

CARTILHA ABRASEL - 1ª VERSÃO 02/10/2020

BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS



INTRODUÇÃO

A produção de alimentos seguros é fundamental nos serviços de alimentação fora do lar e servir produtos com qualidade garantida é certeza de respeito ao consumidor e credibilidade no mercado.

Conhecer e aplicar as **Boas Práticas na Manipulação de Alimentos** é uma importante ferramenta para a produção segura dos alimentos, mas também aumenta a produtividade e a motivação da equipe, diminui as perdas e desperdícios no processo produtivo, melhora a organização geral, facilita a padronização dos procedimentos e consolida a credibilidade do estabelecimento junto ao consumidor.

A partir de agora vamos mostrar de forma objetiva as BOAS PRÁTICAS que devem ser seguidas para evitar a contaminação dos alimentos e garantir a qualidade de produtos e serviços oferecidos ao cliente.

Boa leitura!

ÍNDICE

Higiene Pessoal **Página 4**

Recebimento e armazenamento de alimentos **Página 6**

Higienização **Página 8**

Critérios de segurança no pré-preparo e preparo dos
alimentos **Página 10**

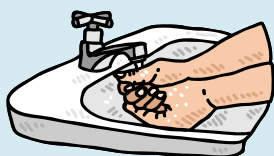
Controles para a produção segura de alimentos **Página 12**

HIGIENE PESSOAL

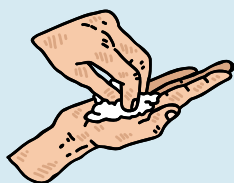
- Tenha bons hábitos de higiene; (falar somente o necessário; não se deve: cantar, assobiar, fumar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro, ou praticar outros hábitos inseguros nas áreas de produção e armazenamento de alimentos);
- Cuide da sua saúde física e mental;
- Cuide da higiene pessoal (banho diário, unhas curtas, sem esmalte ou base, não use adornos ou perfume, não use barba);
- O uniforme deve ser mantido limpo e bem conservado;
- Use o uniforme somente no local de trabalho;
- Utilize os EPI's (Equipamentos de Proteção Individual) corretamente;
- Faça a higienização das mãos cuidadosamente e siga o passo a passo;
- Siga as Boas Práticas para garantir a produção segura dos alimentos;

HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS

- 1 utilize água corrente para molhar as mãos



- 2 esfregue a palma, o dorso e os dedos das mãos com sabão neutro ou bactericida



- 4 seque-as com toalha descartável

- 3 enxague bem com água corrente retirando todo sabão



- 5 esfregue as mãos com produto anti-séptico

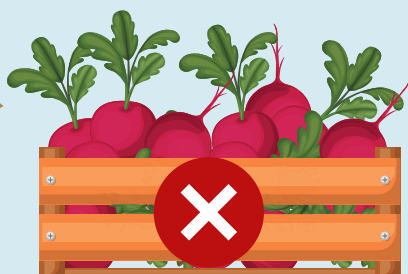
RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS

- Tenha bons fornecedores;
- Faça a conferência de todos os produtos no ato do recebimento;
- Verifique no recebimento as características sensoriais dos alimentos (cor, sabor, cheiro, textura), a validade dos produtos, as condições de embalagens primárias que devem estar íntegras e limpas;
- Verifique e registre a temperatura dos alimentos que necessitem de condições especiais, nas etapas de recebimento e armazenamento;
- Verifique as condições higiênicas dos veículos de transporte de alimentos e entregadores;
- Os produtos de origem animal (SIF, SIE, SIM) ou vegetal devem ter registro no órgão competente;



RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS

- Siga as instruções de armazenamento do fabricante;
- Faça a higienização correta dos equipamentos de refrigeração e congelamento, monitorando e registrando suas temperaturas;
- Adote o PVPS (Primeiro que Vence é o Primeiro que Sai). Siga as instruções de armazenamento do fabricante;
- Identifique todos os produtos armazenados com etiqueta contendo nome do produto, data de fabricação, validade e se possível nome do manipulador;
- Jamais recongele os alimentos que foram descongelados;
- Mantenha os produtos congelados ou refrigerados na temperatura correta conforme orientação do fabricante;
- Verifique a data de validade dos alimentos após abertos conforme orientação do fabricante;
- Não armazene produtos dentro de caixas de madeira ou papelão;



