

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ  
PÓS GRADUAÇÃO EM GESTÃO PÚBLICA MUNICIPAL

GIOVANA ANDRÉA ZANINI KUNDLATSCH

PROPOSTA DE UM MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA  
MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, PARA O “CENTRO DE  
EDUCAÇÃO MUNICIPAL ANJO DA GUARDA”.

Mafra

2011

GIOVANA ANDRÉA ZANINI KUNDLATSCH

PROPOSTA DE UM MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA  
MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, PARA O “CENTRO DE  
EDUCAÇÃO MUNICIPAL ANJO DA GUARDA”.

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE  
CURSO apresentado à Universidade  
Federal do Paraná para obtenção do  
título de Especialista em Gestão  
Pública Municipal.

Orientadora:  
PROF.<sup>a</sup> DANIELLE  
MANTOVANI LUCENA DA  
SILVA.

Mafra

2011

## SUMÁRIO

1- INTRODUÇÃO.....	5
1.1 APRESENTAÇÃO/PROBLEMÁTICA.....	5
1.2 OBJETIVO GERAL.....	6
1.3 JUSTIFICATIVAS DO OBJETIVO.....	6
2- REVISÃO TEÓRICO-EMPÍRICA.....	8
2.1 QUAL A FINALIDADE DE SE FAZER UM MANUAL DE BOAS PRÁTICAS?.....	8
2.2 O QUE SÃO BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS?.....	8
2.3 QUAIS ELEMENTOS DEVEM COMPOR UM MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS?.....	9
2.4 O QUE QUER DIZER O TERMO “SEGURANÇA ALIMENTAR”?..	10
2.5 QUEM SÃO OS RESPONSÁVEIS PELA FISCALIZAÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR?.....	13
2.6 OS PERIGOS DE SE INGERIR ALIMENTOS QUE NÃO SÃO SEGUROS.....	14
3- METODOLOGIA.....	16
4- A ORGANIZAÇÃO PÚBLICA.....	17
4.1 DESCRIÇÃO GERAL.....	17
4.2 DIAGNÓSTICO DA SITUAÇÃO-PROBLEMA.....	18
5- PROPOSTA.....	20
5.1 DESENVOLVIMENTO DA PROPOSTA.....	20
5.2 PLANO DE IMPLANTAÇÃO.....	20
5.3 RECURSOS.....	20
5.4 RESULTADOS ESPERADOS.....	21
5.5 RISCOS OU PROBLEMAS ESPERADOS E MEDIDAS PREVENTIVO-CORRETIVAS.....	21

6- CONCLUSÃO.....	22
7- REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	24
ANEXOS.....	27
ANEXO A- MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA MAIPULAÇÃO DE ALIMENTOS DO CEM ANJO DA GUARDA.....	28

## **1- Introdução:**

### **1.1 Apresentação/Problemática:**

Em virtude do desenvolvimento nos sistemas de produção de alimentos no Brasil nos últimos anos, para conseguir-se um elevado padrão de qualidade na elaboração de produtos alimentícios, bem como na execução de serviços de nutrição e alimentação, torna-se necessária à aplicação de um programa de boas práticas que permita, de modo eficiente e seguro, obter-se produtos e serviços de inquestionável condição higiênico-sanitária.

Um dos fatores que contribuem para essa afirmação é a adoção da sistematização dos procedimentos e estruturas dos serviços de fabricação ou manipulação de alimentos e refeições no que chamamos de Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos. No caso das cozinhas essas boas práticas vem documentadas no que denominamos Manual de Boas Práticas.

Visando melhorar as condições higiênico-sanitárias que envolvem a preparação de alimentos, o Ministério da Saúde publicou a Portaria nº 1428 de 26 de novembro de 1993, recomendando que seja elaborado um Manual de Boas Práticas para Manipulação de Alimentos, baseado nas publicações técnicas da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Organização Mundial de Saúde e *Códex Alimentarius*. A iniciativa é para o acompanhamento de possíveis práticas inadequadas de manipulação, utilização de matérias-primas contaminadas, falta de higiene durante a preparação dos alimentos, além de equipamentos e estrutura operacional deficiente, e adequar à ação da Vigilância Sanitária. Para os serviços de alimentação, em 2004, a ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) publicou a Resolução RDC (Resolução da Diretoria Colegiada) nº 216 com o objetivo de atingir a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos alimentos para todos os serviços que oferecem alimentos ao público, tais como lanchonetes, restaurantes, cozinhas industriais, *buffets*, padarias, pastelarias, confeitarias e outros. A norma orienta os estabelecimentos a procederem de maneira adequada e segura na manipulação, preparo, acondicionamento, armazenamento, transporte e exposição dos alimentos à venda.

A Administração envolve planejamento, organização, liderança e avaliação segundo MENDONÇA (2010), e em cada uma dessas etapas existem processos, os quais se referem ao conjunto de ações, que levam a um determinado fim, pretende-se utilizar o processo descrito para propor uma melhoria na administração do CEM Anjo da Guarda, através do Manual de boas Práticas para Manipulação de Alimentos, a fim de que se obtenha uma rotina de trabalho com práticas e ambiente de trabalho com adequadas condições higiênico-sanitárias, adequadas a estrutura física da escola.

### **1.2 Objetivo Geral:**

ELABORAR um Manual de Boas Práticas para o CEM Anjo da Guarda.

### **Objetivos Específicos:**

- Entregar ao CEM Anjo da Guarda uma Proposta de Manual de Boas Práticas para Manipulação de Alimentos, para normatizar a rotina de trabalho da cozinha;
- Elaborar conjuntamente um fluxograma de atividades e rotina de trabalho da cozinha do CEM Anjo da Guarda;
- Propor que o Manual aqui desenvolvido sirva como modelo de Manual de Boas Práticas para Manipulação de Alimentos, para as demais unidades escolares do Município de Mafra, para que o mesmo possa ser adequado à realidade de cada escola.

### **1.3 Justificativas do objetivo:**

Pretende-se com o presente trabalho determinar de um modo preciso como o trabalho deve ser desenvolvido, padronizando os métodos de procedimentos. Com isso o trabalho será racionalizado, oferecendo segurança aos funcionários, evitando perda de tempo. Também diminuirá a incidência de

erros e acidentes, oferecendo aos alunos um alimento seguro. Alimento seguro é aquele que não oferece perigos à saúde e à integridade do consumidor. Os perigos podem ser:

- biológicos, que são microorganismos (bactérias, vírus, fungos) que não podemos ver a olho nu, mas que são as principais causas de contaminação nos alimentos;

- químicos, que são produtos químicos, como por exemplo, desinfetantes, inseticidas, antibióticos, agrotóxicos e outros venenos;

- físicos, são materiais como pregos, pedaços de plástico, de vidro, de ossos, espinhas de peixe e outros.

Garantir a segurança dos alimentos não é uma opção, e sim uma obrigação dos profissionais envolvidos com alimentação.

## **2- Revisão teórico-empírica:**

Neste capítulo serão abordados os principais conceitos de: Qual a finalidade de se fazer um Manual de Boas Práticas? O que são Boas Práticas de Manipulação de Alimentos? Quais elementos devem compor um Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos? O que quer dizer o termo “segurança alimentar”? Quem são os responsáveis pela fiscalização da Segurança Alimentar? Os perigos de se ingerir alimentos que não são seguros.

### **2.1- Qual a finalidade de se fazer um Manual de Boas Práticas?**

Fazemos parte de uma sociedade na qual o acesso à informação assume contornos visuais, potencializando tecnologias da informação capazes de garantir visibilidades e acessibilidade, praticamente irrestritas, a uma infinidade de dados que, se devidamente organizados, poderão gerar subsídios importantes para auxiliar na tomada de decisões nos diversos níveis, pessoal, profissional e empresarial. Espera-se que as organizações contemporâneas disponham de ferramentas que lhes permitam armazenar, consolidar e analisar dados inerentes às suas próprias práticas.(MENDONÇA, 2010).

Dentro desse contexto, surge à importância de documentos chamados “manuais”, que são: “documentos elaborados dentro de uma empresa com a finalidade de uniformizar os procedimentos que devem ser observados nas diversas áreas de atividades, sendo, portanto, um ótimo instrumento de racionalização de métodos.” Como é aqui proposto um Manual de Boas Práticas para Manipulação de Alimentos.

### **2.2- O que são Boas Práticas de Manipulação de Alimentos?**

Todos os dias, em todo o mundo, pessoas ficam doentes por causa de algo que comeram. Estas doenças são designadas por doenças de origem alimentar e são causadas por microrganismos perigosos e/ou químicos tóxicos. A maior parte das doenças de origem alimentar pode ser prevenida com Boas Práticas de Manipulação dos alimentos.

As Boas Práticas de Fabricação e Manipulação (BPFM) são um conjunto de princípios e regras que devem ser adotadas pelas indústrias para o correto manuseio de alimentos. Essas práticas abrangem desde a escolha das matérias-primas até o produto final, com o objetivo de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos, buscando a preservação da saúde dos consumidores.

### **2.3- Quais elementos devem compor um Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos?**

O Manual de Boas Práticas é um documento que deve descrever, de maneira fiel, suas instalações, os controles e as operações realizadas em suas dependências, incluindo itens importantes como:

- Requisitos higiênico-sanitários dos edifícios (instalações físicas);
- Controle da água de abastecimento;
- Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- Capacitação profissional e o controle da higiene e saúde dos manipuladores;
- Manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;
- Manejo de resíduos (lixo e demais itens descartados);
- Controle e garantia de qualidade do alimento preparado, incluindo controle das matérias-primas, manipulação dos alimentos e seu transporte;
- Responsabilidade técnica.

No entanto, a simples elaboração de um Manual não garante a segurança dos alimentos, sendo também essencial a qualificação periódica e supervisão técnica dos manipuladores, bem como a elaboração e implementação de procedimentos, controles e registros. A legislação exige, no mínimo, quatro Procedimentos Operacionais Padronizados, também chamados POP, relacionados a:

- Higiene e saúde dos manipuladores (POP 1);
- Higienização de instalações, equipamentos e móveis (POP 2);
- Controle integrado de vetores e pragas urbanas (POP 3);
- Higienização do reservatório de água (POP 4).

Os procedimentos operacionais devem estabelecer de maneira objetiva, a descrição passo a passo para a realização das operações que garantam a segurança dos alimentos na empresa, de forma a prevenir, reduzir a níveis aceitáveis ou eliminar riscos de contaminação dos alimentos.

#### **2.4- O que quer dizer o termo “segurança alimentar”?**

Não são de agora os muitos problemas atualmente identificados de segurança alimentar, ao longo da História, perigos alimentares têm sido referidos. A ocorrência de doenças de origem alimentar continua a ser um problema significativo de saúde pública, tanto em países desenvolvidos como nos países em desenvolvimento. Segundo a OMS (Organização Mundial de Saúde) anualmente, 1.8 milhões de pessoas morrem devido a doenças diarréicas ligadas a alimentos ou água contaminados. Mais de 200 doenças conhecidas são transmitidas através dos alimentos (MEAD, 1999). A preparação higiênica dos alimentos pode prevenir a ocorrência da maioria destes casos.

Diante do quadro de grandes transformações das duas últimas décadas e suas repercussões nos padrões de produção e consumo de alimentos, fortalece-se no Brasil a temática da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), fazendo referência às questões alimentares que dizem respeito ao conjunto da população, e não apenas aos segmentos mais vulneráveis, ao incluir, ao mesmo tempo, a dimensão nutricional, a disponibilidade (food security) e a segurança (food safety) dos alimentos: - Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis. (COSTA, 2008)

Todas as pessoas envolvidas na preparação de alimentos desejam servir uma boa refeição, saborosa e de aspecto agradável. Para que isto seja possível, é necessário ter alguns conhecimentos básicos sobre vários aspectos importantes da manipulação do alimento. Durante o preparo e cozimento os alimentos estão sob o risco de serem contaminados, pois são manuseados diversas vezes. Portanto, para evitar que ocorra a contaminação, é importante manter a higiene do pessoal, de utensílios, instalações e equipamentos.

Dentre as práticas mais importantes, a Organização Mundial da Saúde (OMS) destaca dez regras de ouro sobre os cuidados adequados que devemos ter com os alimentos:

1. Adquirir alimentos tratados de maneira higiênica.
2. Cozinhar bem os alimentos.
3. Consumir imediatamente os alimentos cozidos.
4. Armazenar cuidadosamente os alimentos cozidos.
5. Reaquecer bem os alimentos cozidos.
6. Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos.
7. Lavar as mãos freqüentemente.
8. Manter cuidadosamente higienizadas todas as superfícies da cozinha.
9. Manter os alimentos fora do alcance de insetos, roedores e outros animais.
10. Utilizar água pura.

O alimento limpo e bem conservado é fonte de saúde. Por isso as práticas sanitárias visam, em última instância, evitar a contaminação e alteração dos alimentos. Essas medidas iniciam na seleção da matéria-prima, no seu transporte e armazenagem, em um preparo em condições adequadas no que se referem a instalações físicas, equipamentos e utensílios, nas condições higiênicas do pessoal e finalmente na distribuição da refeição.

