



INSTITUTO FEDERAL  
CEARÁ  
Campus Juazeiro do Norte

# Manual de Boas Práticas

**JUAZEIRO DO NORTE-CE  
2023**



# APRESENTAÇÃO

A finalidade do Restaurante Acadêmico é oferecer à comunidade uma alimentação adequada nutricionalmente e balanceada, a baixo custo e propiciar aos estudantes condições de permanência na instituição, tendo em vista melhor aproveitamento acadêmico.

O presente manual tem por finalidade padronizar os processos operacionais na unidade de alimentação e nutrição e dar suporte técnico ao gerente e demais colaboradores do equipamento.

É importante compreender que os métodos desenvolvidos aqui têm como objetivo que a equipe do restaurante se sensibilize no sentido de fixar seus esforços sobre a satisfação dos usuários e a garantia da segurança alimentar.

Este Manual de Boas Práticas destina-se a Unidade Operacional Restaurante Acadêmico do IFCE – Campus Juazeiro do Norte e deverá estar em local acessível a todos os colaboradores e ser aplicado no menor tempo possível, pois a correta aplicação das normas e procedimentos contidos neste, permitirá que nossas equipes tomem conhecimento de novas tecnologias, legislação e reciclem os seus conhecimentos já adquiridos.

Juazeiro do Norte, 07 de março de 2023.

Elaborado por:

---

Miselane da Silva Araújo  
CRN 1682/11

# Manual de Boas Práticas de Fabricação

## ÍNDICE

1. Objetivo	06
2. Documento de Referência	06
3. Campo de Aplicação	06
4. Terminologia / Definições / Símbolos	06
5. Descrição	08
5.1. Identificação do Local	08
5.1.1. Razão social	08
5.1.2. Endereço	08
5.1.3. Responsável técnico	08
5.1.4. Horário de funcionamento	08
6. Recursos Humanos	08
6.1. Procedimentos na admissão dos funcionários	08
6.2. Método utilizado para treinamento	10
7. Uniformização	10
7.1. Padronização	10
7.2. Recomendações para os uniformes	11
7.3. Número de uniformes p/ funcionário e preservação	11
7.4. Ordem hierárquica de uniformização	11
7.5. Procedimento p/ alimentação dos funcionários	12
7.6. Procedimento p/ capacitação dos funcionários	12
7.7. Procedimento em relação à segurança do trabalho	12
8. Condições Ambientais	12
8.1. Internas	13
8.2. Externas	13
8.3. Instalações / Edificações / Saneamento	13
8.3.1. Teto / forro	13
8.3.2. Paredes	13
8.3.3. Piso	14
8.3.4. Ralos / canaletas	14
8.3.5. Janelas	14
8.3.6. Portas	14
8.3.7. Lavatórios	14
8.3.8. Instalações sanitárias e vestiários	14
9. Distribuição de Área de Armazenamento	15
9.1. Área para armazenamento em temperatura ambiente (estoque)	15
9.2. Área para armazenamento em temperatura controlada	15
9.3. Área para higiene/guarda dos utensílios de mesa	16
9.4. Área para guarda de botijões de gás	16
9.5. Área para higienização e guarda de material de limpeza	16
9.6. Área para recepção de mercadorias	16
9.7. Área para preparo de carnes, aves e pescados	16
9.8. Área para preparo de Hortifruti	16
9.9. Área para outros preparos	16
9.10. Área para cocção	17
9.11. Área de atendimento ou salão de refeições	17
9.12. Sala da Administração	17
9.13. Área de Higienização das mãos	17
10. Sistema de exaustão	18
11. Sistema de ventilação	18

12. Sistema de Água e outros fluidos	18
13. Sistema de esgoto	18
14. Sistema elétrico	18
15. Destino dos Resíduos	19
16. Equipamentos	19
17. Sanitização	19
17.1 Higiene de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	19
17.2 Periodicidade de limpeza	19
17.3 Etapas obrigatórias no processo de higienização ambiental	21
17.4 Higiene Pessoal	22
17.5 Higiene Corporal	22
17.6 Higiene das mãos	22
17.6.1 Frequência obrigatória para lavar as mãos	23
17.6.2 Procedimentos para higienização das mãos	23
18. Preparo de álcool a 70%	23
19. Utilização de luvas	24
19.1. Uso de luvas descartáveis	24
19.2. Uso de luvas de malha de aço	24
19.3. Uso de luvas térmicas	24
19.4. Uso de luvas de borracha	24
20. Higiene dos alimentos	25
20.1 Higiene de hortifrutigranjeiros	25
20.1 Diluição	25
21. Controle Integrado de Pragas	25
22. Produção	27
22.1. Definição e procedimentos do Recebimento	27
22.1.1 Recebimento de carnes	28
22.1.1.1 Temperaturas recomendadas para o recebimento	28
22.1.2 Recebimento de hortifrutigranjeiros	28
22.1.2.1 Temperaturas recomendadas para o recebimento	28
22.1.3 Recebimento de leite e derivados	29
22.1.3.1 Temperaturas recomendadas para o recebimento	29
22.1.4 Recebimento de estocáveis	29
22.1.4.1 Temperatura recomendada para recebimento	29
22.1.5 Recebimento de sucos	29
22.1.5.1 Temperaturas recomendadas para recebimento	29
22.1.6 Recebimento de descartáveis, produtos e mat. de limpeza	29
22.2. Definição e procedimentos do Armazenamento	30
22.2.1 Critérios gerais para armazenamento da matéria- prima	30
22.2.2 Recomendações para armazenamento pós- manipulação	31
22.3. Sistema de etiqueta de identificação	31
22.4. Prazo de validade dos produtos	32
22.4.1 Critérios de uso	33
22.4.2 Resumo temperaturas refrigeradas	33
22.5. Armazenamento de descartáveis, produto e mat. de limpeza	33
23. Procedimentos para refrigeração e congelamento	34
23.1. Critérios de temperatura e tempo para resfriamento seguro	34
23.2. Critérios de temperatura e tempo para refrigeração	35
23.3. Critérios de temperatura e tempo para o congelamento	35
24. Descongelamento	36
25. Recomendação para pré-preparo e preparação	36
26. Recomendações para os alimentos enlatados e em outras embalagens	36
27. Recomendações para cereais e leguminosas	37
28. Recomendações para carnes	37
29. Recomendações para dessalgue	37
30. Recomendações para alimentos hortifrutigranjeiros	37
30.1 Recomendações para ovos	38



