instalações sanitárias devem ser separadas por sexo, além de possuírem armários individuais, chuveiros e vasos sanitários na proporção de um para cada vinte colaboradores.



- As portas devem ser providas de mola para permitir que haja fechamento automático.

Deve-se dispor de pias com:

- sabão bactericida ou
- sabão líquido e álcool (ou outra solução anti-séptica);
- papel toalha ou ar quente (para enxugar as mãos).



O depósito para lixo deve ficar em um local próprio, longe da cozinha. Além disso, recomenda-se o uso de câmara para lixo. É necessário que seja fechado de forma a não atrair as pragas ou permitir sua procriação.

Controle de água

A água é utilizada para garantir a higiene do ambiente da cozinha, dos utensílios e equipamentos que entram em contato com os alimentos, bem como para uso dos colaboradores que os manipulam. Pode-se, também, destacar sua vantagem na preparação dos alimentos, na produção de gelo, etc.



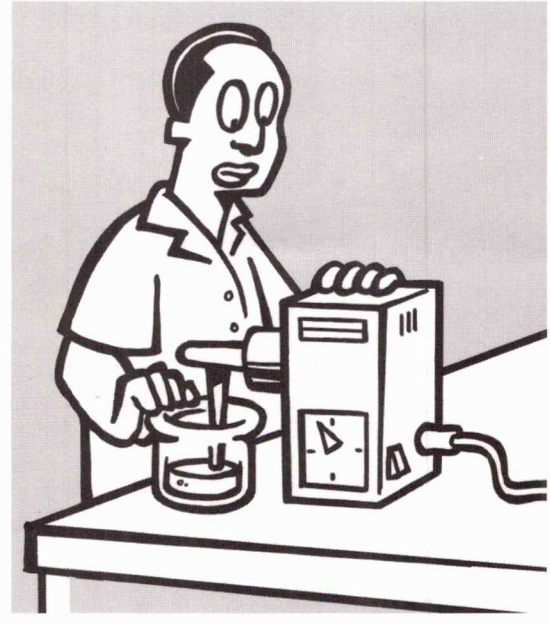


Nesse sentido, é imprescindível que a água a ser usada em uma unidade de produção de alimento seja potável, isto é, límpida, inodora, transparente e livre de contaminações químicas e bacteriológicas.

No que tange a sua garantia de uso, a água proveniente de rede pública é, geralmente, de boa qualidade.

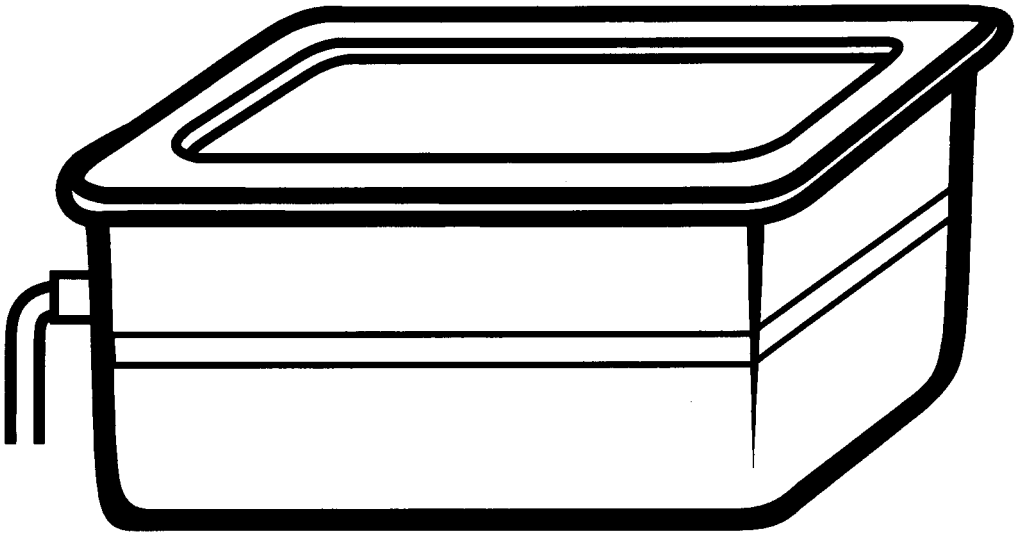
Já as águas que procedem de poços, nascentes, represas, etc. podem não apresentar boa qualidade e, nesse caso, precisam de tratamento. Para isso, a filtração e fervura são, normalmente, suficientes. Contudo, é importante que exista um controle por parte de um laboratório capacitado no sentido de estabelecer o tratamento adequado.





Os reservatórios usados para o armazenamento de água (como é o caso de caixas d'agua e cisternas) devem se apresentar:

- sem rachaduras;
- sem infiltrações;
- tampados, de forma a evitar a entrada de insetos, ratos, pássaros, etc;
- protegidos contra água de enxurradas, poeira e outros possíveis contaminantes.



É preciso que suas instalações sejam afastadas de fossas, depósitos de lixo e de outras fontes de contaminação.

Em se tratando da higienização dos reservatórios, esta deve ser feita nas seguintes ocasiões:

- logo após a instalação;
- a cada seis meses ou segundo a legislação sanitária local;
- na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água, tais como, enxurradas, a entrada de animais, presença de insetos, folhas, etc.

PROCEDIMENTOS NECESSÁRIOS PARA A HIGIENIZAÇÃO DA CAIXA D'ÁGUA:

- esvaziar parcialmente a caixa d'água, retirando sujidades maiores;
- vedar as saídas de água da caixa;
- esfregar as paredes internas e o fundo, utilizando-se de um escovão ou vassoura que nunca tenham sido usados;
- retirar os resíduos com auxílio de panos e recipientes;
- lavar bem e, em seguida, desobstruir a saída da caixa d'água para que o restante da água possa escorrer;
- para desinfetar, deve-se encher a caixa d'água usando 40 ml de hipoclorito de sódio a 10%, para cada 1.000 litros de água;
- aguardar de 2 a 4 horas;
- esvaziar a caixa;
- tornar a encher e, enfim, consumir.