Segundo KRAMER (2006) apud MALUF e MENEZES (2004), o termo “Segurança Alimentar” começa a ser utilizado a partir do contexto de segurança nacional para cada país, apontando para a necessidade de formação de

estoques “estratégicos” de alimentos e fortalecendo a ideia de que a soberania de um país dependia de sua capacidade de auto suprimento de alimentos.

Isso se tornou ainda mais claro após o fim da I Guerra Mundial, sobretudo na Europa, que um país poderia dominar o outro controlando seu fornecimento de alimentos. A alimentação seria uma arma poderosa, principalmente se aplicada por uma potência em um país que não tivesse a capacidade de produzir por conta própria e suficientemente seus alimentos.

Até a década de 70, o que predominava era que a produção agrícola estava intimamente ligada a ideia de Segurança Alimentar. Nesse momento os estoques mundiais de alimentos estavam bastante escassos com quebras de safra em importantes países. E ainda nesse contexto se fortalecia o argumento da indústria química na defesa da Revolução Verde. A ideia era de que com o emprego maciço de fertilizantes e agrotóxicos aumentaria a produção agrícola e com isso acabaria a fome e a desnutrição no mundo.

Com tudo isso o que se percebe é que a questão da Segurança Alimentar é muito mais do que oferta de alimentos, mas é sim a capacidade de acesso da população aos alimentos.

Segundo a FAO (*Food Agriculture Organization*) Segurança Alimentar é a “situação na qual toda a população tem pleno acesso físico e econômico a alimentos seguros e nutritivos que satisfaçam as suas necessidades e preferências nutricionais para levar uma vida ativa e saudável” (JANK, 2007).

Já no Brasil, através de um documento elaborado por representantes do governo e da sociedade civil para a Cúpula Mundial de Alimentação, chegou-se a seguinte definição: Segurança alimentar é garantir a todos condições de acesso a alimentos básicos de qualidade, em quantidade suficiente, de modo permanente e sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, com base em práticas alimentares saudáveis, contribuindo, assim, para uma existência digna, em um contexto de desenvolvimento integral da pessoa humana.” (MENEZES,2004)

No âmbito da saúde coletiva o termo alimento seguro (*food safety*) significa garantia de consumo alimentar seguro, ou seja, são produtos livres de contaminantes de natureza química (agroquímicos), biológica (organismos

patogênicos), física ou de outras substâncias que possam colocar em risco sua saúde.

## **2.5 – Quem são os responsáveis pela fiscalização da Segurança Alimentar?**

A nível internacional Segurança Alimentar é preconizada por organismos e entidades como a FAO e a Organização Mundial de Saúde (OMS). Já na estância nacional o Ministério da Saúde (MS), da Agricultura e do Abastecimento (MAA) e o Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (IDEC) são os órgãos responsáveis (CAVALLI, 2001).

A responsabilidade pela fiscalização dos produtos industrializados, exceto os produtos de origem animal e bebidas, é do Ministério da Saúde. E subordinada a esse ministério está a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que coordena o sistema de controle nos serviços de alimentação – *food service* – envolvendo restaurantes, bares, lanchonetes, empresas de refeições coletivas, panificadoras, lojas de conveniência, mercearias, entre outros.

Baseado nas publicações técnicas da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Organização Mundial de Saúde e *Códex Alimentarius*, e visando melhorar as condições higiênico-sanitárias que envolvem a preparação de alimentos, o Ministério da Saúde publicou a Portaria nº 1428 de 26 de novembro de 1993, recomendando que seja elaborado um Manual de Boas Práticas para Manipulação de Alimentos. Assim fica possível adequar à ação da Vigilância Sanitária, e intensificar o acompanhamento de possíveis práticas inadequadas de manipulação, utilização de matérias-primas contaminadas, falta de higiene durante a preparação dos alimentos.

A Comissão do *Codex Alimentarius* executa o Programa Conjunto da FAO/OMS sobre Normas Alimentares, cujo objetivo é proteger a saúde dos consumidores e garantir práticas equitativas no comércio de alimentos. O *Codex Alimentarius* (do latim Lei ou Código dos Alimentos) é uma coletânea de normas alimentares adotadas internacionalmente e apresentadas de modo uniforme. Inclui ainda disposições de natureza consultiva na forma de códigos

de práticas, diretrizes e outras medidas recomendadas, destinadas a alcançar os objetivos do *Codex Alimentarius*. A Comissão do *Codex Alimentarius* considera que tais códigos de práticas poderiam ser utilizados como listas de verificação (*checklists*) de requisitos por autoridades nacionais encarregadas do controle dos alimentos. A publicação do *Codex Alimentarius* tem por objetivo orientar e promover a elaboração de definições e o estabelecimento de requisitos aplicáveis aos alimentos, auxiliando a sua harmonização e, conseqüentemente, facilitando o comércio internacional. (*Codex Alimentarius*)

## **2.6- Os perigos de se ingerir alimentos que não são seguros:**

Todos os dias milhões de pessoas adoecem e alguns milhares acabam por falecer devido a doenças de origem alimentar que são possíveis de prevenir. A correta preparação dos alimentos permite prevenir a maioria das doenças de origem alimentar. (AMORIN, NOVAIS, CORREIA, 2008)

Nas últimas décadas, as doenças transmitidas por alimentos assumiram grande relevância em saúde pública devido ao expressivo número de casos. Segundo Antoniali, Sanches e Nogueira (2008) o desenvolvimento econômico, a globalização do mercado mundial e a rapidez dos meios de transporte contribuíram para colocar, significativamente, os alimentos como uma importante via de transmissão de patógenos, favorecendo a introdução de microorganismos em regiões onde antes não existiam. Além disso, outros fatores, como as mudanças relativas aos hábitos alimentares, à tendência de ingerir alimentos frescos ou *in natura* como uma medida de preservar sabor e nutrientes, os novos sistemas de produção e processamento de vegetais, a crescente urbanização e o grande número de indivíduos susceptíveis à degradação do sistema imunológico humano, contribuem para alterar a história epidemiológica de doenças diarréicas.

Os perigos biológicos são resultantes da contaminação dos alimentos por microrganismos patogênicos, da multiplicação e sobrevivência destes

através da água de irrigação e lavagem, do solo, equipamentos, embalagens e contato de pessoas com o produto. Portanto a implementação das boas práticas de produção é fundamental para prevenir a contaminação microbiana.

Por fim com o objetivo de atingir todos os serviços que oferecem alimentos ao público, tais como lanchonetes, restaurantes, cozinhas industriais, *buffets*, padarias, pastelarias, confeitarias entre outros, em 2004, a ANVISA publicou a Resolução RDC nº 216. A norma orienta os estabelecimentos a procederem de maneira adequada e segura na manipulação, preparo, acondicionamento, armazenamento, transporte e exposição dos alimentos à venda, ou no caso de cozinha de escolas, prontos para consumo. Que é o que aqui se propõe com a elaboração do Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos para o CEM Anjo da Guarda.

### **3- Metodologia:**

O trabalho será desenvolvido no CEM Anjo da Guarda, onde serão realizadas visitas técnicas no ambiente da cozinha, para avaliação do espaço físico e quantidade de utensílios e equipamentos disponíveis, além de conversas com os profissionais envolvidos no processo da Alimentação Escolar no CEM Anjo da Guarda. Após essas atividades será elaborado um Manual de Boas Práticas para Manipulação de Alimentos e um Fluxograma da Rotina de Trabalho dessa cozinha, através de estudos sobre a proposta da ANVISA, para elaboração desse documento. Depois de elaborado o documento, o mesmo será discutido com a equipe técnica da escola, para que seja concluído e colocado em prática, como uma norma de procedimentos a serem executados diariamente nessa rotina de serviços.

#### **4- A Organização Pública:**

##### **4.1- Descrição Geral:**

A instituição em que o projeto será desenvolvido chama-se Centro de Educação Municipal Anjo da Guarda. O CEM Anjo da Guarda é uma escola de ensino infantil e fundamental, da Rede de Educação Básica do Município de Mafra.

A fundação do Centro de Educação Municipal “Anjo da Guarda”, é fruto da iniciativa comunitária entre o Hospital São Vicente de Paulo, que cedeu uma casa de sua propriedade, efetuou as reformas e adquiriu os móveis e utensílios com o auxílio do Clube de Amigos do Hospital. Iniciou suas atividades em 06/05/1996, sob a administração do Prefeito Sr. Nery Antônio Nader, do Secretário de Educação Sr. Acary Juruá Stoeterau (in memórian) e da diretora Zenaide Godescki Grein, com 12 alunos, todos filhos de funcionários do Hospital.

A iniciativa de sua criação partiu da Direção do Hospital São Vicente de Paulo, que vinha sentindo a necessidade das mães que ali trabalhavam, por não terem onde deixar seus filhos menores durante a jornada de trabalho. Com o Centro de Educação, as mães que trabalhavam naquela Casa Hospitalar sentiam maior tranquilidade e segurança, sabendo que seus filhos estão próximos do seu local de trabalho.

As atividades têm como finalidade o desenvolvimento integral da criança em seus aspectos: socio emocional, psicomotor e cognitivo, complementando a ação da família, respeitando as individualidades de cada criança e resgatando suas experiências.

A filosofia do C.E.M Anjo da Guarda no aspecto pedagógico está embasado essencialmente nos principais aspectos teóricos que fundamentam a educação atual. Principalmente nos referenciais Curriculares Nacionais, Proposta Pedagógica de Santa Catarina e Proposta Pedagógica do Município de Mafra – PROPEIM (Educação Infantil).

Com o tempo, e diante da intensa procura por parte da comunidade vizinha do Hospital, decidiu-se em aceitar na Unidade Escolar, também, as crianças que residem nas proximidades do Hospital.

No ano de 2007, na administração do Prefeito senhor João Alfredo Herbst e da Secretária Municipal de Educação senhora Marise Valério Braz de Oliveira obteve-se uma valiosa conquista, a extensão para o Ensino Fundamental, com a construção de um novo espaço físico para funcionamento da escola. A primeira turma contou com 23 alunos, tendo a Vera Lúcia Stobel como professora e Zenaide Godescki Grein como diretora. Devido à falta de espaço físico a turma funcionou na Secretaria Municipal de Educação.

No ano de 2008 a nova sede da escola continuava em construção e as aulas funcionaram ainda provisoriamente na Secretaria Municipal de Educação com as turmas de 2ªsérie/9anos e 3ªsérie/9anos, com a professora Ana Paula Brambila.

No dia 08/02/2010 iniciou-se o ano letivo na nova Unidade Escolar, com espaço amplo e adequado para um melhor desenvolvimento das atividades pedagógicas, além de atender um maior número de alunos, inclusive recebendo todos os materiais e equipamentos novos.

Atualmente, o Centro de Educação Municipal é administrado pela Sra. Zenaide Godescki Grein e equipe, contando com 370 educandos, matriculados do Berçário I ao 6º ano/9, sendo 158 na Educação Infantil e 212 no Ensino Fundamental, 20 educadores, 05 profissionais da Educação Infantil, 01 orientadora pedagógica, 02 monitoras, 01 secretária (professora readaptada), 12 estagiárias (auxiliares de professor), 07 funcionários, 02 vigias e 01 APP que estrutura suas ações na colaboração e ajuda mútua, possibilitando a construção da autonomia e da cooperação que leva a vitória, que são motivos de orgulho e satisfação para toda equipe e comunidade.

#### **4.2- Diagnóstico da situação-problema:**

O CEM Anjo da Guarda teve sua nova estrutura física inaugurada em 2010, frente a essa realidade de novas instalações físicas, dentro dos padrões de qualidade de construção para uma escola, faz-se de muita importância à elaboração de um Manual de Boas Práticas para Manipulação de Alimentos,

que direcione as rotinas de trabalho da cozinha do CEM Anjo da Guarda, favorecendo, portanto às práticas de Segurança Alimentar nessa escola.

O bom funcionamento de uma organização está diretamente influenciado pela configuração por ela adotada. Dessa forma a organização, através do Manual aqui proposto, pode reunir melhores condições para transformar as relações em um componente sistêmico, já devidamente racionalizado e, portanto, aderente às chamadas boas práticas de gestão.

Com o intuito de manter atualizados os registros, com posturas que permitissem documentar as operações, achou-se por bem que a escola tomasse a decisão de documentar o processo da alimentação escolar, desde a chegada do alimento à escola até o momento do servi-lo ao aluno, conforme determina a Resolução RDC nº 216 da ANVISA, afim de que se conseguisse aprimorar o método de atendimento e, de forma subsequente, programar inovações e melhorias.

## **5- Proposta:**

### **5.1- Desenvolvimento da proposta:**

O Manual de Boas Práticas para Manipulação de Alimentos é um instrumento que descreverá os processos de trabalho da rotina da cozinha da alimentação escolar do CEM Anjo da Guarda. Esse manual tem o propósito de reunir, a partir de políticas e diretrizes traçadas, as rotinas de trabalho da cozinha da escola, com o objetivo de facilitar a consulta por qualquer funcionário quando num momento de dúvida de como se deve proceder em determinada situação.