HIGIENIZAÇÃO

- Siga as etapas para fazer a higienização correta de instalações, equipamentos e utensílios: pré-limpeza, limpeza, enxágue, sanificação, enxágue final e deixar secar naturalmente;
- Compre somente produtos químicos registrados;
- Estabeleça um cronograma de higienização de todas as superfícies, utensílios e equipamentos;



SEGURANÇA NO PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS

- O descongelamento seguro deve ser realizado sob refrigeração inferior 5°C ou em forno microondas (consumo imediato);
- A dessalga deve ser feita em água sob refrigeração (máximo 5°C) ou direto na fervura;
- Procedimento para sanitização de hortifrutis consumidos crus: seleção para retirar as folhas estragadas; lavagem em água corrente, folha a folha; imersão por 15 minutos em solução clorada (100 e 200 ppm) ou produto específico seguindo a recomendação do fabricante; realizar o enxágue (se necessário) e consumir.
- Tratamento térmico: (cozinhar, assar, fritar ou grelhar) temperatura superior 74°C, por um tempo de ação suficiente para eliminar ou reduzir os microrganismos;
- Reaquecimento dos alimentos: temperatura superior a 74°C;



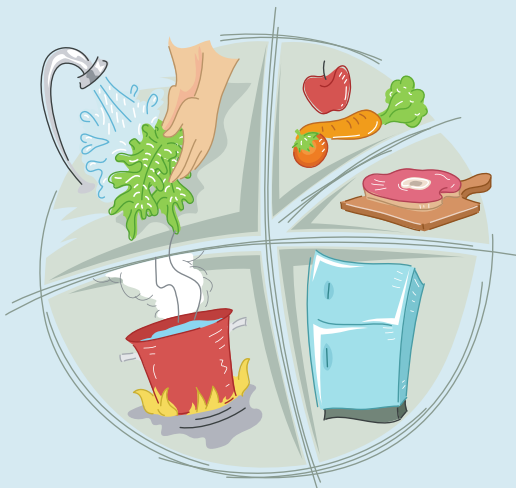
SEGURANÇA NO PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS

- Alimentos quentes ou em manutenção: temperatura superior a 60°C por, no máximo, 6 horas;
- Alimentos frios ou em manutenção: temperatura máxima de 5°C, por, no máximo, 4 horas;
- Água do banho-maria entre 80°C a 90°C;
- Resfriamento: redução da temperatura de 60°C para 10°C em até 2 horas;
- Alimentos submetidos à fritura: temperatura do óleo entre 160°C e 180°C;



CONTROLES PARA A PRODUÇÃO SEGURA DE ALIMENTOS

- A higienização do reservatório de água deve ser realizado semestralmente;
- Faça o controle integrado de pragas em todas as áreas para evitar abrigo, acesso e alimento para as pragas;
- Mantenha os resíduos em local adequado e em lixeiras com tampa e pedal;
- Faça a manutenção dos equipamentos periodicamente;
- Faça a calibração dos equipamentos (termômetros e balanças);
- Faça o controle da produção para evitar perdas e desperdícios;
- Faça o controle geral do estoque;



REFERÊNCIAS

**ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
Resolução -RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004.**

Estabelece procedimentos de boas práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

QUER TER ACESSO A OUTROS
CONTEÚDOS E AÇÕES DE APOIO?



Rede **ab**rasel

Faça parte da Rede Abrasel, a rede profissional exclusiva do setor de alimentação fora do lar:

www.redeabrasel.com.br

Clique [aqui](#) e acesse gratuitamente.

Lá, temos uma comunidade exclusiva para discutir sobre Segurança dos alimentos, onde você pode tirar dúvidas com especialistas.

abrasel