Considera-se, ainda, a importância de se fazer, periodicamente, o controle de cloro residual da água, pois este é um bom indicador de segurança.

MUITA ATENÇÃO AO DESPERDÍCIO DE ÁGUA. ESTA É UMA PREOCUPAÇÃO MUNDIAL.

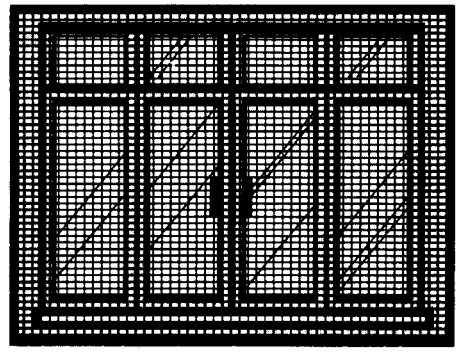


CONTROLE DE PRAGAS

Moscas, baratas, formigas, ratos, pássaros, gatos e outros animais podem representar grande risco de contaminação. Portanto, não devem, em hipótese alguma, estar presentes em uma unidade de produção de alimentos.

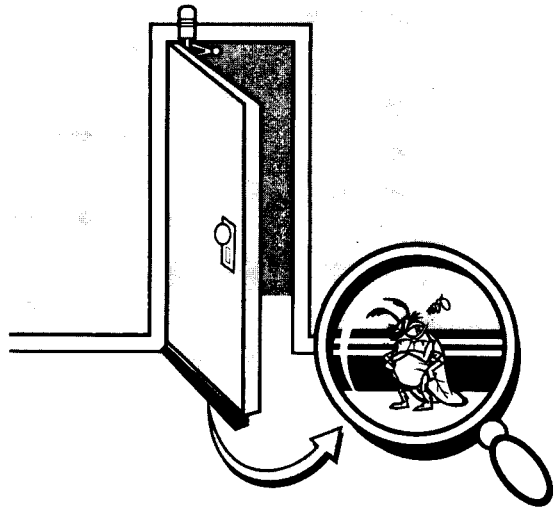


Nesse intuito, os estabelecimentos devem oferecer obstáculos que dificultem a entrada de pragas.



Para issso, são utilizados freqüentemente:

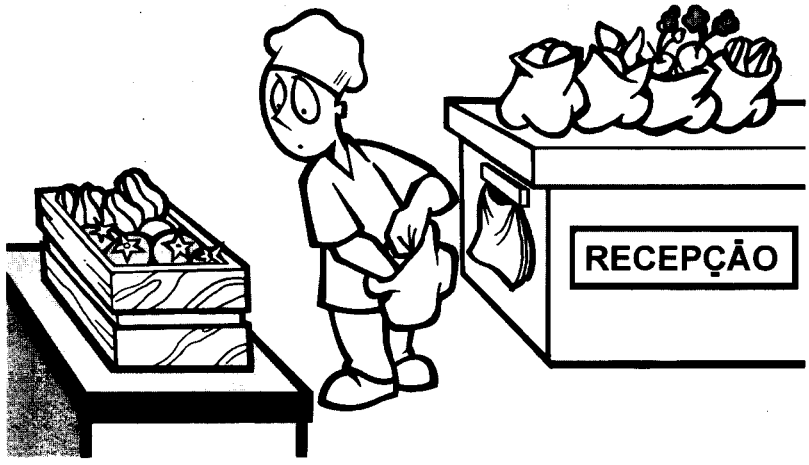
- telas nas aberturas, janelas e portas;
- portas com molas ou outro dispositivo capaz de garantir o fechamento automático;
- batente de borracha na parte inferior das portas;
- ralos sifonados, com fechamento apropriado ou com tela de proteção;
- quando possível e se necessário, cortina de ar nas portas que se comunicam com a parte externa do prédio.



É também importante os cuidados a seguir.

- Que se retirem as embalagens externas das mercadorias recebidas, já que elas podem esconder pragas, tais como baratas, formigas, ratos, aranhas, etc.

- Proibir que caixotes do fornecedor tenham acesso à unidade. Nesse sentido, é preciso que se transfira a mercadoria para cestas/monoblocos/sacos plásticos.



- Evitar o acúmulo de restos de alimentos e entulhos próximo às áreas de produção, de manipulação ou de estocagem, pois pode atrair pragas ou servir para a procriação das mesmas.