### **5.2- Plano de implantação:**

O Manual de Boas Práticas para Manipulação de Alimentos aqui proposto, será apresentado à direção do CEM Anjo da Guarda e à Secretária Municipal de Educação num primeiro momento, para avaliações e adequações. Posteriormente será proposto como rotina de trabalho aos funcionários envolvidos com a alimentação na escola, que serão estimulados a fazerem desse instrumento a sua rotina do dia a dia de trabalho, entendendo também a importância desse método para oferecer aos alunos uma alimentação segura.

Todo esse trabalho de implantação e execução será monitorado pela equipe escolar e também pela nutricionista, responsável técnica pela alimentação escolar.

### **5.3- Recursos:**

Como recurso humano para elaboração desse projeto participará a nutricionista, responsável técnica pela Alimentação Escolar, e também toda equipe de profissionais do CEM Anjo da Guarda.

Será utilizado como recurso material o próprio Manual proposto por esse projeto, bem como o Fluxograma de Rotina.

E como recurso de instalações será utilizado o CEM Anjo da Guarda, local onde o projeto será desenvolvido; e a Secretaria Municipal de Educação, local onde serão feitas algumas pesquisas.

#### **5.4- Resultados esperados:**

Espera-se com o Manual aqui proposto, que o CEM Anjo da Guarda, através dos colaboradores envolvidos com a Alimentação Escolar na escola, seja colocado em prática, ou seja todas as rotinas propostas sejam executadas no dia a dia de trabalho, a fim de que se consiga atingir uma Alimentação Escolar com maior qualidade higiênico sanitária, racionalizando o trabalho, evitando perda de tempo, com maior segurança aos funcionários e consequentemente aos alunos.

#### **5.5- Riscos ou problemas esperados e medidas preventivo-correctivas:**

Corre-se o risco do Manual não ser colocado em prática, ou com o passar do tempo cair em desuso, por isso sugere-se que a diretora do CEM Anjo da Guarda, juntamente com a nutricionista, responsável técnica da Alimentação Escolar, invista na análise anual de como tem sido a rotina de trabalho da cozinha da escola: O que tem acontecido de acordo com o Manual? O que não está sendo colocado em prática? O que mudou na estrutura física da cozinha e precisa ser adequado ao Manual? Quais utensílios e equipamentos foram substituídos? Após esse momento o Manual deve ser corrigido, e os funcionários envolvidos no processo da Alimentação Escolar devem ser reapresentados ao Manual e à rotina de serviço ali proposta.

## **6- Conclusão:**

Os alimentos, de um modo geral, estão sujeitos a sofrerem alterações, deteriorando-se durante a fase de armazenamento, se não forem tomadas precauções visando sua preservação. Essas alterações podem ser resultantes da ação de microrganismos, insetos, roedores, contato com substâncias químicas, ou danificações mecânicas ocorridas durante o transporte, manuseio ou armazenamento.

O alimento processado em um ambiente limpo, por equipamentos e funcionários limpos, terá menor chance de se contaminar, resultando em um produto final mais seguro, de melhor qualidade e que certamente levará mais tempo para se deteriorar.

O manipulador de alimentos (merendeira (o) tem uma extraordinária importância para a saúde da população (crianças), especialmente pelo grande número que atende. Uma atitude responsável e positiva deste manipulador (merendeira(o), pode evitar que muitas pessoas (crianças) adoeçam devido ao consumo de alimentos contaminados, e de modo bem simples, que é a observação de boas práticas de higiene em todas as etapas que o alimento percorre até chegar ao consumidor.

Portanto para garantir essa adequada conservação dos produtos alimentícios utilizados no processo da Alimentação Escolar é que o presente Manual foi proposto, sistematizando o serviço com práticas organizadas, higiênicas e com menos riscos de acidentes.

O Manual de Boas Práticas para Manipulação de Alimentos para o CEM Anjo da Guarda é o ponto de partida, porém não é a solução para todos os problemas. Normalmente um manual deve conter instruções necessárias e suficientes para possibilitar a compreensão do assunto em pauta e serem distribuídos aos funcionários, favorecendo a execução de um processo cíclico e contínuo, que envolvam etapas de revisão e atualização. Sendo uma constante fonte de informações para os profissionais envolvidos.

Implementar a cultura da segurança de alimentos exige treinamento contínuo de toda a sua equipe de colaboradores que mantenham contato direto ou indireto com o alimento.

Espera-se que o Manual seja colocado em prática no dia a dia de trabalho da alimentação escolar, do CEM Anjo da Guarda. E que o mesmo seja revisado e atualizado a cada ano, para que não caia em descrédito por estar desatualizado. Também que o mesmo sirva de modelo para as demais escolas do Município de Mafra, adequando-se apenas as mudanças de estrutura física.

## 7- Referências Bibliográficas:

\_\_\_\_\_. ***A Segurança Alimentar e Nutricional e o Direito Humano à Alimentação Adequada no Brasil. Indicadores e Monitoramento da Constituição de 1988 aos dias atuais.*** Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - CONSEA. Brasília, novembro de 2010.

AMORIN, J; NOVAIS, MR; CORREIA, MJF. **Cinco chaves para uma alimentação mais segura: manual.** Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge. 2008

ANTONIALI, S.; SANCHES, J.; NOGUEIRA, A.H.C. do **Alimento seguro: riscos químicos ou biológicos?**. 2008. Artigo em Hypertexto. Disponível em: <[http://www.infobibos.com/Artigos/2008\\_4/AlimentoSeguro/index.htm](http://www.infobibos.com/Artigos/2008_4/AlimentoSeguro/index.htm)>. Acesso em: 26/07/11.

ARRUDA, Gillian Alonso. ***Manual de Boas Práticas na Produção e Distribuição de Alimentos – Hotéis e Restaurantes.*** Ed. Ponto Crítico.

CALLAGE, Marcia. ***Treinamento de Segurança Alimentar com o Controle Higiênico- Sanitário.*** Editora Varela.

\_\_\_\_\_. ***Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação.*** Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Brasília, 3ª Edição.

CAVALLI, S. B. Segurança Alimentar: a abordagem dos alimentos transgênicos. Rev. Nutr., Campinas, 14 (suplemento): 41-46, 2001, In KRAEMER, Fabiana Bom, & SADDY, Maria Arlete. ***Guia de elaboração do manual de boas práticas para manipulação de alimentos.*** Rio de Janeiro: Conselho Regional de Nutricionistas - 4ª Região, 2007.

CODEX ALIMENTARIUS. **Higiene dos Alimentos Textos Básicos.** Programa Conjunto da FAO/OMS sobre Normas Alimentares Comissão do Codex Alimentarius. Organização Pan Americana da Saúde. 3ª Ed. 2003.

COSTA, Christiane Gasparini Araujo. **Segurança alimentar e nutricional: significados e apropriações.** Biblioteca Digitais de Teses e Dissertações da USP. Dissertação de Mestrado. 2008.

D. Hazelwood & A. C. McLean. ***Manual de Higiene Para Manipuladores de Alimentos.*** Livraria Varela. SP. 1994.

\_\_\_\_\_. **Guia de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.** Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. Programa Qualidade na Mesa. Ministério do Turismo, 2006.

Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge. **Manual das Cinco Chaves para uma Alimentação mais Segura.** Organização Mundial de Saúde 2006.

JANK, Marcos Sawaya. **Dilemas e desafios da segurança alimentar.** O Estado de São Paulo. Caderno Espaço Aberto.2003.Disponível em:<[http://www.iconebrasil.org.br/images/publicacoes/MarcosJank/OESP\\_Abr03.pdf](http://www.iconebrasil.org.br/images/publicacoes/MarcosJank/OESP_Abr03.pdf)> Acesso em: 27 de fevereiro de 2007, In KRAEMER, Fabiana Bom, & SADDY, Maria Arlete. **Guia de elaboração do manual de boas práticas para manipulação de alimentos.** Rio de Janeiro: Conselho Regional de Nutricionistas - 4ª Região, 2007.

JUNIOR, Eneo Alves da Silva. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação.** Editora Varela. 6ª Edição.

KRAEMER, Fabiana Bom, & SADDY, Maria Arlete. **Guia de elaboração do manual de boas práticas para manipulação de alimentos.** Rio de Janeiro: Conselho Regional de Nutricionistas - 4ª Região, 2007.

MALUF, R. S.; MENEZES, F. Caderno 'Segurança Alimentar'. [200?] disponível em:<<http://www.dhnet.org.br/direitos/sos/Alimentacao/TConferencias.html>> Acesso em:15 de março de 2004, In KRAEMER, Fabiana Bom, & SADDY, Maria Arlete. **Guia de elaboração do manual de boas práticas para manipulação de alimentos.** Rio de Janeiro: Conselho Regional de Nutricionistas - 4ª Região, 2007.

\_\_\_\_\_. **Manual de Apoio para o sistema APPCC.** Rio de Janeiro SENAC 2001.

MEAD, P. S., *et al.*, **Food-Related Illness and Death in the United States Emerging Infectious Diseases**, Vol. 5, No. 5, 1999.

MENDONÇA, Ricardo Rodrigues Silveira de. **Processos Administrativos.** Especialização em Gestão Pública Municipal. Departamento de Ciências e Administração. Florianópolis – 2010.

MENEZES, Francisco. **Panorama Atual da Segurança Alimentar no Brasil.** [200?].Disponível em: <http://perso.orange.fr/amar-bresil/documents/secual/san.html>. Acesso em: 27 de fevereiro de 2007, In KRAEMER, Fabiana Bom, & SADDY, Maria Arlete. **Guia de elaboração do manual de boas práticas para manipulação de alimentos.** Rio de Janeiro: Conselho Regional de Nutricionistas - 4ª Região, 2007.

\_\_\_\_\_. **Orgânicos na Alimentação Escolar. A Agricultura Familiar Alimentando o Saber.** Ministério de Desenvolvimento Agrário. 2011.

RESOLUÇÃO - RDC nº. 216\_ Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. 15 de setembro de 2004. Disponível em: [www.biblioteca.sebrae.com.br/bds/bds.nsf/CF4EFE7D0F91614B832576250049D87C/\\$File/NT00041F3E.pdf](http://www.biblioteca.sebrae.com.br/bds/bds.nsf/CF4EFE7D0F91614B832576250049D87C/$File/NT00041F3E.pdf)

TONDO, Eduardo Cesar. **Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos.** Editora Sulina. 1ª Edição, 2011.

WOLLMANN, L.O. Verificação da implantação e fase inicial da implementação das BPF em uma indústria de gelados comestíveis. Disponível em: [http://aqata.ucg.br/formularios/sites\\_docentes/maf/lauro/TCCs/pdf/TCC-Liziane.pdf](http://aqata.ucg.br/formularios/sites_docentes/maf/lauro/TCCs/pdf/TCC-Liziane.pdf). Acesso em 27/06/11.

## ANEXOS

ANEXO A – Manual de Boas Práticas para Manipulação de Alimentos do CEM  
Anjo da Guarda;

**MANUAL DE BOAS PRÁTICAS  
DE MANIPULAÇÃO  
DE ALIMENTOS**

*Um compromisso do CEM Anjo da  
Guarda com a qualidade dos seus  
produtos e serviços e com a segurança  
dos seus alunos.*

MAFRA / SC

2011

## **1 - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA**

### **1.1 Razão Social / Nome Fantasia**

Razão social: APP Centro de Educação Municipal Anjo da Guarda

Nome fantasia: Centro de Educação Municipal Anjo da Guarda

### **1.2 Endereço**

Rua: Dom Pedro II, 50 – Vila Clementina

### **1.3 Responsável Técnico / Legal**

Zenaide Godescki Grein

### **1.4 Autorização de Funcionamento**

- Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/CGC): 01426087/0001-26
- Inscrição Estadual: Isenta
- Inscrição/Cadastro Municipal:
- Alvará Sanitário:
- Taxa de Inspeção Sanitária para atividade código:
- Certidão de Vistoria do Corpo de Bombeiros:
- Alvará da Delegacia de Polícia:

### **1.5 Membros da Equipe de Controle Higiênico-Sanitário**

- Diretora: Zenaide Godescki Grein
- Merendeiros(as): Célio César Fernandes  
Eliane Aparecida Menegasso  
Isolete Ulbrich Farias