31. Produtos recomendados para desinfecção dos alimentos	38
31.1 Diluição de produtos para desinfecção dos alimentos	38
31.1.1 Solução clorada a 200 ppm – 250 ppm	38
31.1.2 Sumaveg (Desinfetante para hortifrutícola)	39
32. Procedimentos para cocção e o reaquecimento	39
32.1. Recomendação para óleo de fritura, em tachos ou panelas	39
32.1.1 Recomendações para óleo de fritura, em equipamentos com filtros e controle de temperatura	39
33. Procedimentos para o porcionamento	40
34. Procedimentos para a espera	40
34.1. Espera pós- cocção	40
34.2. Espera para o fornecimento e Distribuição	40
35. Distribuição	40
35.1. Condutas e critérios para distribuição de alimentos quentes	41
35.2. Condutas e critérios para distribuição de alimentos frios	41
36. Controle de alimentos prontos: colheita de amostras de refeições	41
37. Procedimentos para utilização de sobras	42
37.1. Utilização de sobras	42
37.2. Condutas para utilização de sobras de alimentos quentes	42
37.3. Condutas para utilização de sobras de alimentos frios	43
38. Procedimentos frente aos riscos de contaminação	43
39. Procedimentos para utilização de termômetros	44
39.1. Recomendações para correta medição das temperaturas	44
39.2. Recomendações para medição da temperatura durante a distribuição de refeições	44
39.3. Monitoramento e controle das temperaturas	45
40. Registros das medições realizadas	45
41. Anexos	45
42. Registro das revisões	46

 <p>INSTITUTO FEDERAL CEARÁ Campus Juazeiro do Norte</p>	<h1>Manual de Boas Práticas</h1>	Código
		Emissão
		Página

## 1 OBJETIVO

Padronizar as operações nos serviços de alimentação e dar suporte técnico aos colaboradores da empresa, estabelecendo procedimentos de boas práticas a fim de garantir seguras condições higiênico-sanitárias e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

## 2 DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

Portaria MS nº. 326, de 30 de Julho de 1997;  
CVS-6/99, de 10 de Março de 1999;  
RDC MS nº. 275, de 21 de Outubro de 2002;  
RDC nº. 216, de 15 de Setembro de 2004;  
Manual ABERC - 10ª Edição, 2013

## 3 CAMPO DE APLICAÇÃO

Aplica-se à cozinhas industriais e lanchonetes, que como serviços de alimentação, realizam atividades tais como: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo.

## 4 TERMINOLOGIA / DEFINIÇÕES / SÍMBOLOS

↓ **Alimentos preparados:** são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda, embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:

- **Alimentos cozidos,** mantidos quentes e expostos ao consumo;
- **Alimentos cozidos,** mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;
- **Alimentos crus,** mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente e expostos ao consumo.

↓ **Anti-sepsia:** operação que visa a redução de microorganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete anti-séptico ou por uso de agente anti-séptico após a lavagem e secagem das mãos.

↓ **Boas Práticas:** procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

↓ **Contaminantes:** substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhas ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

Controle integrado de vetores e pragas urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas à impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a

Elaborado por: Miselane S. Araújo CRN 11 1682	Verificado por	Aprovado por
---	----------------	--------------

 <p>INSTITUTO FEDERAL CEARÁ Campus Juazeiro do Norte</p>	<h1>Manual de Boas Práticas</h1>	Código
		Emissão
		Página

proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

↓**Desinfecção:** Operação de redução, por método físico e/ou agente químico do número de microorganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

↓**Higienização:** operação que compreende duas etapas: a limpeza e a desinfecção.

↓**Limpeza:** operação de remoção de substâncias minerais e /ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

↓**Manipulação de alimentos:** operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

↓**Manipuladores de alimentos:** qualquer pessoa dos serviços de alimentação que entra em contato direto ou indireto do alimento.

↓**Manual de boas práticas:** documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

↓**Medida de controle:** procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

↓**Produtos perecíveis:** produtos alimentícios, alimentos "in-natura", produtos semi-preparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.

↓**Registro:** Consiste de anotação em planilha e/ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

↓**Resíduos:** materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.

↓**Saneantes:** substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.