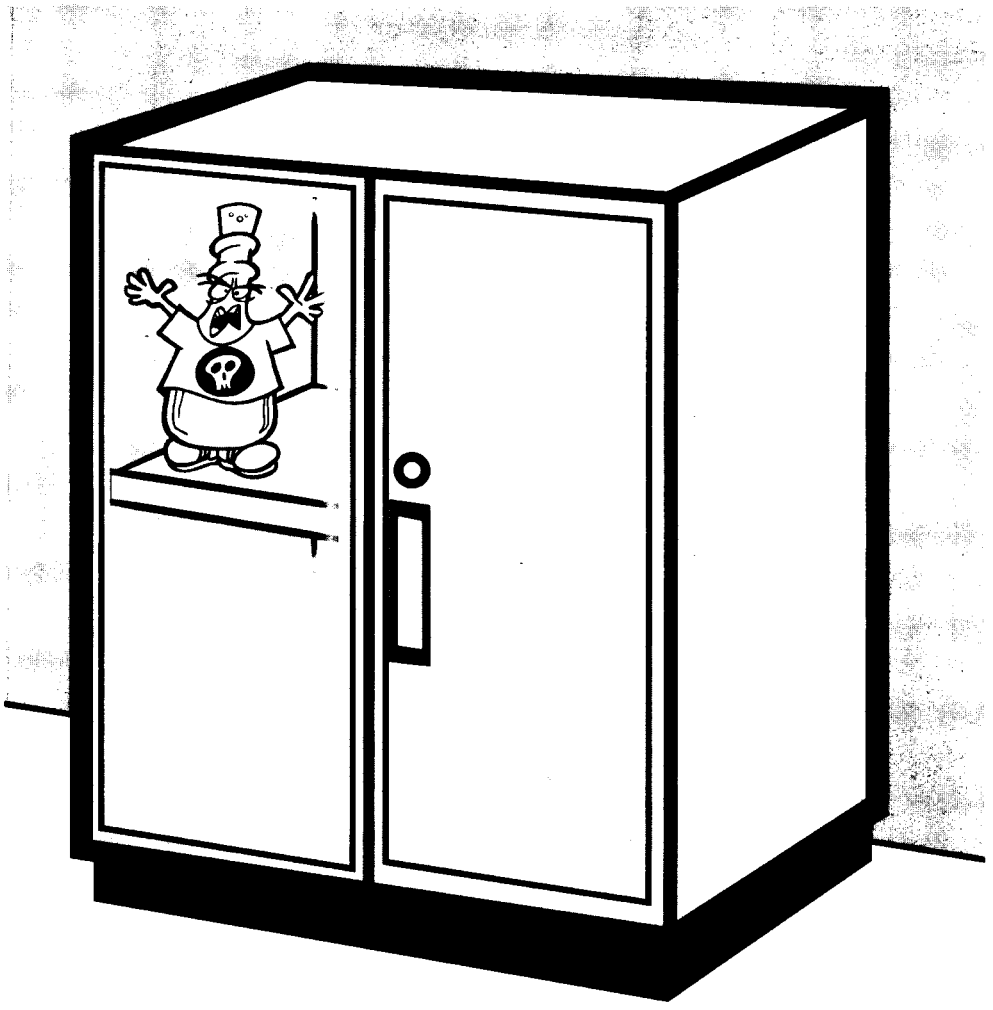
- Fechar frestas, pequenos orifícios e espaços nas paredes e pisos, que possam servir para esconderijo e/ou procriação de baratas e formigas.

Além destes controles, deve-se também ter um programa de combate regular de pragas com o uso de produtos químicos.



É preciso ter cuidado com os produtos pesticidas usados no controle de pragas, pois estes devem ter aprovação do Ministério da Saúde e só podem ser aplicados por pessoa treinada ou por empresa contratada e cadastrada nas VISAs Estaduais e na Secretaria do Meio Ambiente.

Estes produtos têm, ainda, que ser estocados em local próprio, isolado das matérias-primas, dos alimentos e de outros possíveis produtos.



MUITO IMPORTANTE:

Produtos químicos ou venenos devem ESTAR SEMPRE bem guardados e longe de alimentos, sendo controlados por um responsável.

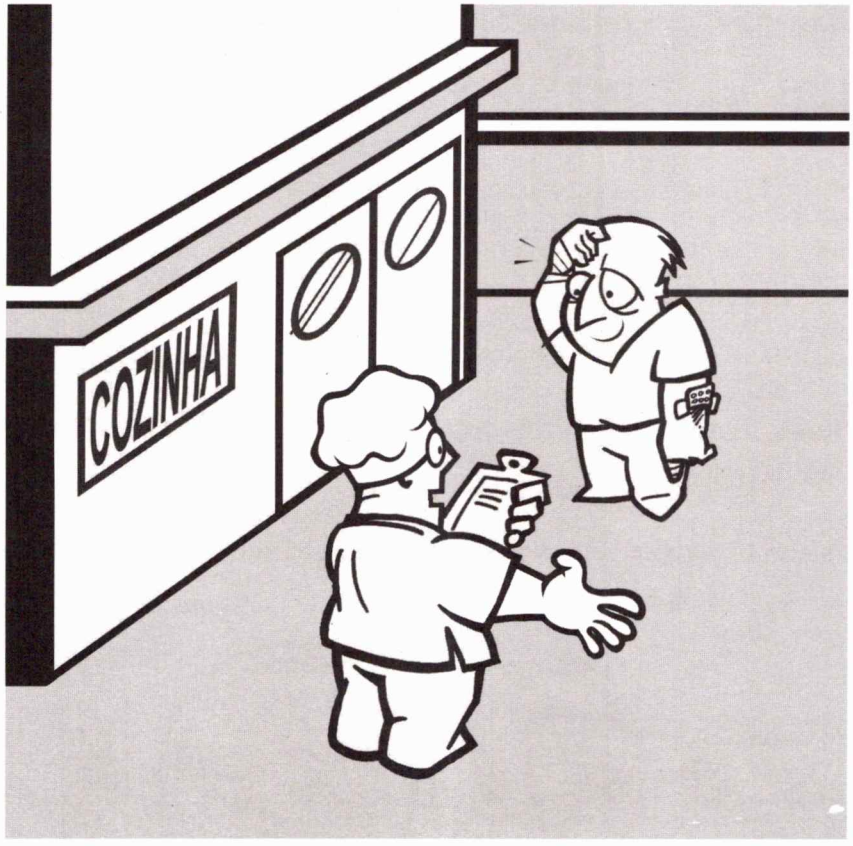
CONTROLE DA SAÚDE DO MANIPULADOR

A saúde do manipulador apresenta-se como importante condição para que ele possa trabalhar com alimentos.

Desse modo, não devem manipular alimentos os funcionários que apresentem:

- feridas e cortes nas mãos, braços ou antebraços;
- infecções nos olhos;
- diarréias;
- resfriados e gripes;
- infecções na garganta.