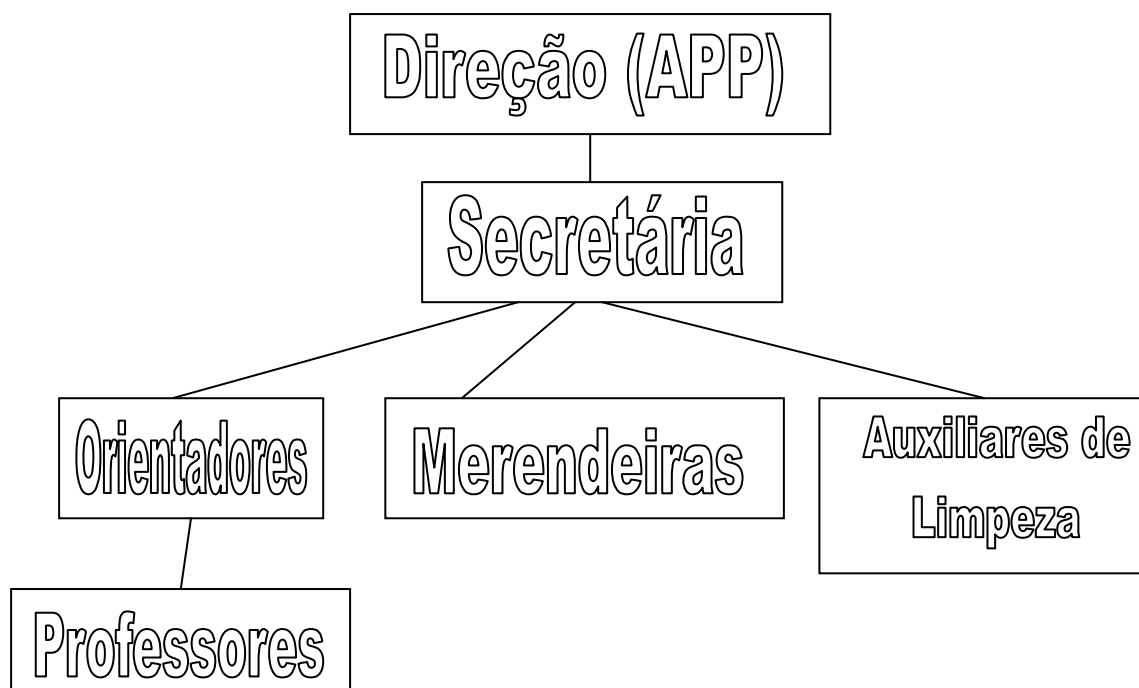
### **1.6 Características do Serviço**

- Público alvo: alunos da educação infantil e ensino fundamental (a partir de 6 meses à 11 anos);
- Numero de refeições/produtos por dia: 563/dia (média);
- Descrição do produto e serviço prestado: quatro refeições diárias (café da manhã, lanche da manhã, almoço e lanche da tarde);

## 2 RECURSOS HUMANOS

### 2.1 Quadro de colaboradores

- A seleção de pessoal para trabalhar na escola, bem como o treinamento dos mesmos, é feita pela Secretaria Municipal de Educação.
- Organograma da escola



- Quadro de funcionários

Setor	Masc.	Fem.	Total
	<i>Direção</i>	-	01
<i>Administrativo</i>	-	03	03
<i>Professores</i>	02	36	38
<i>Alimentação Escolar</i>	01	03	04

<i>Limpeza</i>	-	03	03
<i>Vigias</i>	02	-	02
<b>Total</b>	05	46	51

## **2.2 Procedimentos em relação à higiene pessoal**

- Os colaboradores seguem padrões de higiene e conduta pessoal descritos no POP de higiene e saúde dos colaboradores

## **2.3 Procedimento para avaliação médica**

- Adota-se controle de saúde dos colaboradores através de avaliação médica (clínica e laboratorial) e monitoramento regular, e se dispõe de caixa de primeiros socorros, conforme POP de higiene e saúde dos colaboradores

## **2.4 Procedimento para uso de uniformes**

- Os colaboradores possuem uniforme regulamentar, visando à padronização de todos no ambiente de trabalho e buscando o uso de vestimentas limpas em cada turno de trabalho.
- Os dados de composição e uso dos uniformes encontram-se descritos no POP de higiene e saúde dos colaboradores

## **2.5 Procedimento para a alimentação dos funcionários**

Os funcionários têm horário definido para fazer a refeição do almoço no próprio refeitório da escola, cada um conforme seu horário de folga.

## **2.6 Procedimento em relação à segurança do trabalho**

- Os colaboradores dispõem de equipamentos de proteção individual e são orientados para utiliza-los conforme descrito no POP de higiene e saúde dos colaboradores

## **2.7 Procedimento para a capacitação dos funcionários**

- Os colaboradores recebem treinamentos sobre manipulação e processamento de alimentos conforme descrito no POP de higiene e saúde dos colaboradores

## **2.8 Orientação para visitantes**

- Visitantes – pessoal da administração, alunos, fornecedores, prestadores de serviço, fiscais, etc. – para terem acesso às áreas de produção/manipulação de alimentos, devem usar uniforme de proteção, composto de touca ou boné e jaleco.
- Para tanto, nas portas de acesso a essas áreas estão disponíveis tais vestimentas. Todos os colaboradores são conscientes sobre esta prática e orientam qualquer visitante a segui-la.
- Os uniformes destinados aos visitantes são higienizados de acordo com o POP de Higienização das Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios.

## **3 CONDIÇÕES AMBIENTAIS**

### **3.1 Internas**

- O ambiente de produção das refeições possui iluminação através de lâmpadas fluorescentes sem proteção, sendo a iluminação suficiente não produzindo sombras ou ofuscamentos; o sistema de ventilação é através de janelas basculantes teladas; o ambiente não apresenta sinais de mofo ou umidade; a temperatura é adequada para a boa manipulação dos alimentos, pois a construção do prédio contribui para isso; e não possui problemas de poluição sonora. O ambiente é apropriado e confortável para que os funcionários desempenhem bem suas funções. Já o ambiente de servimento das refeições possui iluminação fluorescente sem proteção, sendo essa suficiente não produzindo sombras ou ofuscamentos; o sistema de ventilação é através janelas basculantes e portas de correr; o ambiente não apresenta sinais de mofo ou umidade; a temperatura é adequada para boa manipulação e distribuição das refeições; e também não apresenta problemas de poluição sonora. A altura das bancadas, freezers, bem como dos demais equipamentos é adequada para que os funcionários desempenhem bem suas tarefas.

### **3.2 Externas**

- O CEM Anjo da Guarda está instalado em uma área residencial; com pavimentação de brita; acesso independente; estacionamento nas vias públicas; com iluminação externa feita através dos postes de luz da rua; faz vizinhança com outros estabelecimentos residenciais, e com o Hospital São Vicente de Paula, e tem boas condições de salubridade.

## **4 INSTALAÇÕES, EDIFICAÇÕES E SANEAMENTO**

### **4.1 Tipo de construção e material empregado em cada setor**

- A construção do CEM Anjo da Guarda é de alvenaria, e está organizada como demonstrado na planta/croqui (que encontra-se no Departamento de Obras – Prefeitura), e distribuída conforme o quadro que segue.
- A escola constitui-se de dois pavimentos, o pavimento superior destinado às salas de aula do Ensino Fundamental e sanitários para os alunos; o pavimento inferior constitui-se de sanitários exclusivo para funcionários e outro para alunos, salas de aula para Educação Infantil, salas administrativas, cozinha para produção das refeições com almoxarifado próprio para alimentos anexo à cozinha, lavanderia também com almoxarifado anexo e área coberta utilizada para eventos da escola e refeitório dos alunos.
  
- A edificação apresenta as seguintes características construtivas:
  - Prédio de dois pavimentos: térreo – produção e distribuição de refeições, salas de aula, sanitários, área coberta, lavanderia, área administrativa; andar superior – salas de aula, sanitários e área coberta;
  - Forro: PVC;
  - Paredes/revestimento: lisas com pintura de cor clara impermeável, cozinha, almoxarifado e lavanderia revestida em cerâmica;
  - Janelas: de alumínio tipo basculante;
  - Portas: de alumínio;
  - Piso/revestimento: de cerâmica;
  - Ralos/ canaletas: a área de produção possui um ralo para escoamento da água sem tela de proteção;
  - Estado de conservação geral: de modo geral a escola encontra-se em ótimo estado de conservação.

### **4.2 Sanitários**

As instalações sanitárias comportam os seguintes elementos:

- Sanitários dos alunos: apresenta dois sanitários separados por sexo, em bom estado de conservação, com lixeiros de pedal
- Sanitários dos colaboradores: possui um sanitário exclusivo para os colaboradores em bom estado de conservação e com lixeiro basculante; sendo que o mesmo serve também como vestiário.
- Lavatórios: possui um lavatório interno em cada sanitário dos alunos com lixeiros de pedal, e uma pia de mãos de uso exclusivo dos funcionários da cozinha, promovendo assim que os funcionários façam sua higienização de mãos.

### **4.3 Instalações Hidráulicas**

- O sistema de abastecimento de água é através da empresa CASAN.
- Os condutores de água são do tipo canos de PVC e encontram-se embutidos na parede, todos em bom estado de conservação.
- Possui uma caixa d'água de PVC com capacidade de 20.000 litros, localizada em área externa, em bom estado de conservação.
- A higienização e o controle da potabilidade da água acontece conforme descreve o POP de Controle da Potabilidade da Água

### **4.4 Instalações Elétricas**

- A empresa que fornece energia é a CELESC.
- Possui um sistema elétrico embutido na alvenaria, com fios elétricos recapados em bom estado de conservação.
- A iluminação empregada acontece através de lâmpadas fluorescentes bem distribuídas em todo refeitório e cozinha de forma linear, distribuídas a aproximadamente 2 metros de distância uma das outras, as mesmas não são dotadas de proteção anti-queda e anti-explosão, que serão providenciadas, conforme item 11 desse Manual.

### **4.5 Instalação de Gás**

- A instalação de gás existente encontra-se externa à cozinha e refeitório em uma área localizada próxima a cozinha.
- É utilizado um condutor de cobre em bom estado de conservação que fica interno na parede de alvenaria e sai para o lado de fora da edificação onde ficam os dois botijões de gás de 45 Kg.

### **4.6 Sistema de Ventilação e Exaustão**

- Para o sistema de ventilação no momento são utilizadas apenas as janelas basculantes, pois as mesmas são suficientes como sistema de ventilação. Para exaustão no momento não há nada instalado.

### **4.7 Manejo Sanitário de Resíduos**

- O sistema de esgoto acontece através de fossas sépticas e caixa de gordura, localizadas na área externa da edificação, sem presença de odores e em bom estado de conservação.
- O manejo do lixo é realizado conforme instruções encontradas em cartazes afixados próximos aos lixeiros (saco de lixo é amarrado, a lixeira é levada até o depósito do lixo, o saco é transferido para o depósito, a lixeira é lavada e abastecida de um novo saco).

#### **4.8 Sistemas de Segurança**

- Para combate a incêndio a escola apresenta um extintor na área de produção (cozinha), dois localizados na área do refeitório e ainda uma mangueira de combate a incêndio.

#### **4.9 Manutenção da Edificação e das Instalações**

- A manutenção da edificação e das instalações é feita pela APP da escola através da contratação de mão de obra capacitada quando há a necessidade, ou através da Prefeitura por intermédio da Secretaria Municipal de Educação, por meio de processos de licitação.

## 5 EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIO E UTENSÍLIOS

### 5.1 Setor de Produção

Equipamentos : 01 câmara fria;

01 balança para cozinha;

01 Batedeira planetária;

01 Centrífuga de frutas;

01 Fogão a gás industrial 06 bocas;

01 Fogão industrial 06 bocas;

02 Fornos a gás industrial ;

01 Forno elétrico;

01 Forno microondas;

02 Freezer branco;

01 Liquidificador industrial – 04 litros;

01 Liquidificador industrial – 02 litros;

01 máquina de macarrão;

02 Refrigeradores;

Mobiliários: 01 Armário 03 portas branco com ventilação;

01 Armário branco embutido 16 portas;

01 Balcão de canto para cozinha 11 portas, 08 gavetas, 02 cubas inox;

01 Balcão de cozinha com granito, 06 portas, 01 cuba inox;

Utensílios: 212 canecas de alumínio inox;

199 colheres de sopa;

41 garfos;

3 colheres de arroz;

4 pegadores pequenos de macarrão;

1 pegador grande de macarrão;

2 facas de cortar pão;

3 facas de grandes açougue;

1 abridor de latas;

22 colheres de chá;

15 facas de mesa;

47 pratos de vidro;

198 pratos de alumínio inox;

16 bacias de plástico;

17 potes plásticos s/ tampa;

27 potes plásticos c/ tampa;

16 fôrmas de alumínio;

16 panelas de alumínio;

4 frigideiras;

1 bule de alumínio;  
2 chaleiras de alumínio;  
  
2 escorredores de macarrão de alumínio;  
19 jarras plásticas;  
7 marinex de vidro;  
1 coador de café;  
2 raladores;  
3 conchas;  
2 escumadeiras;  
1 rolo de massa de inox;  
3 peneiras de inox;  
5 tábuas de corte de polipropileno;  
2 panelas de pressão;

## **5.2 Distribuição / Salão**

Mobiliários: 10 Bancos para mesa de refeitório adulto em fórmica verde,  
medindo 2,00 X 0,35 cm;  
12 Bancos para mesa de refeitório infantil em fórmica verde,  
medindo 2,00 X 0,35 cm;  
05 Mesas para refeitório adulto;  
06 Mesas para refeitório infantil;

## **5.3 Manutenção, Calibração, Substituição e Reposição de itens**

- A reposição e substituição de utensílios, equipamentos e mobiliários é feita pela escola de acordo com a necessidade, através de licitações, por intermédio da Secretaria Municipal de Educação.