↓**Serviço de alimentação:** estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e/ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

Elaborado por: Miselane S. Araújo CRN 11 1682	Verificado por	Aprovado por
---	----------------	--------------

 <b>INSTITUTO FEDERAL CEARÁ</b> Campus Juazeiro do Norte	<h1 style="text-align: center;"><u>Manual de Boas Práticas</u></h1>	Código
		Emissão
		Página

↓**Procedimento Operacional Padronizado – POP:** procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

## **5 DESCRIÇÃO**

### **5.1 IDENTIFICAÇÃO**

**5.1.1 Razão Social: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO – Campus Juazeiro do Norte**

**5.1.2 Endereço: Alameda José Quintino S/N, Bairro Prado, Cedro - CE.**

**5.1.3 Nome do Responsável Técnico: Miselane da Silva Araújo  
CRN Nº5594 6ª Região  
A RT detém a autoridade e competência para:**

↓Capacitação de Pessoal

↓Elaborar o Manual de Boas Práticas de Manipulação

↓Responsabilizar-se pela aprovação ou rejeição de matérias-primas, insumos, produtos semi-elaborados, produtos terminados, procedimentos, métodos ou técnicas, equipamentos e utensílios, de acordo com o manual elaborado.

↓Supervisionar os princípios ou metodologias que embasem o manual de boas práticas de manipulação e processamento.

↓Recomendar o destino final de produtos

#### **5.1.4 Horário de Funcionamento:**

Os horários são divididos por dois turnos:

1º turno: 06:00 h às 15:00h

2º turno: 12:30h às 21:30h

Intermediário: 08:00h às 17:00h

## **6 RECURSOS HUMANOS**

### **6.1 Procedimento na admissão dos funcionários**

Todo o processo de admissão dos funcionários é realizado por Empresa Terceirizada (MULTISERV SERVIÇOS EXECUTIVOS LTDA) contratada mediante processo licitatório, quando são definidas as características das vagas.

Elaborado por: Miselane S. Araújo CRN 11 1682	Verificado por	Aprovado por
---	----------------	--------------

 <p>INSTITUTO FEDERAL CEARÁ Campus Juazeiro do Norte</p>	<h1>Manual de Boas Práticas</h1>	Código
		Emissão
		Página

↓O Ministério do Trabalho através da NR-7 determina a realização do PCMSO - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, cujo objetivo é avaliar e prevenir as doenças adquiridas no exercício de cada profissão, ou seja, problemas de saúde conseqüentes da atividade profissional.

Este controle deve ser realizado por um profissional médico especializado em medicina do trabalho, devendo ser realizado exame médico admissional, periódico, demissional, de retorno o trabalho e na mudança de função.

**Médico Responsável:** definido pela Empresa Terceirizada.

Os exames médicos ocupacionais realizados são:

**Admissional:** realizado antes que o trabalhador assuma as suas responsabilidades. Compreende: exame clínico, avaliação clínica com anamnese ocupacional e exames de aptidão física e mental. É emitido um Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) em duas vias, sendo obrigatoriamente entregue a segunda via ao trabalhador examinado. Conforme receituário expedido pelo médico do trabalho, todo funcionário recebe medicamentos anti-helmínticos na sua admissão, sendo estes: Mebendazol 100 mg \_uma caixa, dois comprimidos/dia por três dias e Secnidazol 1000 mg\_ uma caixa, dois comprimidos/dia (dose única);

**Periódico:** Realizado anualmente para todos os trabalhadores. Este intervalo poderá ser alterado a critério do médico examinador ou se notificado pelo médico agente da inspeção do trabalho, ou ainda, como resultado de negociação coletiva de trabalho. Compreende: exame clínico. Conforme receituário expedido pelo médico do trabalho, todo funcionário recebe medicamentos anti-helmínticos no exame periódico, sendo estes: Mebendazol 100 mg \_uma caixa, dois comprimidos/dia por três dias e Secnidazol 1000 mg\_ uma caixa, dois comprimidos/dia (dose única).

**Quando ao retorno ao trabalho:** Deverá ser obrigatório no primeiro dia de volta ao trabalho, do trabalhador ausente, por período superior a 30 (trinta) dias, por motivos de doença, acidente ou parto. Compreende: exame clínico.

**Demissional:** Realizado até a data da homologação, desde que o último exame médico ocupacional tenha ocorrido a mais de cento e trinta e cinco dias. Compreende: exame clínico.

Qualquer tipo de controle de saúde do trabalhador que contemple o controle de saúde clínico e desde que comprovado com os respectivos laudos, estará de acordo com este Regulamento, não sendo necessária, neste caso, a Carteira de Saúde.

**Não devem manipular alimentos, os funcionários que apresentarem, ou gastroenterites agudas ou crônicas (diarréia ou disenteria), assim como, os que estiverem acometidos de infecções pulmonares ou faringites.**

**Funcionários que apresentarem feridas, lesões, chagas ou cortes nas mãos e braço devem ser afastados da função de manipuladores de alimentos, podendo exercer qualquer outra função e a gerência deve garantir que os funcionários nessas situações sejam afastados para outras atividades, sem prejuízo de qualquer natureza.**

Elaborado por: Miselane S. Araújo CRN 11 1682	Verificado por	Aprovado por
---	----------------	--------------

 <b>INSTITUTO FEDERAL CEARÁ</b> Campus Juazeiro do Norte	<h1 style="text-align: center;"><u>Manual de Boas Práticas</u></h1>	Código
		Emissão
		Página

## 6.2 Método utilizado para treinamento dos funcionários

↓ Os treinamentos são realizados através de métodos áudio visuais e dinâmicas de grupo, que garantem um aprendizado objetivo, qualitativo e interativo e capacitam os funcionários no que se refere a: Microbiologia Básica, Higiene Pessoal, Higiene dos Alimentos, Higiene das Instalações, Equipamentos e Utensílios, Recebimento e armazenagem de matéria prima e 5 S.

↓ Os treinamentos periódicos visam manter uma educação continuada. Os treinamentos são realizados na sede da empresa ou nas unidades de serviços de alimentação por profissionais qualificados, na admissão, anualmente, e com maior frequência, em situações de necessidade visando manter capacitação e educação continuada e o método utilizado deve garantir um aprendizado objetivo, qualitativo e interativo.