A Gerência, diante de tal situação, deve garantir que esses funcionários, sejam deslocados para outras atividades ou dispensados do trabalho, sem qualquer prejuízo para os mesmos.



OBS.: Deve-se cobrar o Atestado de Saúde Clínico fornecido pelas VISAs (Ministério da Saúde) e o PCMSO (Ministério do Trabalho), ou qualquer outra forma de controle de saúde exigida pelo estado ou município (ex.: Carteira de Saúde).

HIGIENE E COMPORTAMENTO PESSOAL



Já vimos que o homem pode ser fonte de microrganismos e de outros perigos para os alimentos. Assim, deve-se dar especial atenção às Boas Práticas de Higiene Pessoal e de Comportamento, a fim de proteger os alimentos contra contaminações físicas, químicas e microbiológicas. Acrescenta-se que tais contaminações podem ser originárias de todas as pessoas que tenham contato com:

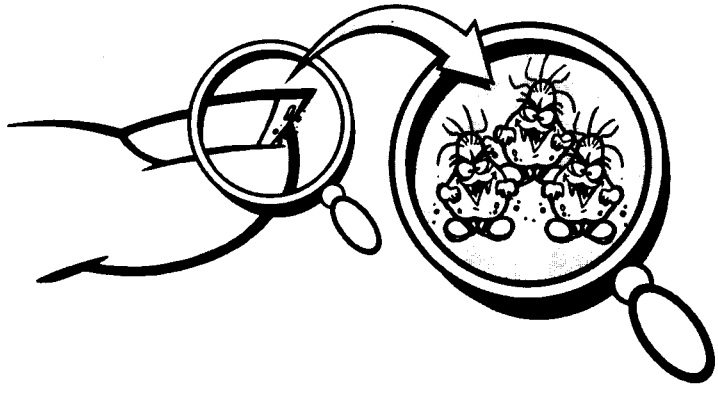
- matérias-primas;
- equipamentos e utensílios;
- alimentos em processo;
- alimentos prontos.

Percebe-se, então, que os cuidados com a higiene e com a aparência são muito importantes. Portanto, alguns hábitos devem fazer parte da rotina do trabalhador:

- tomar banho diariamente e se enxugar com toalha limpa;
- manter sempre os cabelos limpos e protegidos;
- no caso de homens, devem manter os cabelos aparados e a barba deve ser feita diariamente;
- recomenda-se, ainda, não usar bigode.

ESSES CUIDADOS SÃO NECESSÁRIOS PARA QUE SE EVITE A PRESENÇA DE PÊLOS E CABELOS NOS ALIMENTOS.

É preciso que se tenha, também, muita atenção com as unhas, que devem estar sempre curtas, limpas e sem esmalte.



RESÍDUOS DE ALIMENTOS NAS UNHAS AUMENTAM O RISCO DE CONTAMINAÇÃO POR MICRORGANISMOS NOS ALIMENTOS.

Além desses cuidados, deve-se:

- escovar os dentes após cada refeição;
- usar desodorantes inodoros ou, então, que apresentem perfume suave;
- usar maquiagem leve e não usar perfume.

O AMBIENTE DE TRABALHO DEVE SER AGRADÁVEL A TODOS.

Deve-se ter especial cuidado com a utilização de determinados adornos. Alguns como colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, relógios e anéis não devem ser permitidos.



ESSES OBJETOS PODEM, ACIDENTALMENTE, CAIR NOS ALIMENTOS, CARACTERIZANDO-SE COMO UM PERIGO FÍSICO.

PODEM, TAMBÉM, ABRIGAR RESÍDUOS DE ALIMENTOS E, ASSIM, FACILITAR A CONTAMINAÇÃO DE OUTRAS PREPARAÇÕES.

Uniformes



- Devem ser completos, bem conservados, limpos e mantidos fechados, preferencialmente com velcro.
- É recomendado que não possuam bolsos, especialmente nas partes acima da cintura.
- Recomenda-se a troca diária, além de sua utilização ser somente dentro do estabelecimento.
- Os sapatos devem ser fechados e confortáveis.

ATENÇÃO:

- Usar avental plástico somente onde há grande uso de água, não devendo, em hipótese alguma, ser utilizado próximo ao calor.
- Não utilizar quaisquer panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme (quando não estiver em uso).
- Não carregar objetos no uniforme tais como canetas, batons, isqueiros, cigarros, relógios ou quaisquer outros adornos.
- Nenhuma peça do uniforme deve ser lavada dentro da cozinha.

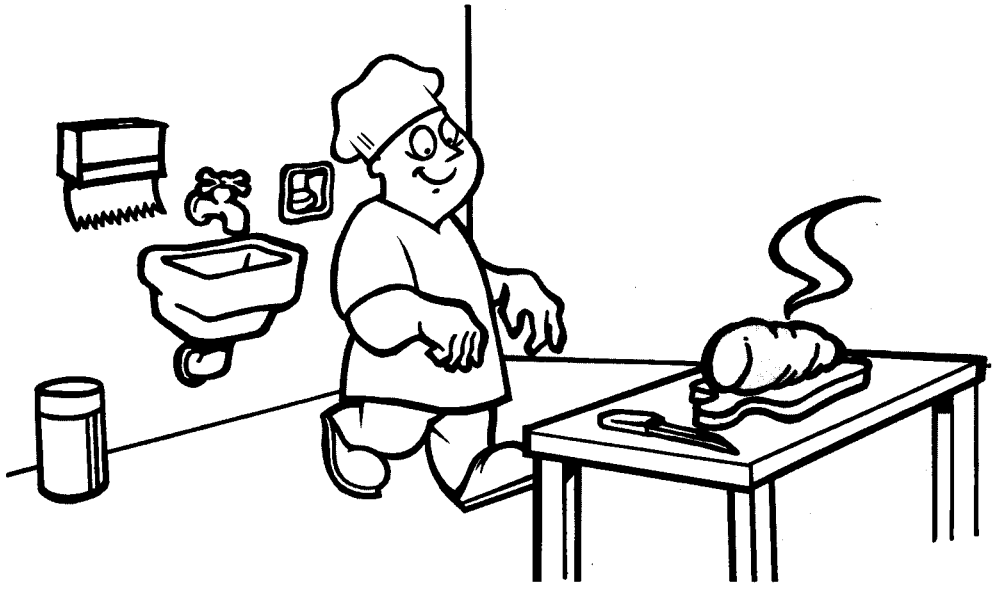
Comportamento no trabalho

As seguintes regras são importantes:

- não fumar ou manusear dinheiro;
- não tossir, cuspir ou falar quando estiver manuseando utensílios e alimentos;
- não mascar gomas ou palitar os dentes.

Quanto à necessidade de lavagem das mãos, destaca-se os principais momentos:

- ao chegar ao trabalho e entrar no setor;
- ao iniciar um novo serviço ou na troca de atividade;
- depois de utilizar o sanitário, tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- após o uso de panos ou materiais de limpeza;
- após ter recolhido o lixo e outros resíduos;
- após tocar em sacarias, caixas, garrafas, sapatos, etc.;
- ao manusear alimentos crus ou não higienizados.



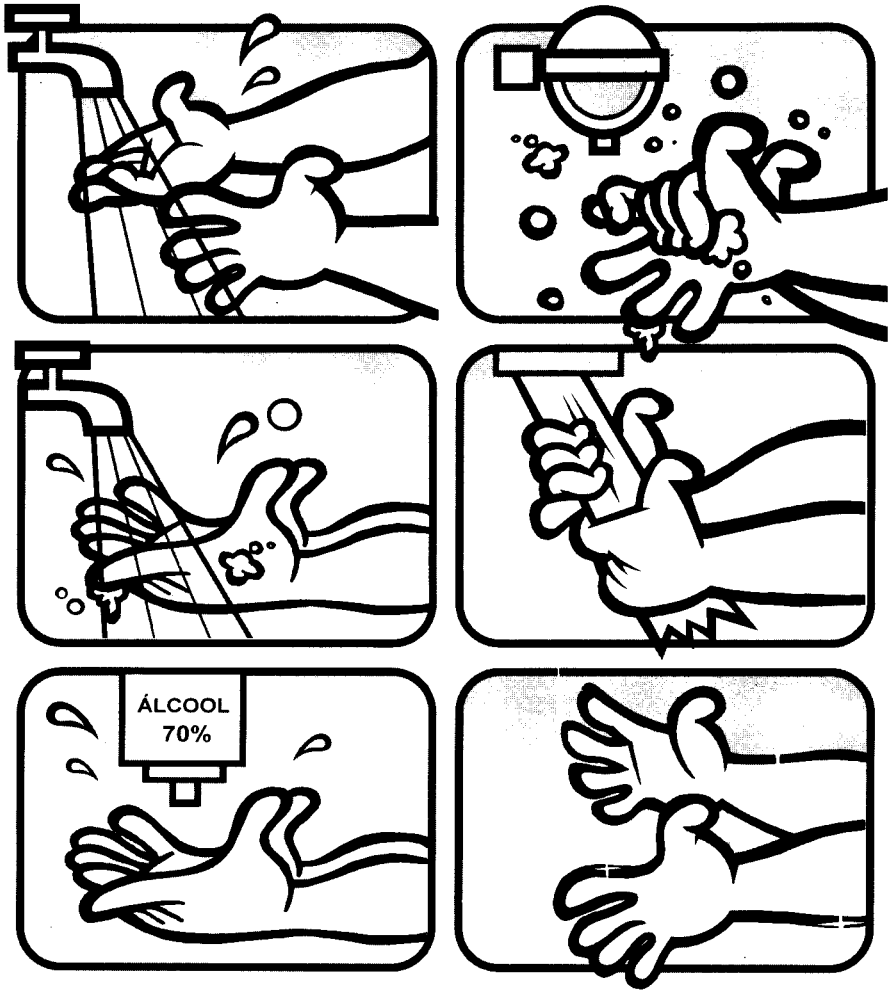
LAVAR AS MÃOS, ESPECIALMENTE, ANTES DE INICIAR O MANUSEIO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO.



NÃO GUARDAR ALIMENTOS DENTRO DOS ARMÁRIOS. É ANTI-HIGIÊNICO E PERIGOSO PARA A SAÚDE DE QUEM OS CONSUMIR.

ETAPAS PARA A HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS COM SABONETE LÍQUIDO

- Umedecer as mãos e os antebraços com água.
- Lavá-los com sabonete líquido, neutro e inodoro, massageando-os por 15 a 20 segundos.
- Lavar a torneira (quando a abertura for manual).
- Enxaguar bem as mãos e os antebraços.
- Enxaguar a torneira (quando a abertura for manual).
- Secar as mãos com toalha descartável (papel não reciclado) ou ar quente. Fechar a torneira com papel toalha, quando necessário.
- Aplicar sanitizante como álcool 70%, gel ou outra solução anti-séptica, de preferência, adicionado de umectante / hidratante.



PODE SER APLICADA SOLUÇÃO ANTI-SÉPTICA COM AS MÃOS ÚMIDAS, DEIXANDO-AS SECAR NATURALMENTE AO AR LIVRE.

PODE-SE UTILIZAR SABONETE BACTERICIDA E, NESTE CASO, MASSAGEAR AS MÃOS E ANTEBRAÇOS CUIDADOSAMENTE.

Higienização de Superfícies

A higienização é muito importante para a eliminação de microrganismos.

As bancadas, equipamentos e utensílios com resíduos de alimentos, poeira e gordura devem, primeiramente, ser limpas e, posteriormente, desinfetadas.