## **6 HIGIENIZAÇÃO**

### **6.1 Higienização de Superfícies**

- Os produtos e procedimentos utilizados para a higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios encontram-se descritos no POP de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

### **6.2 Higienização de panos de limpeza e panos de louça**

- Os panos de limpeza e panos de louça são higienizados no tanque de lavação próprio para esse fim, que encontra-se na lavanderia do CEM Anjo da Guarda.

### **6.3 Resíduos Sólidos/Lixo**

O manejo do lixo é realizado diariamente, ou sempre que necessário, conforme descrito no item 4.7.

### **6.4 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas**

- Os princípios empregados para o controle de pragas estão descritos no POP de Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas.

## 7 PRODUÇÃO

### 7.1 Matéria-prima

- Para o controle de qualidade das matérias-primas realiza-se controle dos gêneros alimentícios no momento do recebimento dos itens.
  
- Para o adequado armazenamento dos produtos os colaboradores seguem os cuidados:
  - da prática de organizar os itens em ordem de prazo de validade, seguindo o princípio do Primeiro que Vence Primeiro que Sai (PVPS);
  - de espaçá-los o suficiente para permitir a ventilação entre os alimentos;
  - de conferir o prazo de validade e o estado da embalagem antes do uso, rejeitando o produto caso apresente defeito;
  - de que todos os produtos devem estar adequadamente identificados e protegidos contra contaminação;
  - de não armazenar alimentos e produtos descartáveis junto a produtos de limpeza, químicos, de higiene ou perfumaria;
  - de proibir a entrada de caixas de madeira dentro da área de armazenamentos e manipulação;
  - de caixas de papelão não permanecerem nos locais de armazenamentos sob refrigeração ou congelamento, a menos que haja um local exclusivo para produtos contidos nestas embalagens (exemplo: freezer exclusivo ou câmara exclusiva);
  - de alimentos ou recipientes com alimentos não estar em contato com o piso, e sim apoiados sobre estrados ou prateleiras das estantes;
  - de alimentos que necessitem serem transferidos de suas embalagens originais serem acondicionados de forma que se mantenham protegidos, devendo ser acondicionados em contentores descartáveis ou outro adequado para guarda de alimentos, devidamente higienizados. Na impossibilidade de manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiqueta apropriada (vide sistema de etiquetagem).
  - de produtos destinados à devolução serem identificados por fornecedor e colocados em locais apropriados separados da área de armazenamento e manipulação.
  - de nunca utilizar produtos vencidos.
  - de que quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento refrigerador, respeitar: alimentos para consumo dispostos nas prateleiras superiores; os semi-prontos e/ou pré preparados nas prateleiras do meio e os produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.
  - de que as embalagens individuais de leite, ovo pasteurizado e similares podem ser armazenadas em geladeiras ou câmaras, devido seu acabamento ser liso, impermeável e lavável.
  - de que podem ser armazenados no mesmo equipamento para congelamento (“freezer”) tipos diferentes de alimentos, desde que devidamente embalados e separados.

## **7.2 Produção**

- Os critérios de segurança na produção das refeições são de conhecimento dos colaboradores enquanto Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, conforme instruções de trabalho fixadas nas áreas de produção e colocadas em pastas acessíveis aos colaboradores, e ainda sempre que há Cursos de Capacitação para Merendeiros(as).

## **8 EMBALAGEM E ROTULAGEM**

### **8.1 Para Distribuição Local de Alimentos Prontos para Consumo**

As refeições são servidas através de um “passa prato” entre a cozinha e o refeitório da escola, logo após ficarem prontos. Não há buffet térmico para acondicionar os alimentos prontos, os mesmos ficam nas próprias panelas.

## **9 CONTROLES DE QUALIDADE**

### **9.1 Aspectos Gerais de Controle de Qualidade**

- Além dos aspectos descritos no presente manual, são aplicados na escola controles de qualidade em vários aspectos dos serviços, notadamente os abordados nos Procedimentos Operacionais Padronizados, que encontram-se junto à este manual.

Alguns desses aspectos geram inclusive controles de precisão, realizados por empresas especializadas, quais sejam:

- controle integrado de vetores e pragas urbanas e limpeza de caixa d'água;
- controle de saúde dos colaboradores;
- análise laboratorial da potabilidade da água;

## **10 CONTROLE DE MERCADO**

### **10.1 Monitoramento e Registro de Reclamações e da Satisfação dos Alunos**

- O monitoramento da aceitação dos cardápios pelos alunos é feito através de Testes de Aceitabilidade, quando são introduzidos novas preparações;
- Também através de visitas da nutricionista e demais visitas de fiscalização (CAE), com o relato das merendeiras sobre as reclamações e satisfações dos alunos aos cardápios.

### **10.2 Programa de Coleta de Amostras de Alimentos**

- Diariamente são coletadas amostras dos alimentos do buffet de servimento, que são armazenadas para que para análise microbiológica no caso de haver um surto de doença veiculada por alimentos.
- Para a coleta observam-se os seguintes detalhes:
  - Horário de coleta: diariamente em todos os turnos, no terço final de distribuição.
  - Coleta: a coleta dos alimentos é com o próprio utensílio da distribuição; usam-se luvas descartáveis e embalagem estéril, posteriormente lacrada e etiquetada. Cuidado para não soprar no interior dos sacos plásticos ou colocar as mãos para abri-lo.
  - Etiqueta: data, horário, turno e responsável pela coleta.
  - Quantidade da amostra: 200g de cada alimento, 100mL de sucos e 1 unidade de pão.
  - Armazenamento da amostra: 72 horas sob refrigeração a 4°C, ou sob congelamento se na inexistência de refrigerador a 4°C. As amostras líquidas não devem ser congeladas.
  - Doença veiculada por alimentos: Em caso de investigação, colocar as amostras em uma embalagem isotérmica com gelo, enviando imediatamente ao laboratório.
  - Caso alguma preparação acabe antes do horário de coleta, esta observação deve ser anotada em um papel, que deve ser armazenado junto com as demais amostras coletadas.

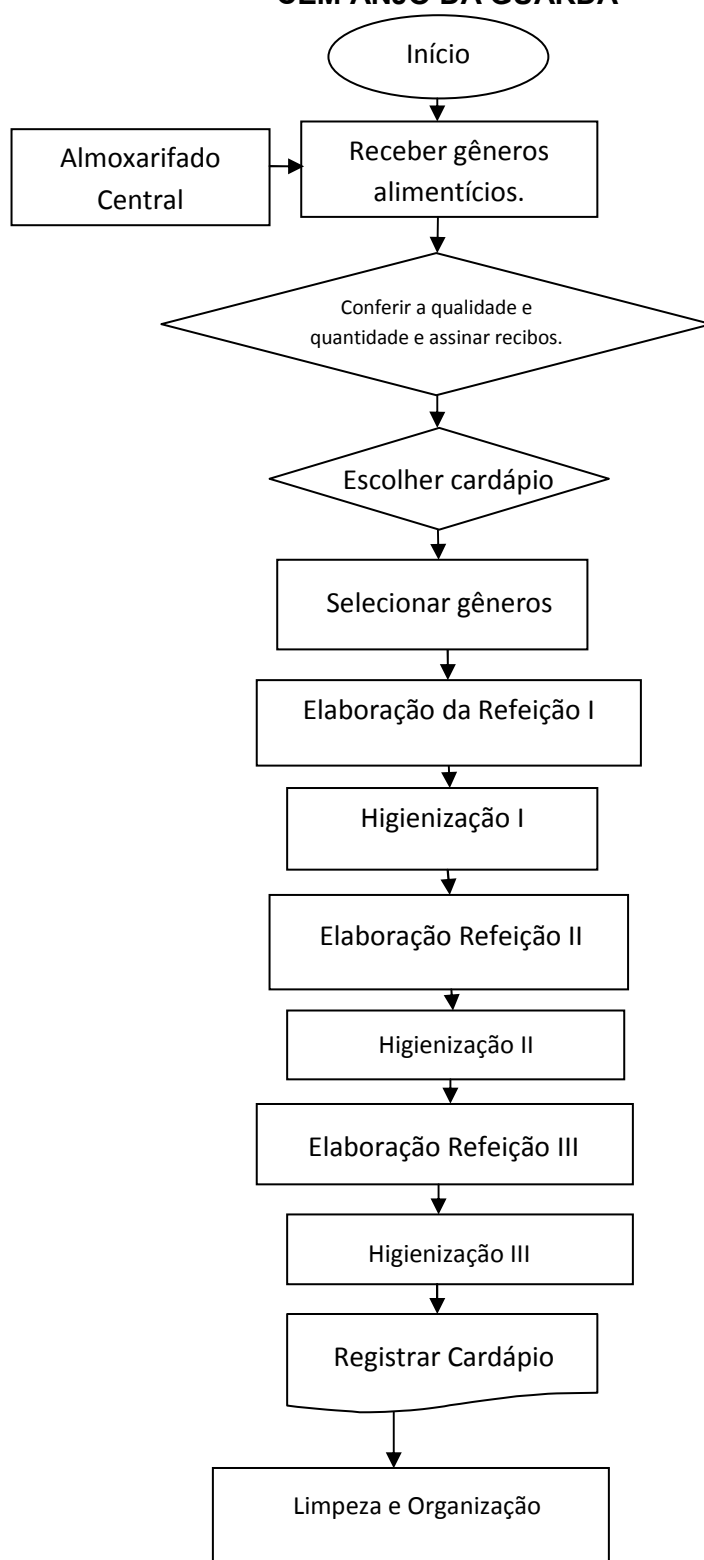
### **10.3 Programa de Recolhimento de Produtos**

- Caso aconteça de algum produto apresentar data de validade vencida, ou no recebimento aconteça algum problema de produto deteriorado, o Departamento de Alimentação Escolar deverá ser informado, para que aconteça a substituição dos produtos.
- Caso aconteça algum problema em tempo hábil, deve ser suspensa a distribuição daquele alimento, do qual deve ser imediatamente retirada e enviada amostra a um laboratório para análise. O restante do produto deve ser identificado como impróprio para consumo e armazenado sob refrigeração a 4°C por 72 horas.

- Essas orientações definem os requisitos da Resolução RDC nº 275/2002 . No caso de algum surto relevante, serão adotadas as medidas cabíveis, exigidas pela Vigilância Sanitária ou pelo Ministério Público.



**ANEXO I  
FLUXOGRAMA ATIVIDADES COZINHA  
CEM ANJO DA GUARDA**



## ANEXO II

### DESCRIÇÃO DAS ETAPAS DO FLUXOGRAMA

- Recebimento dos Gêneros: A escola receberá os gêneros alimentícios diretamente do Almoxarifado Central (Secretaria de Educação), e deverá fazer a conferência dos gêneros quanto à qualidade e as quantidades especificadas no recibo de entrega.
- Conferência e Assinatura do Recibo: O recibo deverá ser assinado para devolução ao Almoxarifado Central somente com todas as especificações e quantidades corretas, caso contrário o problema deverá ser solucionado, para aí então proceder à assinatura.
- Escolha do Cardápio: “O cardápio ideal deve atender as exigências nutricionais individuais, as exigências de qualidade e sanidade dos alimentos, ser econômico, ajustado à situação e hábitos da pessoa a que se destina e ser apresentado de forma agradável visualmente” (OLIVEIRA, E.V., Planejamento e Organização do Serviço de Nutrição e Dietética). No caso do atendimento a escolares, o planejamento dos cardápios pressupõe que se considere uma série de situações. O valor nutricional e a qualidade de cada alimento devem ser considerados, de forma a compor uma refeição com todos os nutrientes necessários. Considerando todos esses aspectos é que os cardápios do Departamento de Alimentação Escolar são elaborados; por isso a importância desse cardápio ser seguido e observado em todos os detalhes. Essa tarefa deve ser realizada no dia anterior, pois se houver algum pré-preparo haverá tempo hábil para executá-la..
- Seleção de Gêneros: Havendo variação dos cardápios a serem oferecidos, evitar-se-á saturação, rejeição e monotonia por parte dos alunos. A observância quanto aos hábitos saudáveis e preferências alimentares dos alunos são de fundamental importância para a seleção

dos alimentos. Portanto para auxiliar na seleção, características como o aspecto, cor, aroma e gosto dos alimentos próprios ou impróprios para consumo são descritos no Anexo III, e seu conhecimento é uma maneira de contribuir para a qualidade da alimentação escolar. Também essa tarefa deve ser feita no dia anterior para que se possa avaliar se há oferta de todos os ingredientes a serem utilizados no cardápio pré-estabelecido.