↓ Os registros dos treinamentos oferecidos são arquivados na UAN e entregue a cada participante um certificado de capacitação.

## 7 UNIFORMIZAÇÃO

### 7.1 Padronização de uniformes

#### **Todos os funcionários devem:**

↓ Usar uniforme padrão de acordo com as respectivas funções.

↓ Usar avental de plástico ou de pano de acordo com a atividade e função.

↓ Prender todo o cabelo com redes apropriadas, cobrindo as orelhas.

↓ Usar toucas presas somente com elástico, sem grampos ou similares.

↓ Não usar adereços como brincos, cordões, fitas, elásticos no pulso, broches, correntes, pulseiras, anéis (inclusive aliança de casamento), relógios etc., pois podem cair sobre as preparações, além de serem veículos de contaminação por microorganismos e potenciais causadores de acidentes de trabalho. Os funcionários que ocupam cargos administrativos devem utilizar crachá.

↓ Usar luvas descartáveis nas duas mãos somente durante a distribuição das refeições, ou em procedimentos que exijam muita manipulação, tomando-se o cuidado para que seja utilizada de forma correta, ou seja, devem ser desprezadas sempre, na troca de qualquer atividade.

Elaborado por: Miselane S. Araújo CRN 11 1682	Verificado por	Aprovado por
---	----------------	--------------

 <p>INSTITUTO FEDERAL CEARÁ Campus Juazeiro do Norte</p>	<h1><u>Manual de Boas Práticas</u></h1>	Código
		Emissão
		Página

## 7.2 Recomendações para uso de uniformes

- ↓ Os uniformes devem estar sempre limpos e com boa apresentação.
- ↓ Os calçados não devem ser usados como chinelo.
- ↓ É proibido o uso de saias de qualquer comprimento.
- ↓ É proibido usar panos nos ombros ou sacos para proteção do uniforme.

## 7.3 Número de Uniformes por Funcionário e Preservação

- ↓ Cada funcionário da UAN recebe duas mudas completas de uniformes trocadas semestralmente;
- ↓ Os uniformes devem estar em perfeitas condições, sem rasgos e sem remendos;
- ↓ Devem ser usados limpos e passados.
- ↓ As botas são trocadas de acordo com a necessidade.
- ↓ Os aventais de napa são trocados trimestralmente.

## 7.4 Ordem Hierárquica de Uniformização

- Cozinheiro: Calça branca, camisa branca de gola, avental de frente (NAPA), botas de cano longo brancas, rede e mestre cuca.
- Auxiliar de cozinha: Calça branca, camiseta, avental de frente (NAPA), botas brancas de cano longo, rede e boné.
- Auxiliar de Serviços Gerais: Calça branca, camiseta, botas brancas de cano longo, avental de frente (NAPA), rede e boné.  
(Obs.: quando o auxiliar de serviços gerais tiver a função de servir o balcão, o mesmo deverá usar avental verde de pano).
- Estoquista: Calça branca, camiseta, botas brancas de cano longo, rede e boné e avental de napa.
- Gerente de Unidade: calça preta, camisa branca e rede de cabelo e jaleco.

## 7.5 Procedimento para a alimentação dos funcionários

Todos os funcionários devem se alimentar das mesmas refeições servidas aos clientes.

Elaborado por: Miselane S. Araújo CRN 11 1682	Verificado por	Aprovado por
---	----------------	--------------

 <b>INSTITUTO FEDERAL CEARÁ</b> Campus Juazeiro do Norte	<h1 style="text-align: center;"><u>Manual de Boas Práticas</u></h1>	Código
		Emissão
		Página

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

↓ Os funcionários deverão ser conscientizados sobre os procedimentos relativos à segurança do trabalho através da colocação e manutenção de cartazes educativos, como também de treinamentos e programas de capacitação e educação continuada.

↓ Nos casos aplicáveis é instituída a CIPA.

↓ Todas as unidades devem possuir PPRA e PCMSO que serão atualizados anualmente através da visita do técnico de segurança responsável.

**Médico Responsável:**

## **8 CONDIÇÕES AMBIENTAIS**

### **8.1 Internas**

O ambiente possui iluminação uniforme, sem ofuscamentos, sem contrastes excessivos, sombras e cantos escuros.

As lâmpadas e luminárias são limpas e protegidas contra explosão e quedas acidentais. Encontra-se em bom estado de conservação e não alteram as características sensoriais dos alimentos. Todo o sistema elétrico apresenta-se em bom estado de conservação e possui conexões isoladas que possibilitem a limpeza. A limpeza da caixa de energia é responsabilidade da contratante. Caso não esteja desta forma a manutenção da contratante deverá ser acionada e comunicada.

A direção do fluxo de ar nas áreas de preparo dos alimentos é direcionada da área limpa para a suja. Não são utilizados ventiladores nem aparelhos de ar condicionado nas áreas de manipulação.

Através do relatório sobre exposição ocupacional do ruído, incluso no PPRA desta unidade, que estabelece os limites de exposições diárias permissíveis e a partir deste a necessidade da utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPI).

### **8.2 Externas**

Esta UAN está situada no pavimento térreo em área isenta de pó e outros contaminantes, e em terreno não sujeito a inundações com pavimentação adequada que possibilita o abastecimento. Possui calçada contornando as instalações de 1 metro de largura. Possuem declive suficiente para o escoamento. Quando houver alguma condição inadequada a manutenção da contratante deverá ser acionada imediatamente.

### **8.3 INSTALAÇÕES, EDIFICAÇÕES E SANEAMENTO**

A edificação e as instalações foram projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as áreas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção.