A higienização envolve duas etapas: limpeza e desinfecção.

LIMPEZA

- Deve ocorrer a remoção dos restos de alimentos das superfícies com auxílio de espátulas, escovas, esponjas, etc., visando à economia de detergente.
- Logo após, lava-se a superfície com detergente para uma remoção mais profunda dos resíduos de alimentos. Nesta etapa, recomenda-se o uso de água morna, pois esta ajuda na eficiência da limpeza.
- Finalmente, deve-se enxaguar a superfície com água corrente até a remoção completa do detergente, pois o mesmo inibe a ação dos desinfetantes, especialmente aqueles à base de cloro.



LIMPEZA É A ETAPA ONDE RETIRAMOS AS SUJIDADES. RETIRAMOS O QUE VEMOS!

DESINFECÇÃO

Vejamos como se pode realizar a desinfecção das superfícies.

No caso de Utensílios e Equipamentos

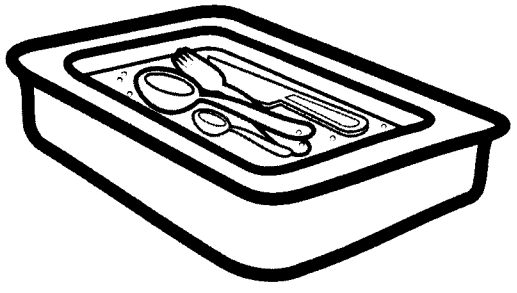
- Mergulhá-los em solução clorada na concentração de 100 a 200 ppm e mantê-los submersos por 2 minutos. Após a retirada, aguardar durante 15 minutos ou
- Borrifá-los com solução a base de cloro na concentração de 100 a 200 ppm e aguardar durante 15 minutos para a sua utilização.

Após a desinfecção, deve-se colocar os utensílios e equipamentos em local limpo e seco, protegidos de poeira e insetos.

No caso de Bancadas

- Banhá-las por espalhamento ou borrifamento com solução clorada na concentração de 100 a 200 ppm. Aguardar 10 a 15 minutos.
- Após o tempo de espera, promove-se o enxágüe para a remoção dos resíduos de cloro.
- Utiliza-se solução desinfetante a base de cloro somente em materiais confeccionados em aço inox ou plástico.

A desinfecção pode, também, ser realizada em água fervente por 5 minutos.





Desinfecção é a etapa em que eliminamos os microrganismos. RETIRAMOS O QUE NÃO VEMOS!

CUIDADO AO UTILIZAR PANOS NA COZINHA!

Os panos usados nos estabelecimentos podem se tornar uma das maiores fontes de contaminação. Dessa forma, só devem ser usados em último caso. Quando sua eliminação não for possível, é obrigatória sua limpeza e desinfecção após cada uso.

FARN

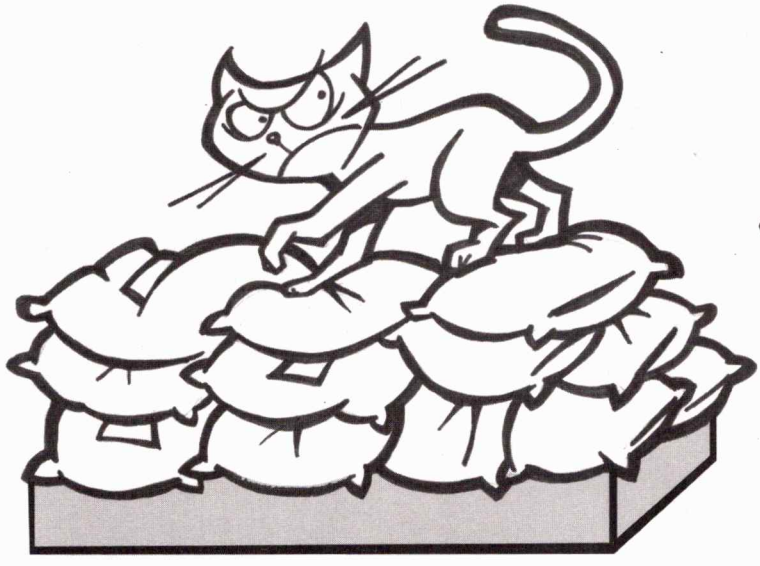
LIXO

- É importante remover o lixo diariamente ou quantas vezes forem necessárias.
- O lixo deve estar sempre em recipientes apropriados, tampados e ensacados.

LIXO EXPOSTO ATRAI INSETOS, ROEDORES E OUTROS ANIMAIS.



NÃO É PERMITIDA A PRESENÇA DE ANIMAIS DOMÉSTICOS NAS DEPENDÊNCIAS DE PREPARO, MANIPULAÇÃO, ARMAZENAMENTO OU ESTOCAGEM DE ALIMENTOS.





Regras para Visitantes

- Todos os que não são da equipe de manipulação são considerados visitantes.
- Para circularem pelas áreas de processamento, deverão estar uniformizados e seguir as regras estabelecidas para o pessoal da cozinha.



HORA DE FAZER *CHECK-LIST* EM SUA COZINHA!