- Elaboração Refeição I: Esta é a hora de se iniciar o preparo das refeições propriamente dito. Café da manhã em se tratando dos alunos da Educação Infantil e lanche para os alunos do Ensino Fundamental. No caso de café da manhã sempre observar quanto à qualidade da água que será feito café ou chá; tomar cuidado com a higienização dos pacotes de leite antes de abri-los; fazer o preparo de bolos no dia anterior; observar que a mistura a ser espalhada no pão deve servir apenas para dar sabor ao pão, não se exagerar e espalhar uniformemente sobre o pão; ao se servir pão, biscoito e bolo observar a boa higienização das mãos e utilizar luvas quanto da ocorrência de fermentos. Quando se tratar de lanche observar todos os cuidados acima e ainda cuidar mais em virtude da mistura de gêneros serem maior a probabilidade de contaminação cruzada também é maior; cuidar quando precisar ser feito pré-preparo no dia anterior, para que esse alimento fique bem armazenado; não fazer a preparação com muito tempo de antecedência ao horário de servi-lo.
- Higienização I: Após confecção e distribuição do café da manhã ou lanche deverá ser feito a higienização de louças e utensílios, lavando tudo em água corrente quente e detergente e seca-los em escorredor; guardar louças e utensílios em armários e mantê-los sempre fechados.
- Elaboração Refeição II: Para preparação do almoço deve ser tomado o máximo de cuidado, pois o perigo de contaminação cruzada é muito grande em virtude do número de preparações que estarão sendo feitas ao mesmo tempo; às vezes mesmo antes de se encerrar os preparativos

do café já há preparações do almoço sendo iniciadas. Portanto todas as preparações que tiverem sido pré-preparadas no dia anterior devem ser muito bem armazenadas (refrigeradas, ou não, dependendo da situação). Para as demais preparações deve-se tomar o cuidado de não misturar os utensílios que estão sendo utilizados em uma preparação na outra, tábuas de carne são somente para carnes, tábuas de saladas, somente para saladas, facas e demais utensílios também devem ser separados ou muito bem higienizados ao trocar de tarefa. Ao se degustar o alimento, faça-lo com talheres que não vão tocar novamente o alimento. Para se proceder à higienização de verduras, legumes e frutas lembrar-se de após lavar cada folha ou cada unidade deve-se mergulhar tudo em solução de água e hipoclorito (uma colher de sopa de hipoclorito de sódio para cada litro de água) e depois retirar da solução sem escorrer, apenas chacoalhando o excesso de água (para que o microrganismo não volte para o alimento).

- Higienização II: Proceder da mesma maneira que na Higienização I e fazer também a limpeza de equipamentos e da cozinha se for necessário.
- Elaboração Refeição III: Na preparação do lanche da tarde para alunos da Educação Infantil e Ensino Fundamental devem-se tomar os mesmos cuidados das outras refeições. Preparações do almoço ou do lanche da manhã nunca devem ser reaproveitadas nesta refeição; o lanche da tarde deve ser uma preparação fresca feita na hora de servir.
- Higienização III: Neste momento é hora de se fazer uma limpeza mais minuciosa, todos os equipamentos devem ser muito bem higienizados; também os lixeiros e as bancadas, que se já foram higienizados nos processos anteriores agora devem ser também desinfetados. Utensílios e equipamentos devem ser armazenados, o lixo descartado e lixeiros lavados.
- Registro do Cardápio: Este é o momento de se fazer o registro (em caderno próprio) do cardápio elaborado no dia. Momento também de

fazer algum registro quanto à aceitação das crianças em relação a esse cardápio. Após o registro deve-se proceder à escolha do cardápio para o dia seguinte, aproveitando para conferir se os gêneros que serão utilizados no dia seguinte encontram-se em quantidade suficiente nas prateleiras e geladeira; organizar os gêneros das prateleiras de acordo com a data de validade e o tipo do produto, procedendo à limpeza de prateleiras, armários, geladeira, freezer e do almoxarifado. Deve-se registrar gêneros em falta ou que estão quase acabando, para que se possa solicitar a reposição com antecedência.

- Limpeza e Organização da Cozinha: Para finalizar as tarefas é preciso fazer a limpeza geral do ambiente da cozinha, bem como de panos de louça e demais utensílios utilizados na limpeza. Também se deve manter piso, pia, paredes, portas, teto e janelas em perfeitas condições de limpeza, bem como limpar interna e externamente fogão, geladeira e freezer regularmente utilizando água quente e detergente.

## **ANEXO III**

### **CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DOS ALIMENTOS**

- **AÇÚCAR:** deve apresentar coloração uniforme (branca ou clara), sabor doce e odor característico, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais, não deve apresentar-se úmido.
- **MEL:** deve apresentar-se de forma líquido viscosa, denso, translúcido ou cristalizado, de odor e sabor característico, não deve estar fermentado.
- **CHOCOLATE EM PÓ:** produto de aspecto homogêneo, obtido a partir da mistura de cacau em pó com açúcar, deve apresentar ausência de odor estranho.
- **CEREAIS E DERIVADOS:** o produto (arroz, farinha, fubá, aveia e outros) deve provir de grãos sadios, em bom estado de conservação, e não danificados por insetos ou fungos, deve apresentar cor própria e uniforme, coloração homogênea e odor e sabor característico.
- **BISCOITO:** deve ter aparência, cor, odor e gosto característicos, não devem se apresentar farelentos, umedecidos, moles, muito duros, com odor e sabor de mofo.
- **MACARRÃO:** deve apresentar aspecto e coloração homogêneos, e odor e sabor característico, não devem ser consumidos quando apresentar mofo, muitos pedaços quebrados e excesso de pó branco solto no pacote, infestação de carunchos.
- **CARNES:** devem estar firmes, não amolecidas e nem pegajosas; sem escurecimentos ou manchas esverdeadas e de odor característico; carne bovina – cor vermelha vivo, carne suína – cor rosada, carne de frango – cor amarelo rosado, peixe – cor branca ou ligeiramente rosado.

- EMBUTIDOS: aspecto firme e não pegajoso, cor característica de cada espécie, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, de odor característico.
- LEITE E DERIVADOS: deve-se observar a data de fabricação e validade; deve possuir odor característico e sabor suave.
- LEGUMES, FRUTAS E VERDURAS: devem estar frescas, sem defeitos, livres de bolor ou mucosidade (gosmento), aroma e cor próprios da espécie, não estar sujos de terra, livres de resíduos de fertilizantes.
- LATARIAS: não devem estar amassadas, enferrujadas ou estufadas, data de validade estampada na lata.

## PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO

### Higienização das Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios

#### 1 OBJETIVOS

- Estabelecer procedimentos técnicos operacionais a serem adotados para a higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

#### 2 DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

- Portaria Federal nº 326/1997.
- Resolução Federal RDC nº 275/2002.
- Resolução Federal RDC nº 216/2004.
- Documentos gerados por este POP: formulários POP/01/FA (Formulário de monitoramento de higiene manual); e instruções de trabalho POP/01/ITA(Higienização-frequência e produtos).

#### 3 CAMPO DE APLICAÇÃO

- Este procedimento se aplica em todas as áreas do estabelecimento.

#### 4 DEFINIÇÕES

- Contaminação: existência de algum agente etiológico.
- Detergente: produto químico com função de auxiliar o processo de remoção das sujidades de superfícies.
- Desinfecção: redução do número de microrganismos a um nível de segurança satisfatória em superfícies, pela ação de métodos físicos e/ou químicos, sem afetar o alimento.
- Desinfetante: produto químico empregado para desinfecção.
- Higienização: é o processo de limpeza associado ao de desinfecção/anti-sepsia.
- Limpeza: remoção de resíduos de alimentos, poeira, gordura ou outros materiais.
- Procedimento Operacional Padronizado – POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos.

## 5 RESPONSABILIDADES

- Treinamentos:
- Operação: manipuladores de alimentos.
- Monitoramento das operações:
- Encaminhamento das análises laboratoriais:

## 6 DESCRIÇÃO

- A frequência da higienização das instalações e os produtos empregados são detalhados na Instrução de Trabalho de Higienização de Superfícies (POP/01/ITA).
- Em relação aos produtos químicos destaca-se:
  - Os produtos empregados são registrados no Ministério da Saúde.
  - Em anexo apresentamos as fichas técnicas e de segurança dos produtos de higienização utilizados no estabelecimento.
  - Misturas de produtos só acontecem quando a ficha técnica do produto permite.
  - Utilizam-se luvas de borracha coloridas (exclusivas para operações de higienização) e/ou máscara como proteção, quando a ficha de segurança dos produtos exige.
- Para a operação de higienização seguem os seguintes procedimentos gerais:
  1. Etapas preparatórias: reunir os materiais e produtos necessários, proteger fontes de energia elétrica ou desligar equipamentos, desmontar o maior número de peças possíveis, quando aplicável.
  2. Pré-lavagem: primeira lavagem executada com água e esponja/pano, sem o uso de produto químico, destinada a remover a sujidades grosseiras (quando aplicável).
  3. Lavagem: procedimento semelhante à pré-lavagem, porém combinando a ação mecânica com o uso de detergente. Utilizar preferencialmente água morna (aproximadamente 45°C).
  4. Enxágüe: etapa destinada à remoção da sujidade colocada em suspensão e dos resíduos do detergente.
  5. Desinfecção: aplicação de produto desinfetante, utilizando borrifadores ou panos, para a redução da carga microbiana. Peças de equipamentos também podem ser desinfetadas por imersão em solução desinfetante. Utensílios podem ser desinfetados sem usar produtos químicos, realizando-se imersão em água com temperatura superior a 80°C durante 15 minutos.

6. Enxágüe final: retirada dos resíduos de desinfetante utilizando água potável, quando necessário (é dispensável quando se utiliza álcool).
  7. Secagem: naturalmente em temperatura ambiente ou auxiliada por pano desinfetado (no caso de utensílios).
- Eventualmente podem existir outras etapas, como a aplicação de desengordurantes, removedores de incrustações, etc., sem prejuízo as outras etapas do procedimento.
  - Nas áreas de processamento não se utilizam vassouras para varrer a seco, evitando-se dispersar a poeira do piso.
  - Quando aplicável, em qualquer etapa, utiliza-se à técnica dos dois baldes para lavagem:
    - Em um balde dispõe-se de água limpa para retirada da sujidade da esponja ou pano.
    - Em outro, prepara-se o produto diluído, conforme a recomendação do fabricante.
  - No caso de utilização de solução clorada como desinfetante destacamos:
    - Os desinfetantes clorados (entre 100 e 250ppm de cloro ativo) agem por no mínimo 15 minutos e no máximo 30, sendo então removido através do enxágüe.
    - As soluções cloradas são descartadas a cada 6 horas, caso não tenham sua concentração monitoradas com fitas apropriadas.
  - No caso de utilização do álcool como desinfetante destacamos:
    - O desinfetante álcool 70% é preparado a partir de 750mL de álcool 92,8%, adicionado de 250mL de água, ou adicionando 330mL de água em 1 litro de álcool 92,8%.
    - Esta concentração/diluição é recomendada pelo ICMSF – International Commission on Microbiological Specifications for Foods.
    - Esta preparação deve ser utilizada em 24 horas.
  - Em relação aos panos empregados dentro de áreas de manipulação:
    - Existe padrão que diferencia panos de uso no chão, de panos de secagem e polimento de louças, de panos para limpeza (esfregões) e de panos utilizados nos sanitários.
    - Os panos utilizados para secagem e polimento de louças são desinfetados com solução clorada e passados a ferro depois de secos.
    - Não são utilizados panos para secagem de suor ou uso similar, valendo-se para isto do papel toalha descartável disposta na pia de higienização de mãos.

## 7 MONITORIZAÇÃO

- Os aspectos gerais de higiene de superfícies são monitorados diariamente utilizando-se o Formulário de Monitoramento de Higiene Manual de Utensílios/Equipamentos/Superfícies – POP/01/FA..

## 8 AÇÕES CORRETIVAS

- No caso de falhas na operação de higienização, os colaboradores são advertidos verbalmente, o que é registrado no respectivo formulário de monitoramento, a providência que não foi tomada é imediatamente adotada e, se necessário, a etapa/operação é repetida.

## 9 VERIFICAÇÃO

- No final de cada mês o coordenador da equipe de controle higiênico-sanitário deverá verificar todos os formulários, rubricando-os.
- Os pontos apontados como não-conformidades são reforçados no treinamento mensal.

## 10 REGISTROS

Identificação	Indexação	Armazenamento	Arquivamento	Disposição
Formulário de Monitoramento de Higiene Manual de Utensílios/Equipamentos/Superfícies	POP/01/FA	Pasta classificadora POP/01	Semestral	Cronológica
Fichas dos produtos	anexo	Pasta classificadora POP/01	Permanente	-

## 11 ANEXOS

- Fichas técnicas e de segurança dos produtos de higienização

## 12 REGISTRO DAS REVISÕES

REVISÃO	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO

## **PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO**

### **Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas**

#### **1 OBJETIVOS**

- Estabelecer procedimentos técnicos operacionais a serem adotados para o controle integrado de vetores e pragas urbanas no estabelecimento.

#### **2 DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA**

- Portaria Federal nº 326/1997.
- Resolução Federal RDC nº 275/2002.
- Resolucao Federal RDC nº 216/2004.
- Documentos gerados por este POP: formulários POP/02/FA (Registro de ocorrência de pragas);e instrução de trabalho POP/02/ITA.

#### **3 CAMPO DE APLICAÇÃO**

- Este procedimento se aplica em todas as áreas de manipulação e processamento de alimentos.

#### **4 DEFINIÇÕES**

- Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos.
- Higienização: é o processo de limpeza associado ao de desinfecção/anti-sepsia.
- Controle Integrado de Pragas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a segurança do alimento.