**Existem quatro acessos a UAN: uma de entrada e outra de saída do refeitório; e outras duas com acesso a cozinha e a área externa, a primeira dá acesso**

Elaborado por: Miselane S. Araújo CRN 11 1682	Verificado por	Aprovado por
---	----------------	--------------



 <b>INSTITUTO FEDERAL CEARÁ</b> Campus Juazeiro do Norte	<h1 style="text-align: center;"><u>Manual de Boas Práticas</u></h1>	Código
		Emissão
		Página

**primeiramente aos vestiários dos funcionários e a outra de acesso a área externa onde ocorrem: recebimento de mercadorias.**

O dimensionamento da edificação e das instalações é compatível com todas as operações. As configurações das áreas de preparação dos alimentos propiciam um fluxo linear, sem cruzamentos de atividades entre os vários gêneros dos alimentos. Há separação entre as diferentes atividades por meio físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

#### **8.3.1. Teto/ forro:**

Acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e em bom estado de conservação. Isento de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolor e descascamento. Permite fácil higienização, minimiza a condensação e impede o acúmulo de poeira. As aberturas para ventilação possuem telas e as mesmas são higienizadas mensalmente. Não existem aberturas que propiciem a entrada de pragas bem como bordas que facilitem a formação de ninhos. Quando apareçam aberturas pontuais, a manutenção da contratante é acionada para substituição das mesmas.

#### **8.3.2 Paredes:**

Toda a cozinha, assim como o refeitório e copa são parcialmente revestidas com azulejo, impermeável, lavável, de cores claras, isento de fungos e bolores e em bom estado de conservação. Os azulejos respeitam a altura mínima de 2 metros, sendo a parte superior da parede pintada com cor branca, em bom estado de conservação.

No caso de azulejos desgastados ou quebrados a manutenção da contratante é acionada para substituição dos mesmos.

Possuem cantoneiras e barras nos locais de movimentação dos carros para aumentar a resistência do material de revestimento.

#### **8.3.3 Piso:**

O piso da cozinha é do tipo industrial, antiderrapante, impermeável, lavável, e em bom estado de conservação, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e de fácil higienização (lavagem e desinfecção), não permitem o acúmulo de alimentos ou sujidades. Possui inclinação suficiente em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.

O piso do salão de refeição é também do tipo industrial, lavável, impermeável, antiderrapante e em bom estado de conservação e resistente ao ataque de substâncias corrosivas. Ainda não possui inclinação suficiente permitindo o escoamento da água.

#### **8.3.4 Ralos/ canaletas:**

Os ralos são sifonados, e as grelhas possuem dispositivos que permitem o fechamento.

#### **8.3.5 Janelas:**

Elaborado por: Miselane S. Araújo CRN 11 1682	Verificado por	Aprovado por
---	----------------	--------------

 <b>INSTITUTO FEDERAL CEARÁ</b> Campus Juazeiro do Norte	<h1 style="text-align: center;"><u>Manual de Boas Práticas</u></h1>	Código
		Emissão
		Página

Possuem telas de malha de 2 mm e de fácil limpeza e em bom estado de conservação. Caso não estejam ajustadas aos batentes, a manutenção da contratante deverá ser acionada.

### **8.3.6 Portas:**

As portas são de ferro, de cor metálica, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente e madeira, de cor clara, de fácil limpeza.

### **8.3.7 Lavatórios:**

Existe um lavatório na área de acesso de pessoal da fábrica e para os manipuladores um lavatório exclusivo para higiene das mãos em posição estratégica em relação ao fluxo de preparações dos alimentos. Esses lavatórios são providos de sabão anti-bactericida para higienização das mãos, papel toalha não reciclado e recipiente fechado para o lixo que não necessite de acionamento manual.

### **8.3.8. Instalações sanitárias e vestiários:**

Existe sanitário exclusivo para os funcionários da UAN. A contratante disponibiliza suas instalações sanitárias para os funcionários da contratada.

Existe um vestuário com paredes claras e armários para guarda provisória de vestimentas.

Existindo nesta área um armário de aço galvanizado com 9 lugares com porta e cadeado para guarda individual de botas dos funcionários.

## **9 DISTRIBUIÇÃO DAS ÁREAS DE ARMAZENAMENTO**

### **9.1. Área para armazenamento em temperatura ambiente (estoque):**

**9.1.1 Estoque de produtos não perecíveis:** Esta área localiza-se próxima à cozinha. Piso de material lavável e resistente, ausência de ralos para o escoamento de água, a iluminação é artificial, permitindo boa visualização dos alimentos, e destina-se a alimentos à temperatura ambiente. Ventilação adequada. Não existe entulho ou material tóxico no estoque. A abertura existente possui telas milimétricas. Os alimentos são porcionados com utensílios exclusivos e após sua utilização, as embalagens são fechadas adequadamente e conforme a orientação do fornecedor e utilizamos etiquetas de identificação conforme modelo em Anexo 1.

Este estoque é composto de 3 áreas internas:

a-Área de produtos alimentícios: O feijão, açúcar e farinha de mandioca de uso diário são armazenados em tambores de plástico branco com tampas e ficam em cima de um estrado plástico. Demais itens são armazenados em prateleiras de ferro galvanizado e em bom estado de conservação e de fácil higienização e afastadas da parede de 10cm a 20 cm. Seguimos a regra PVPS. Nesta área também existe um freezer para conservação de polpas de frutas, leite pasteurizados e amostas de alimentos produzidos na unidade.

b-Área de material descartáveis e produtos de limpeza: São armazenados em armário de ferro galvanizado, em bom estado de conservação, de fácil higienização, com portas fechadas e identificado, para acondicionar exclusivamente estes materiais. Estando desta forma, separados fisicamente dos alimentos.