ESTRUTURA FÍSICA DAS INSTALAÇÕES

1- As áreas sujas e limpas em sua cozinha ocupam diferentes espaços ?
- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÀS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

2- Em sua cozinha há cruzamento de produtos das áreas sujas com os das áreas limpas?
- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÀS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

3- Os pisos, as paredes e o teto são de materiais impermeáveis, para que possam resistir às repetidas lavagens?
- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÀS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

4- Os pisos, as paredes e o teto são de cores claras, mantidos em bom estado de conservação e de limpeza?
- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÀS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

5- Os pisos são antiderrapantes, resistentes a impactos e aos materiais de higienização?
- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÀS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

6- As paredes são azulejadas a altura mínima de 2 metros e protegidas contra impactos de carrinhos por meio de canos galvanizados e cantoneiras?
- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÀS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

7- As portas e janelas são de superfície lisa, capaz de permitir fácil limpeza, além de apresentarem bom estado de conservação e estarem ajustadas aos batentes ?
- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÀS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

8- A câmara ou depósito de lixo permanece fechado, devidamente protegido contra a entrada de insetos, ratos, gatos, etc.?
- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÀS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

9- A iluminação e ventilação nas áreas de produção são adequadas?
- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÁS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

10- As instalações sanitárias são separadas por sexo?
- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÀS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

11- A localização é adequada, sem comunicação com as áreas de fabricação, de manipulação e de estoque?

- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÀS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

12- As portas possuem sistema de fechamento automático?

- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÁS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

13- As aberturas possuem proteções que impedem a entrada de insetos?

- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÄS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

14- Possuem pia com sabão bactericida ou sabão líquido e sanificante, papel toalha ou ar quente para secagem das mãos e cestas para descarte do papel?

- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÁS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

15- Os armários são individuais, mantidos conservados e limpos?

- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÁS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

16- Os vasos sanitários e chuveiros atendem a proporção mínima de 1 para cada 20 colaboradores?

- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÁS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

CONTROLE DE ÁGUA

17- A água é proveniente da rede pública?

- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÀS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

18- Se procedente de outra fonte, recebe tratamento adequado ou possui boa qualidade, além de ser atestada?

- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÀS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

19- Ocorre desperdício de água por vazamento (tubulações ou torneiras)?

- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÀS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

20- O gelo utilizado nos alimentos é proveniente de água com boa qualidade?

- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÀS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

21- As caixas d'água e cisternas são mantidas tampadas adequadamente, sem rachaduras e infiltrações, instaladas sem risco de contaminação por enxurradas ou outras fontes?

- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÀS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

22- Os reservatórios d'água encontram-se em boas condições de higiene, livres de resíduos depositados no interior ou na superfície?

- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÀS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

23- Existe um programa de limpeza dos reservatórios d'água?
- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÀS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

24- O teor de cloro na água é monitorizado e registrado?
- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÀS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

25- Ocorrem análises microbiológicas após a higienização dos reservatórios?
- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÀS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

26- A planilha de monitorização e laudos de análises são mantidos arquivados por dois anos?
- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÀS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

Controle Integrado de Pragas

27- As aberturas que se comunicam com o exterior das instalações possuem proteção contra entrada de pragas?
- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÀS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

28- Os ralos são sifonados, com fechamento apropriado ou com tela de proteção?
- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÀS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

29- Existem molas ou outros dispositivos para fechamento automático das portas em sua cozinha?
- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÀS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

30- As embalagens externas das mercadorias (caixotes de madeira e caixas de papelão) são removidas na recepção?
- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÀS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

31- O sistema de esgoto está funcionando adequadamente?
- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÁS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

32- Existe acúmulo de resíduos de alimentos (sujidades) e de entulhos próximo às áreas de produção, de manutenção ou de estocagem de alimentos?
- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÀS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

33- Existe programa de controle químico de pragas?
- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÀS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

34- Os produtos químicos usados no combate às pragas têm registro no Ministério da Saúde?
- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÀS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

35- Os produtos químicos usados para combater as pragas são aplicados por pessoa treinada ou por empresa contratada?
- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÀS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

Controle da Saúde do Manipulador / Higiene e Comportamento Pessoal

Quanto ao manipulador

36- Ocorre troca de função ou dispensa quando apresenta algum tipo de ferimento ou problema de saúde?
- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÀS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

37- Apresenta-se limpo, com barba feita, cabelos cortados e protegidos?
- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÀS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

38- As unhas são mantidas curtas, limpas e livres de esmalte?
- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÀS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

39- Não manipula dinheiro na unidade de produção?
- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÀS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

40- Não fuma durante a manipulação dos alimentos?
- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÀS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

41- Não executa ato físico que possa contaminar o alimento, como coçar-se?
- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÀS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

42- Realiza a higienização das mãos sempre que:

• chega ao trabalho?
- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÀS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

• inicia um novo serviço?
- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÀS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

• troca de atividade?
- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÀS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

• utiliza o sanitário, tosse, espirra ou assoa o nariz?
- ☐ SIM
- ☐ NÃO
- ☐ ÀS VEZES
- ☐ NÃO SE APLICA

• recolhe lixo ou outros resíduos?
☐ SIM
☐ NÃO
☐ ÀS VEZES
☐ NÃO SE APLICA

• toca em sacarias, caixas, garrafas e sapatos?
☐ SIM
☐ NÃO
☐ ÀS VEZES
☐ NÃO SE APLICA

• manuseia alimentos prontos para o consumo?
☐ SIM
☐ NÃO
☐ ÀS VEZES
☐ NÃO SE APLICA

43- Existe um programa de treinamento para os funcionários quanto à higiene pessoal e a manipulação dos alimentos?
☐ SIM
☐ NÃO
☐ ÀS VEZES
☐ NÃO SE APLICA

Higienização das Superfícies

44- Os equipamentos são higienizados adequadamente após o uso?
☐ SIM
☐ NÃO
☐ ÀS VEZES
☐ NÃO SE APLICA

45- Os utensílios são higienizados adequadamente?
☐ SIM
☐ NÃO
☐ ÀS VEZES
☐ NÃO SE APLICA

46- Os utensílios são armazenados em local apropriado e protegidos de contaminação?
☐ SIM
☐ NÃO
☐ ÀS VEZES
☐ NÃO SE APLICA