## **5 RESPONSABILIDADES**

- Operação: empresa especializada.
- Contratação e supervisão da aplicação:

## **6 DESCRIÇÃO**

- As características construtivas do estabelecimento, conforme descrito nos capítulos 3 à 6 do Manual de Boas Práticas de Manipulação e Processamento de Alimentos, voltam-se para o emprego de materiais e de recursos (como o uso de telas milimétricas e ralos sifonados) destinados a dificultar a atração, o acesso e o abrigo de vetores e pragas urbanas.
- Os procedimentos empregados na higienização do estabelecimento, no manejo de resíduos, na manutenção dos reservatórios e no armazenamento de alimentos visam prevenir a atração e dificultar o acesso aos alimentos pelos vetores e pragas urbanas.
- Semestralmente contrata-se empresa especializada para realização de aplicação de tratamento químico para a eliminação e prevenção de vetores e pragas urbanas (desinsetização e desratização). A ação desta empresa deve ser pautada na legislação vigente, e o relatório deixado deve conter, no mínimo (RDC 18/2000):
  - a - nome do cliente;
  - b - endereço do imóvel;
  - c - praga(s) alvo;
  - d - grupo(s) químico(s) do(s) produto(s) utilizado(s);
  - e – nome, concentração de uso do princípio ativo e quantidade do produto aplicado;
  - f - nome do responsável técnico com o número do seu registro no Conselho;
  - g - número do telefone do Centro de Informação Toxicológica mais próximo e
  - h - endereço e telefone da Empresa Especializada.

## **7 MONITORIZAÇÃO**

- Caso algum colaborador da empresa veja uma praga (POP/02/ITA) ele registra no Formulário de Registro da Ocorrência de Pragas (POP/02/FA).

## 8 AÇÕES CORRETIVAS

- No caso de problemas de estrutura/manutenção, deve-se providenciar a correção dos mesmos.
- No caso de muita incidência de determinada praga, de acordo com a verificação dos monitoramentos, deve-se buscar auxílio de empresa especializada.

## 9 VERIFICAÇÃO

- No final de cada mês o coordenador da equipe de controle higiênico-sanitário deverá verificar todos os formulários, rubricando-os.
- Os formulários são arquivados para servirem de apoio à empresa especializada, contratada para o Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas.

## 10 REGISTROS

Identificação	Indexação	Armazenamento	Arquivamento	Disposição
Formulário de Registro da Ocorrência de Pragas	POP/02/FA	Pasta classificadora POP/02	Semestral	Cronológica
Relatório das atividades terceirizadas de CIP	-	Pasta classificadora POP/02	Bianual	Cronológica

## 11 ANEXOS

- Relatório completo das atividades da empresa especializada, nos últimos dois anos.

## 12 REGISTRO DAS REVISÕES

REVISÃO	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO

## PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO

### Controle da Potabilidade da Água

#### 1 OBJETIVOS

- Estabelecer procedimentos técnicos operacionais a serem adotados para o controle e garantia da qualidade da água para o consumo humano e produção dos alimentos.

#### 2 DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

- Portaria Federal nº 1469/2000.
- Portaria Federal nº 326/1997.
- Resolução Federal RDC nº 275/2002.
- Resolução Federal RDC 216/2004.
- Standard methods for the examination of water and wastewater (APHA), 1998.
- Documentos gerados por este POP: formulários POP/03/FA(Formulário de registro de análises microbiológicas) e POP/03/FB(Formulário de controle de limpeza e manutenção dos reservatórios).

#### 3 CAMPO DE APLICAÇÃO

- Este procedimento se aplica à água usada em todas as áreas de produção de alimentos e bebidas, bem como à destinada ao consumo humano.

#### 4 DEFINIÇÕES

- Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos.
- Higienização: é o processo de limpeza associado ao de desinfecção/antisepsia.
- Limpeza: remoção de resíduos de alimentos, poeira, gordura ou outros materiais.
- Desinfecção: redução do número de microrganismos a um nível de segurança satisfatória em superfícies, pela ação de métodos físicos e/ou químicos, sem afetar o alimento.

- Água potável: Água para consumo humano cujos parâmetros microbiológicos, físicos, químicos e radioativos atendam ao padrão de potabilidade e que não ofereça riscos à saúde.
- Sistema de abastecimento de água para consumo humano: Instalação composta por conjunto de obras civis, materiais e equipamentos, destinada à produção e à distribuição canalizada de água potável para as populações, sob a responsabilidade do poder público, mesmo que administrada em regime de concessão ou permissão.
- Solução alternativa de abastecimento de água para consumo humano: Toda modalidade de abastecimento coletivo de água distinta do sistema de abastecimento coletivo de água, incluindo, entre outras, fontes, poço comunitário, distribuição por veículo transportador, instalações condominiais horizontal e vertical.
- Controle da qualidade da água para consumo humano: Conjunto de atividades, exercidas de forma contínua pelo(s) responsável(is) pela operação de sistema ou solução alternativa de abastecimento de água, destinadas a verificar se a água fornecida à população é potável, assegurando a manutenção desta condição.
- Vigilância da qualidade da água para consumo humano: Conjunto de ações adotadas continuamente pela autoridade de saúde pública para verificar se a água consumida pela população atende à esta Norma e para avaliar os riscos que os sistemas e as soluções alternativas de abastecimento de água representam para a saúde pública.

## **5 RESPONSABILIDADES**

- Encaminhamento e controle dos laudos de análise da água:
- Controle de limpeza e manutenção dos reservatórios:

## **6 DESCRIÇÃO**

### **6.1. Controle da Potabilidade para Abastecimento de Água de Rede Pública**

#### **6.1.1 Análise laboratorial (microbiológica):**

- a) A análise de água é realizada pelo laboratório Riolab, que tem como responsável técnico o profissional bioquímico;

- b) Frequência da coleta : a cada 6 meses após limpeza dos reservatórios.
- c) Locais de coleta: no mais distante ponto de consumo.

### **6.1.2 Limpeza dos reservatórios**

- a) É programado o dia da lavagem dos reservatórios.
- b) Feche o registro e/ou amarre a bóia.
- c) Esvazie os reservatórios, deixando um palmo de água para a limpeza.
- d) Separe os materiais necessários para a higiene.
- e) Tampe a saída da água que ficou no fundo, para a sujeira não descer.
- f) Lave as paredes e o fundo dos reservatórios com a escova sem utilizar nenhum produto (nunca use sabão ou produto de limpeza).
- g) Retire a sujeira da lavagem com o auxílio de uma pá, balde e toalha descartável. O material deve ser virgem e estar limpo.
- h) Prepare uma solução de clorada a 200ppm (200mg/L).
- i) Com o auxílio de um pano descartável, caneco ou balde molhe as paredes internas com a solução desinfetante.
- j) A cada 30 minutos verifique se as paredes internas da caixa d'água secaram. Caso isso tenha ocorrido, faça nova aplicação dessa mistura até completar às 2 horas.
- k) Verifique se existem vazamentos.
- l) Esvazie os reservatórios, abrindo todas as torneiras e acionando as descargas e assim desinfetar os canos.
- m) Após esvaziar, desamarre a bóia e/ou abra o registro para encher os reservatórios.
- n) Lave as tampa antes de sua utilização.
- o) Tampe adequadamente os reservatórios para impedir a entrada de pequenos animais, insetos ou sujeiras, evitando assim a contaminação e a transmissão de doenças.
- p) Colete uma amostra da água para a análise microbiológica.
- q) Faça o certificado da higienização informando a data, executor, nº de reservatórios, etc.

### **6.1.3 Filtro**

- a) Realização de manutenção técnica preventiva do filtro;
- b) Controle dos procedimentos da troca, retrolavagem e validade do elemento filtrante de acordo com orientações do fornecedor;
- c) Higiene geral do equipamento.

## **6.2. Controle da Potabilidade para Abastecimento de Água de Sistema Alternativo**

### **6.2.1. Caminhão Pipa**

- a) Contrato de prestação de serviço com devido cadastramento e aprovação da empresa prestadora de serviço, através de visita técnica (descrita no controle de seleção de fornecedores)
- b) Recebimento da água com no mínimo 0,5 ppm
- c) Dosagem o Cloro Livre Residual (medição do cloro residual livre no ponto de consumo)
- d) Análise laboratorial microbiológica e físico-química com freqüência mensal.

### **6.2.2 Poço Artesiano:**

- a) Contrato com empresa especializada em poços artesianos, com devido cadastramento e aprovação da empresa através de visita técnica
- b) Alvará de funcionamento de inspeção sanitária;
- c) Autorização no órgão competente para perfuração de poços;
- d) Autorização para o fornecimento de água;
- e) Edificação adequada (tampa de laje de concreto armado com caimento para as bordas, dotadas de abertura de visita com proteção contra entrada de águas pluviais);
- f) Tratamento de desinfecção de água (dosador de cloro ou outros métodos adotados com comprovação da eficácia )
- g) No caso da desinfecção por cloro, deve ser realizada a medição do cloro residual livre no ponto de consumo
- h) Análise laboratorial microbiológica e físico-química com freqüência mensal

## **7 MONITORIZAÇÃO**

### **7.1 Abastecimento de Água de Rede Pública**

- Análise microbiológica semetral (após a higienização) (POP/03/FA);
- Estado de conservação e higienização dos reservatórios semanal (POP/03/FB);
- Estado de conservação e higienização dos filtros de água e elementos filtrantes.

### **7.2 Abastecimento de Água de Sistemas Alternativos – Poços Artesianos**

- Análise microbiológica e físico-química;

- No caso da desinfecção por cloro, deve ser realizada a medição do cloro residual livre no ponto de consumo;
- Estado de conservação do poço;
- Estado de conservação e higienização dos reservatórios;
- Estado de conservação e higienização dos filtros de água e elementos filtrantes.

### 7.3 Abastecimento de Água de Sistemas Alternativos – Caminhão pipa

- Análise microbiológica e físico-química;
- Estado de conservação e higienização do caminhão pipa;
- Estado de conservação e higienização dos reservatórios;
- Estado de conservação e higienização dos filtros de água e elementos filtrantes;
- Controle de cloro residual livre na torneira de consumo.

## 8 AÇÕES CORRETIVAS

### 8.1 Abastecimento de Água de Rede Pública

Não- Conformidade	Ação Corretiva
Ausência de cloro residual livre no ponto de consumo (constatada através de laudo laboratorial)	<p>Proceder à limpeza e/ ou reparos nos reservatórios;</p> <p>Verificar elementos filtrantes dos filtros;</p> <p>Se for constatada falha na rede pública, comunicar o fato ao órgão responsável pelo abastecimento para as devidas providências;</p>
Resultado de laudo laboratorial <i>insatisfatório</i>	<p>Proceder à limpeza e/ ou reparos nos reservatórios;</p> <p>Verificar elementos filtrantes dos filtros;</p> <p>Se for constatada falha na rede pública, comunicar o fato ao órgão responsável pelo abastecimento para as devidas providências;</p> <p>Realizar nova análise após tomar as providências descritas acima.</p>

Elemento Filtrante vencido	Troca de elemento filtrante
Reservatórios rachados e / ou destampados	Manutenção de reparos

### 8.2 Abastecimento de Água de Sistema Alternativo – Poço Artesiano

<b>Não- Conformidade</b>	<b>Ação Corretiva</b>
Ausência de cloro residual livre no ponto de consumo através da medição	Ajustar o teor de cloro residual livre para níveis superiores a 0,2 ppm;
Resultado de laudo laboratorial <i>insatisfatório</i>	Proceder à limpeza e/ ou reparos nos reservatórios;  Verificar elementos filtrantes dos filtros;  Realizar nova análise após tomar as providências descritas acima
Elemento Filtrante vencido	Troca de elemento filtrante
Reservatórios rachados e / ou destampados	Manutenção de reparos

### 8.3 Abastecimento de Água de Sistema Alternativo – Caminhão Pipa

<b>Não- Conformidade</b>	<b>Ação Corretiva</b>
Ausência de cloro residual livre no ponto de consumo através da medição	Solicitar a Empresa Contratada novo carregamento com a concentração de cloro residual livre;  Proceder à limpeza e/ ou reparos nos reservatórios, caso necessário;  Verificar elementos filtrantes dos filtros
Resultado de laudo laboratorial <i>insatisfatório</i>	Proceder à limpeza e/ ou reparos nos reservatórios;

	<p>Verificar elementos filtrantes dos filtros;</p> <p>Se for constatada falha do fornecedor de caminhão pipa, cortar o fornecimento;</p> <p>Realizar nova análise após tomar as providências descritas</p>
Elemento Filtrante vencido	Troca de elemento filtrante
Reservatórios rachados e / ou destampados	Manutenção de reparos

## 9 VERIFICAÇÃO

- Os formulário de controle de limpeza e manutenção dos reservatórios (POP/03/FB) e o Programa de coleta de amostras e Laudo das análises microbiológicas devem ser verificados semestralmente (POP/03/FA).