Elaborado por: Miselane S. Araújo CRN 11 1682	Verificado por	Aprovado por
---	----------------	--------------

 <p>INSTITUTO FEDERAL CEARÁ Campus Juazeiro do Norte</p>	<h1 style="text-align: center;"><u>Manual de Boas Práticas</u></h1>	Código
		Emissão
		Página

**9.1.2 Estoque de Hortifruti:** Esta área localiza-se próximo à área de recebimento e refrigeração, ao lado do estoque de produtos não perecíveis. Dentro da cozinha. Não existe entulho ou material tóxico próximo.

Nesta área são acondicionados monobloco vazados, sobre estrados na cor verde, de material plástico, de fácil limpeza, destinando-se ao armazenamento exclusivo de hortifruti. Utilizamos também uma câmara refrigerada para acondicionamento de hortaliças perecíveis e produtos de uso diário.

## **9.2. Área para armazenamento em temperatura controlada:**

Esta se localiza próximo a área de cocção. Os equipamentos de refrigeração e congelamento estão de acordo com a necessidade e tipos de alimentos a serem produzidos/armazenados. Encontraremos três freezers, 1 para armazenamento de carnes vermelhas, 1 para armazenamento de carne branca e 1 para armazenamento de pães congelados.

Esta área possui piso de material lavável e resistente, paredes revestidas até 2/3 por cerâmicas, de cor clara, em bom estado de conservação e de fácil limpeza e 1/3 próximo ao teto pintada por cor clara também de fácil limpeza.

## **9.3. Área para higiene/guarda dos utensílios da cozinha (PANELAS E DEMAIS ITENS):**

Esta área está adjacente a área de cocção, dentro da cozinha. Os utensílios de cozinha são higienizados e guardados em prateleira de aço inox, sendo um total de 5 prateleiras. As tábuas de corte (nas cores branca, verde e vermelha), são separadas e guardadas higienizadas após cada uso em saco plástico transparente.

## **9.4. Área para guarda de botijões de gás:**

De acordo com a ABNT esta área de armazenagem possui dois recipientes de GLP e seus acessórios, é delimitada assegurando exclusividade a área e proteção aos elementos da instalação. A delimitação do local possui grades vazadas e cobertura, estando na parte externa da cozinha, próximo ao portão de entrada de mercadorias.

## **9.5. Área para recepção de mercadorias:**

Área para recepção de matérias primas está situado próximo a área de estocagem de hortifruti. É de fácil acesso aos fornecedores é separada da área externa por um portão, que permite a ventilação, as paredes são de cor amarela.

## **9.6. Área para preparo de carnes, aves e pescados:**

Área para manipulação (pré-preparo) de carnes, aves e pescados, sem cruzamento de atividades. Possui uma bancada fixa com tampo de inox e uma cuba com pia, equipamentos e utensílios de acordo com as preparações. Existe também uma mesa de inox móvel de apoio paralela á área de cocção.

## **9.7. Área para preparo de Hortifruti :**

Área para manipulação de hortifruti, adjacente à área de pré-preparo de carnes, possui bancada com tampo de inox e uma cuba com pia e dispõe de todos os equipamentos

Elaborado por: Miselane S. Araújo CRN 11 1682	Verificado por	Aprovado por
---	----------------	--------------

 <b>INSTITUTO FEDERAL CEARÁ</b> Campus Juazeiro do Norte	<h1>Manual de Boas Práticas</h1>	Código
		Emissão
		Página

necessários, inclusive uma balança plataforma, sobre um estrado de material plástico na cor verde.

#### **9.8. Área para outros preparos:**

Para o preparo de lanches é utilizada a bancada de apoio inox, que fica paralela à área de cocção, só sendo utilizada para este fim em horários diferenciados à produção de carnes. A área de panificação localiza-se em frente a área de cocção, possuindo 1 estufa vertical, de ferro, pintada na cor branca, de fácil higienização, com capacidade para 20 telas.

#### **9.9. Área para cocção:**

É situada paralela às áreas de pré-preparo de hortifruti e carnes, localizando-se no centro da cozinha.

Encontraremos nessa área: 2 fogões de 8 bocas, 3 fornos à gás localizados na parte inferior nos fogões, 1 chapa móvel e sistema de exaustão compatível para a área de cocção. Os equipamentos estão organizados segundo um fluxo racional e apoiados sobre bancadas e prateleiras de inox.

Equipamentos como liquidificador e processador de alimentos são guardados cobertos por plástico transparente após serem higienizados a cada utilização na prateleira de inox paralela à área de cocção, fixa na parede.

Utensílios para preparo dos alimentos, assim como peças dos equipamentos mencionados acima são guardados em depósitos de material plástico, devidamente tampados e de fácil higienização, também guardados sobre estas prateleiras de inox.

#### **9.10. Área de atendimento ou salão de refeições:**

Permanecem no refeitório, paralela à cozinha, separados fisicamente por uma parede e porta de alumínio e vidro, na cor cinza, os equipamentos para distribuição de alimentos, como o balcão térmico quente, balcão térmico frio, 2 balcões neutros, 1 passthrough refrigerado, 1 refresqueira, 2 bebedouros, 1 carrinho de inox para transporte das cubas. O balcão térmico está sempre limpo, com água tratada e limpa, trocada diariamente a cada turno, mantido a temperatura de 80 a 90°. Encontraremos também, perpendicular ao balcão, mesas (total de 32) e de dez lugares cada uma (bancos acoplados) para os clientes, de fácil higienização e em bom estado de conservação. Mantemos as mesas com jogos toalhas plásticas laváveis, porta guardanapos, saleiro e paliteiro, todos de fácil higienização e em bom estado de conservação.