Lixo

47- O lixo é removido diariamente ou quantas vezes forem necessárias?
☐ SIM
☐ NÃO
☐ ÀS VEZES
☐ NÃO SE APLICA

48- O lixo é colocado em recipientes apropriados, tampados e ensacados?
☐ SIM
☐ NÃO
☐ ÀS VEZES
☐ NÃO SE APLICA

49- Não são usados panos de algodão para secagem de superfícies que entrem em contato com os alimentos?
☐ SIM
☐ NÃO
☐ ÀS VEZES
☐ NÃO SE APLICA

Regras para Visitantes

50- Todas as pessoas que não fazem parte da cozinha são consideradas visitantes?
☐ SIM
☐ NÃO
☐ ÀS VEZES
☐ NÃO SE APLICA

51- Os visitantes só circulam pela cozinha se estiverem uniformizados?
☐ SIM
☐ NÃO
☐ ÀS VEZES
☐ NÃO SE APLICA

CONFEDERAÇÃO NACIONAL DO COMÉRCIO – CNC
CONSELHO NACIONAL DO SENAC
CONSELHO NACIONAL DO SESC

Antonio Oliveira Santos
Presidente

CONFEDERAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA – CNI
CONSELHO NACIONAL DO SENAI
CONSELHO NACIONAL DO SESI

Fernando Luiz Gonçalves Bezerra
Presidente

CONSELHO DELIBERATIVO NACIONAL DO SEBRAE

Carlos Eduardo Moreira Ferreira
Presidente

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANVISA

Gonzalo Vecina Neto
Diretor-Presidente

SENAC – DEPARTAMENTO NACIONAL

Roberto Carlos Régnier Netto
Diretor-Geral

SESC – DEPARTAMENTO NACIONAL

Oswaldo Kilzer da Rocha
Diretor-Geral

SENAI – DEPARTAMENTO NACIONAL

José Manuel de Aguiar Martins
Diretor-Geral

Mario Zanoni Adolfo Cintra
Diretor de Desenvolvimento

Eduardo Oliveira Santos
Diretor de Operações

SESI – DEPARTAMENTO NACIONAL

Rui Lima do Nascimento
Diretor-Superintendente

Otto Euphrásio de Santana
Diretor Técnico

Humberto Menezes
Diretor de Desenvolvimento

SEBRAE – NACIONAL

Julio Sérgio de M. Pedrosa Moreira
Diretor-Presidente

Vinicius Lummertz Silva
Diretor Técnico

Maria Delith Balaban
Diretora de Administração e Finanças

ANVISA

Ricardo Oliva
Diretor de Alimentos e Toxicologia

Cleber Ferreira dos Santos
Gerente Geral de Alimentos

CRÉDITOS

Representantes das instituições parceiras no Comitê Gestor Nacional do Projeto APPCC:
Carlos Alberto Leão – Senai/DN
Erna Martha Régnier – Senac/DN
João Baptista de Lima Filho – Anvisa/MS
Juvenal Ferreira Fortes Filho – Sesc/DN
Mônica O. Portilho de Lima – Sesi/DN
Reginaldo Barroso de Resende – Sebrae/Nacional

Coordenador Técnico Nacional do Projeto APPCC
Paschoal Guimarães Robbs

Comitê Técnico Nacional do Projeto APPCC – Mesa
Andréa da Silveira Estrella – Senac/DN
Carlos Alberto Leão – Senai/DN
Cláudia Márcia R. Roseno Mendonça – Sesc/DN
Erna Martha Régnier – Senac/DN
Fernando Magalhães – Anvisa/MS
Fernando Magalhães S. Pinto – Sesi/DN
Joana Botini – Senac/DN
Maria Lúcia Telles S. Farias – Senai/RJ
Mercedes Yoko Silva – Sesi/DN
Paschoal Guimarães Robbs – Senai/RJ
Paulo Bruno – Senac/DN
Reginaldo Barroso de Rezende – Sebrae/NA
William D. B. Silveira – Sesc/DN

SENAC/DN – Coordenação Técnica do Projeto APPCC – Mesa
Andréa da Silveira Estrella
Erna Martha Régnier
Joana Botini
Paulo Bruno

Equipe Técnica
Brigitte Marie Angele Bertin – Bioqualitas
Cláudia Márcia R. R. Mendonça – Sesc/DN
Luana de Assis – Bioqualitas
Paschoal Guimarães Robbs – Senai/RJ
Sandra Rojas Duailibi – Senac/SP
Valdir Favarin – Micral
Willian Dimas Bezerra da Silveira – Sesc/DN

Colaboração
Andréa da Silveira Estrella – Senac/DN
Fernando Magalhães – Anvisa/MS
João Baptista de Lima Filho – Anvisa/MS
Joana Botini – Senac/DN
Paulo Bruno – Senac/DN

Editoração
A Empresa do Texto Ltda.

Projeto Gráfico
CV Design

projeto APPCC MESA

Série **Qualidade e Segurança Alimentar**

- Elementos de Apoio: Boas Práticas e Sistema APPCC
- Guia de Elaboração do Plano APPCC
- Guia de Elaboração do Plano APPCC: Cozinha Hospitalar e Banco de Leite
- Guia do Empresário: Boas Práticas e Sistema APPCC
- Guia Passo a Passo: Implantação de Boas Práticas e Sistema APPCC
- Guia de Verificação: Boas Práticas e Sistema APPCC
- Manual do Responsável Técnico
- Cartilha 1: Controle de Perigos
- Cartilha 2: As Boas Práticas I
- Cartilha 3: As Boas Práticas II
- Cartilha 4: Controles na Produção
- Cartilha 5: Passo a Passo para Implantação de Boas Práticas e Sistema APPCC
- Cartilha do Manipulador de Alimentos
- Guia Passo a Passo para o Manipulador de Alimentos

F000337