## 10 REGISTROS

Identificação	Indexação	Armazenamento	Arquivamento	Disposição
Programa de análises microbiológicas	POP/03/FA	Pasta classificadora POP/03	Bianual	Cronológica
Formulário de controle de limpeza e manutenção dos reservatórios	POP/03/FB	Pasta classificadora POP/03	Semestral	Cronológica

## 11 ANEXOS

## 12 REGISTRO DAS REVISÕES

REVISÃO	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO

REVISÃO	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO

## PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO

### Higiene e Saúde dos Colaboradores

#### 1 OBJETIVOS

- Estabelecer os procedimentos de higiene pessoal.
- Estabelecer a forma de controle de saúde dos manipuladores.
- Estabelecer o uso de uniforme e equipamentos de proteção individual (EPI) pelos manipuladores.
- Estabelecer a rotina de treinamento dos colaboradores.

#### 2 DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

- Lei Federal nº 6.514/1977, NR 6 – Equipamento de Proteção Individual.
- Lei Federal nº 6.514/1977, NR 7 – Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional.
- Portaria Federal nº 326/1997.
- Resolução Federal RDC nº 275/2002.
- Decreto SC nº 31.455/1978.
- RDC nº 216/2004.
- Lavar as mãos: informações para profissionais de saúde. Manual do MS de 1998.
- Documentos gerados por este POP: formulários POP/04/FA(Formulário de avaliação individual de funcionários), POP/04/FB(Registro de ocorrência de problemas de saúde), POP/04/FC(Ata de treinamento interno) e POP/04/FD(Formulário de registro de entrega de uniforme e EPI); e instruções de trabalho POP/04/ITA(Higienização das mãos), POP/04/ITB(Enfermidades e doenças) e POP/04/ITC(Higiene pessoal).

#### 3 CAMPO DE APLICAÇÃO

- Este procedimento se aplica a todos os manipuladores de alimentos.

## 4 DEFINIÇÕES

- Anti-sepsia: eliminação dos microrganismos patogênicos, podendo ou não destruir os não patogênicos, presentes na pele ou mucosa. Termo aplicado para ação em seres vivos.
- Assepsia: eliminação dos microrganismos patogênicos, podendo ou não destruir os não patogênicos, presentes em superfícies. Termo aplicado para: equipamentos, utensílios, bancadas, pisos, etc.
- Contaminação: existência de algum agente etiológico.
- Desinfecção: redução do número de microrganismos a um nível de segurança satisfatória em superfícies, pela ação de métodos físicos e/ou químicos, sem afetar o alimento.
- Higienização: é o processo de limpeza associado ao de desinfecção/antisepsia.
- Limpeza: remoção de resíduos de alimentos, poeira, gordura ou outros materiais.
- Manipulador de alimentos: colaborador que participa de qualquer etapa desde a aquisição das matérias-primas à distribuição dos produtos acabados.
- Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos.

## 5 RESPONSABILIDADES

- Monitorização higiene pessoal:
- Treinamentos:
- Avaliação médica/carteiras de saúde:
- Distribuição dos uniformes e EPI's:

## 6 DESCRIÇÃO

### 6.1 Higiene pessoal

Os colaboradores matem os seguintes hábitos de estética e asseio pessoal:

- tomam banho diariamente;
- aparam a barba e bigode diariamente;
- conservam unhas curtas, limpas e sem esmalte;

- escovam os dentes após as refeições;
- não utilizam perfumes, sendo permitidos somente desodorante neutro;
- não aplicam maquiagem em excesso;
- utilizam uniformes limpos e completos;
- mantém adequada higiene das mãos.

A higienização das mãos acontece:

- ao entrar nas áreas de manipulação;
- depois de utilizar o sanitário;
- depois de tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- depois de usar esfregões, panos ou materiais de limpeza;
- depois de recolher o lixo;
- depois de fumar;
- depois de tocar utensílios sujos ou de manipular alimentos crus;
- antes de iniciar um novo serviço, trocar o tipo de alimento manipulado;
- antes e após o uso de luvas;
- sempre que as mãos estiverem aparentemente sujas.

A higienização das mãos envolve as seguintes etapas (vide também POP/04/ITA):

- Utilizando sabonete bactericida (anti-séptico-detergente):
  - umedecer as mãos e antebraços com água;
  - esfregar as mãos durante 45 segundos com o sabonete bactericida;
  - enxaguar as mãos e antebraços em água corrente;
  - secar com papel toalha descartável ou ar quente.
- Utilizando sabonete + solução bactericida (anti-séptico) (álcool gel):
  - umedecer as mãos e antebraços com água;
  - esfregar as mãos com o sabonete líquido;
  - enxaguar as mãos e antebraços em água corrente;
  - secar com papel toalha descartável ou ar quente;
  - aplicar a solução bactericida sobre as mãos e esfregar;
  - deixar secar naturalmente.

- Este procedimento acontece em lavatório próprio, dotado de todas as facilidades: sabonete bactericida neutro líquido (princípio ativo: Irgasan, ficha de segurança em anexo), papel toalha descartável branco (não reciclado) e coletor de detritos.

Em relação às luvas descartáveis, são observados que:

- é feita total higiene das mãos antes da colocação das luvas;
- as luvas são utilizadas para manipular alimentos:
  - crus desinfetados para consumo (vegetais imersos em hipoclorito de sódio);
  - cozidos para consumo;
  - crus que não serão desinfetados nem sofrerão cocção (pães, por exemplo).
- as luvas são descartadas ao mudar o tipo de alimento manipulado, ao sair das áreas de produção, ao utilizar o sanitário ou ao realizar qualquer outra atividade que possa contamina-la.

## **6.2 Controle de Saúde**

- Os colaboradores são submetidos a exames clínicos e laboratoriais semestrais, executados pelo médico do trabalho Dr. Edgard Araújo Goes, para obtenção de Atestado de Saúde Ocupacional – ASO, ou de Carteira de Saúde. São realizados os seguintes exames laboratoriais: hemograma completo, fator sanguíneo, parasitológico de fezes e coprocultura; que ficam em envelopes lacrados pelo manipulador.
- É administrada paralelamente, de forma preventiva, a medicação Albendazol, em dose única de 400 mg. Esta medicação não é administrada para gestantes ou nutrízes.
- Os colaboradores são afastados da manipulação de alimento no caso de apresentarem algum sintoma de doença infecto-contagiosa: tosse excessiva, infecção nos olhos, feridas nos braços ou mãos, diarreia ou disenteria, infecções pulmonares ou faringites. No caso de leve resfriado, os colaboradores devem utilizar máscaras descartáveis, trocadas a cada hora, para poderem continuar manipulando alimentos (vide POP/04/ITB).
- No caso de cortes nas mãos ou braços, deverá ser feito curativo. Se for nas mãos o curativo é coberto por luva descartável ou dedeira para a manipulação de alimentos. Se for nos braços ou outro local, é confeccionada bandagem de cor chamativa para fácil identificação no caso de queda.

- A empresa dispõe de caixa de primeiros-socorros composta de instrumentos (termômetro, tesoura e pinça), materiais para curativo (algodão hidrófilo, gaze esterilizada, esparadrapo, ataduras de crepe e caixa de curativo adesivo), anti-sépticos (solução de iodo, solução de timerosal, água oxigenada 10 volumes, álcool, éter e água boricada), medicamentos (analgésicos em gotas e em comprimidos, anti-espasmodicos em gotas e em comprimidos, colírio neutro, sal de cozinha, antídotos para substâncias químicas utilizadas na empresa e soro fisiológico) e outros (conta-gotas, copos de papel, agulhas e seringas descartáveis).

### **6.3 Uniformes e Equipamentos de Proteção Individual**

- Cada manipulador de alimentos recebe (POP/04/FD) da empresa 03 jogos de uniforme compostos de: calça branca, camiseta branca, touca e avental. Cada manipulador recebe ainda um par de calçados de segurança.
- Os colaboradores são responsáveis pela lavagem e troca diária dos uniformes (vide POP/04/ITC).
- Os aventais podem e devem ser trocados várias vezes ao dia, de acordo com a necessidade.
- Como equipamento de proteção individual – EPI, cada colaborador dispõem de:
  - calçado de segurança: calçado fechado para uso em todos os momentos de trabalho para evitar ou minimizar acidentes de trabalho;
  - avental de lonita: para proteger o colaborador contra umidade excessiva ou minimizar o efeito de acidentes, para proteger o uniforme do colaborador de sujidades, etc.;
  - luva de borracha para manipulação de produtos químicos: para proteção das mucosas dos colaboradores;
  - luva descartável para manipulação de alimentos: para proteção das mucosas dos colaboradores quando julgado necessário;
  - luva térmica: para proteção contra queimadura;
  - luva de malha de aço para o uso de serra fita: para proteção contra acidentes físicos;
  - jaqueta de proteção para acesso à câmara frigorífica: para proteção dos colaboradores contra o frio.

#### **6.4 Capacitação dos colaboradores**

- Os funcionários recebem treinamento mensal, com duração de uma hora, ou dois treinamentos com duração de 30 minutos. Ao final do ano, a carga-horária e o conteúdo desses treinamentos serão reunidos para a emissão de um certificado pela própria empresa.
- O conteúdo programático do treinamento admissional envolve as orientações sobre Boas Práticas, constantes da cartilha do manipulador do Programa Alimentos Seguros – PAS Mesa.
- Nos demais treinamentos periódicos serão reforçados os tópicos gerais, bem como serão abordados principalmente os aspectos de falharam no mês anterior, conforme procedimento de verificação.
- Além da Equipe de Controle Higiênico-Sanitário, poderão ser convidados para ministrar treinamentos profissionais da área de alimentos, de psicologia e de medicina e segurança do trabalho.
- A carga-horária mensal prevista neste item não inclui treinamentos de caráter puramente gastronômico/culinário, que também deverão ser registrados e certificados.
- Os treinamentos são registrados no formulário POP/04/FC.

#### **7 MONITORIZAÇÃO**

- Os aspectos gerais de higiene pessoal, uniformização, são monitorados utilizando-se formulário próprio: POP/04/FA.
- No caso de enfermidades, manifestadas pelos colaboradores, as ocorrências são registradas no formulário POP/04/FB.
- Os treinamentos são registrados no formulário POP/04/FC.

#### **8 AÇÕES CORRETIVAS**

- No caso de falhas na higiene e apresentação pessoal, os colaboradores são advertidos verbalmente, o que é registrado no respectivo formulário de monitoramento.
- Destinação do produto, quando ocorrer contaminação cruzada: (não-conformidade grave), para reaquecimento do alimento até temperatura 70° C para alimentos tratados termicamente e cocção imediata ou descarte para alimentos crus;

- No caso de problemas com enfermidades, o colaborador é afastado da manipulação de alimentos, e reintegrado assim que autorizado por médico.
- No caso de problemas na avaliação médica para obtenção da carteira de saúde, deverá ser seguido tratamento prescrito pelo médico responsável.
- No caso de verificação de atraso na realização dos treinamentos, esses devem ser ministrados imediatamente.
- No caso de verificação de vencimento do ou de Carteira de Saúde, realizar exames para obter imediatamente documento atualizado.

## 9 VERIFICAÇÃO

- No final de cada mês o coordenador da equipe de controle higiênico-sanitário deverá verificar todos os formulários, rubricando-os.
- Em relação à higiene pessoal, o colaborador que reincidir a mesma não-conformidade por três vezes, receberá uma advertência por escrito. Três advertências por escrito ao longo do ano gerarão suspensão de três dias de serviço do funcionário, sem percepção da remuneração.
- Por outro lado, ainda em relação à higiene pessoal, o colaborador do salão e o da cozinha que obtiver menor número de não-conformidades será considerado o funcionário do mês. Em caso de empate este será determinado pelo responsável pela empresa. O funcionário do mês terá sua foto fixada em local visível e receberá certificado emitido pela empresa. No final do ano será eleito pelos próprios funcionários, entre os “funcionários do mês”, o funcionário do ano, que receberá uma premiação da empresa.
- Os principais pontos apontados como não-conformidade no mês deverão ser abordados no treinamento do mês seguinte.
- No caso de muita reincidência de determinada enfermidade em um colaborador este deverá ser indicado/encaminhado para investigação e tratamento especializado.

## 10 REGISTROS

Identificação	Indexação	Armazenamento	Arquivamento	Disposição
Formulário de monitoramento de	POP/04FA	Pasta classificadora	Semestral	Cronológica

<b>Identificação</b>	<b>Indexação</b>	<b>Armazenamento</b>	<b>Arquivamento</b>	<b>Disposição</b>
higiene pessoal		POP/04		
Formulário de registro de ocorrência de enfermidades	POP/04FB	Pasta classificadora POP/04	Anual	Cronológica
Formulário de registro de treinamentos	POP/04FC	Pasta classificadora POP/04	Bianual	Cronológica
Registro de entrega de uniforme/EPI	POP/04FD	Pasta classificadora POP/04	Permanente	Cronológica

## **11 ANEXOS**

- Ficha Técnica e Ficha de Segurança do sabonete anti-séptico
- Contrato da empresa de assessoria em medicina do trabalho

## **12 REGISTRO DAS REVISÕES**

<b>REVISÃO</b>	<b>DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO</b>