No refeitório temos a existência de quatro ar condicionados e o fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos.

#### **9.11. Sala de Nutrição:**

Esta área está situada ao lado da cozinha, que possui janelas de vidros que possibilita a visualização do refeitório e cozinha.

Possui ar condicionado, iluminação artificial e móveis de escritório, como 2 mesas para computador, 1 mesa de reunião, armário possuindo, 2 cadeiras estofadas giratórias, 1 computador e 1 impressora.

#### **9.12. Área de higienização das mãos:**

Elaborado por: Miselane S. Araújo CRN 11 1682	Verificado por	Aprovado por
---	----------------	--------------

 <b>INSTITUTO FEDERAL CEARÁ</b> Campus Juazeiro do Norte	<h1 style="text-align: center;"><u>Manual de Boas Práticas</u></h1>	Código
		Emissão
		Página

Existe quatro áreas exclusivas (lavagem e anti-sepsia) destinadas para higienização das mãos: três pertencentes a cozinha próximas ao fluxo de preparação dos alimentos e uma destinada aos clientes, que contém o lavatório com cuba de cerâmica na cor branca para higiene das mãos, água corrente, torneira, saboneteira específica para sabão anti-séptico, suporte para papel toalha não reciclado, cesto com tampa acionada sem uso das mãos para descarte dos papéis usados.

Existem pias para higienização de mãos dos clientes na entrada do refeitório com porta papel toalha, sabonete líquido e lixeira.

## **10 SISTEMAS DE EXAUSTÃO**

Com coifa, de material liso, inox, resistente, de fácil limpeza.

## **11 SISTEMAS DE VENTILAÇÃO**

A ventilação é natural, proporcionada pela renovação de ar garantindo o conforto térmico e mantendo o ambiente livre de fungos, gases e gordura. O conforto térmico é garantido por aberturas de paredes teladas milimetricamente que permitem a circulação natural do ar.

Nas áreas de produção e cocção de alimentos a circulação do ar é assegurada pelo sistema de exaustão.

## **12 SISTEMA DE ÁGUA E OUTROS FLUIDOS**

A água utilizada na unidade é originária de abastecimento público (CAGECE) e é armazenada em cisterna e caixa d'água e distribuída para utilização no processo e higienização de equipamentos, utensílios e pisos.

O controle e monitoramento da potabilidade da água são realizados através de laudo de análises periódicas solicitadas via secretaria de saúde municipal.

## **13 SISTEMAS DE ESGOTO**

O estabelecimento dispõe de um sistema de eliminação de efluentes e água residuais. Todos os ralos maiores são sifonados, com exceção dos menores que aguardam substituição.

## **14 SISTEMAS ELÉTRICOS**

As instalações elétricas são aparentes e estão perfeitamente revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos, não sendo permitidas fiações elétricas soltas sobre as zonas de manipulação de alimentos.

A unidade possui um quadro de energia, localizado próximo a área de cocção, cuja abertura da caixa e limpeza é realizada por técnicos especializados, sendo esta caixa livre de equipamentos próximos a ele, evitando-se a falta de circulação do ar.

## **15 DESTINO DOS RESÍDUOS**

Os resíduos decorrentes do processo produtivo e demais operações são colocados adequadamente em lixeiras e em sacos plásticos, tampados, constituídos de material de fácil limpeza e com sistema de acionamento sem contato manual.

Elaborado por: Miselane S. Araújo CRN 11 1682	Verificado por	Aprovado por
---	----------------	--------------

 <b>INSTITUTO FEDERAL</b> <b>CEARÁ</b> Campus Juazeiro do Norte	<h1 style="text-align: center;"><u>Manual de Boas Práticas</u></h1>	Código
		Emissão
		Página

O resíduo sai da cozinha logo depois das grandes refeições e em horários definidos (**horários 13:40hs e 16:00hs**), pois assim eliminamos os riscos de contaminação.

O lixo fora da cozinha é encaminhado para um ambiente pertencente á contratante, para depois ser recolhido pelo sistema público.

O destino final dos resíduos é coletado por carros destinados para este fim e o descarte do óleo de fritura é DOADO. Na quantidade aproximada de 10lts, acondicionado em recipientes rígidos, fechados, fora da área de produção para uma empresa especializada no reprocessamento destes resíduos que nesta data é JK (fabricante de sabão).

## **16 EQUIPAMENTOS**

O dimensionamento dos equipamentos está relacionado diretamente com o volume de produção, tipos de produtos ou padrão de cardápio e sistema de distribuição/venda. Os equipamentos são dotados de superfície lisa, de fácil limpeza e desinfecção, bem conservados, com pinturas claras, sem gotejamento de graxa, acúmulo de gelo e com manutenção constante.

## **17 SANITIZAÇÃO**

### **17.1 Higiene de instalações, equipamentos, móveis e utensílios**

Para completar o controle ambiental e garantir adequada manutenção da higiene de utensílios, equipamentos, caixa d água e outros materiais afins é seguido criteriosamente os procedimentos recomendados definido nos procedimentos operacionais padronizados (POP) de acordo com a resolução RDC 216/04 da Anvisa.

### **17.2 Periodicidade de limpeza**

A manutenção da higiene é constante em todas as áreas a fim de mantê-las limpas e organizadas.

A frequência da limpeza é registrada através de uma escala de limpeza específica, Encontramos afixada na cozinha para garantir um bom controle ambiental. A periodicidade das atividades de limpeza estão a seguir:

Elaborado por: Miselane S. Araújo CRN 11 1682	Verificado por	Aprovado por
---	----------------	--------------

 <b>INSTITUTO FEDERAL CEARÁ</b> Campus Juazeiro do Norte	<h1>Manual de Boas Práticas</h1>	Código
		Emissão
		Página

<b>Diariamente</b>	<b>Semanalmente</b>	<b>Outras frequências</b>
1. Paredes na altura das bancadas 2. Pisos e rodapés 3. Bancadas e mesas de apoio 4. Ralos 5. Área externa 6. Utensílios 7. Maçanetas 8. Lavatórios (pias) 9. Sanitários e vestiários 10. Monoblocos 11. Recipientes de lixo 12. Equipamentos (a cada uso) 13. Balcão térmico (inclusive trocar a água) 14. Balcão refrigerado 15. Forno e fogão 16. Pass-through 17. Borrifadores de desinfetante (a cada reabastecimento) 18. Mesas e cadeiras do refeitório 19. Saboneteiras (a cada reabastecimento)	1. Paredes até o teto 2. Bancadas e mesas partes inferiores 3. Ralos 4. Portas 5. Janelas 6. Prateleiras da cozinha 7. Armários da cozinha 8. Coifa e filtros 9. Refrigeradores 10. Câmaras frigoríficas 11. Freezer	1. Prateleiras do estoque (quinzenal) 2. Estrados (quinzenal) 3. Interruptores e tomadas (quinzenal) 4. Tetos (anual ou conforme a necessidade) 5. Telas (mensal) 6. Caixa de gordura (anual ou de acordo com a necessidade) 7. Luminárias (mensal) 8. Ductos de exaustão (trimestral ou de acordo com a necessidade) 9. Tubulações externas (trimestral) 10. Tubulações internas (semestral) 11. Caixa d'água (semestral)

### 17.3 Etapas obrigatórias no processo de higienização ambiental:

Além da higienização de rotina dos equipamentos e utensílios é realizado:

- Remoção do lixo diariamente, de acordo com os horários já definidos, em recipientes apropriados, devidamente ensacados e tampados;
- Impedimento da presença de animais domésticos nos locais de trabalho;
- **Seguimento de um programa de controle integrado de pragas, orientado por empresa terceirizada.**
- Não são usadas escovas de metal, lã, ou palha de aço, madeira e outros materiais rugosos e/ou porosos;
- No preparo de qualquer tipo de solução de limpeza é adicionado o produto ativo na água (não o inverso) sempre respeitando as diluições;
- Não é permitida a mistura entre produtos de limpeza como detergentes e desinfetantes, a não ser quando preparados industrialmente pelos próprios fabricantes, sendo devidamente registrados no Ministério da Saúde;

Elaborado por: Miselane S. Araújo CRN 11 1682	Verificado por	Aprovado por
---	----------------	--------------

 <b>INSTITUTO FEDERAL</b> <b>CEARÁ</b> Campus Juazeiro do Norte	<h1>Manual de Boas Práticas</h1>	Código
		Emissão
		Página

- As esponjas de limpeza não são imersas no detergente e sim o detergente é colocado na esponja;
- **Os produtos de limpeza são mantidos nas embalagens originais, as quais não são reaproveitadas;**
- Os borrifadores utilizados para soluções de desinfetantes são devidamente identificados e higienizados diariamente;
- Materiais de limpeza, principalmente detergentes e desinfetantes são mantidos longe de alimentos e na embalagem original, facilmente identificável.
- A limpeza se inicia nos lugares mais altos em direção ao piso;
- Utensílios de limpeza usados nos vestiários e banheiros não são utilizados nos locais de manipulação de alimentos e são exclusivos e identificados;
- Os panos destinados para a limpeza não devem espalhados pelo ambiente e sim adequadamente acondicionados em locais específicos para este fim (varal);
- Os balcões de distribuição não contêm panos expostos para limpeza rápida. Para isso, são mantidos em recipientes próprios determinados para este fim;
- As saboneteiras são higienizadas cada vez que é feita a troca de sabão ou conforme a necessidade.
- Não é permitido varrer a seco nas áreas de manipulação;

#### **Produtos permitidos para desinfecção ambiental.**

Princípio Ativo	Concentração
Hipoclorito de Sódio	100 – 250 ppm
Cloro orgânico	100 – 250 ppm
Quaternário de Amônio	200 ppm
Iodóforos	25 ppm
Álcool	70%

#### **Outros produtos aprovados pelo M.S. para essa finalidade**

O tempo de contato deve ser no mínimo de 15 minutos, com exceção do álcool 70%, ou de acordo com recomendações constante do rótulo.

#### **17.4 Higiene Pessoal:**

Todas as pessoas envolvidas na UAN são conscientizadas através de treinamento a praticar as medidas de higiene a fim de proteger os alimentos de contaminações químicas, físicas e microbiológicas.

São capacitadas periodicamente de acordo com o PPRA em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos, doenças transmitidas por alimentos entre outros assuntos e são mantidos registros destas atividades.

#### **17.5 Higiene Corporal:**

Os funcionários observam os seguintes hábitos de estética e asseio:

- 1- Tomar banho diariamente;

Elaborado por: Miselane S. Araújo CRN 11 1682	Verificado por	Aprovado por
---	----------------	--------------



 <b>INSTITUTO FEDERAL CEARÁ</b> Campus Juazeiro do Norte	<h1 style="text-align: center;"><u>Manual de Boas Práticas</u></h1>	Código
		Emissão
		Página

- 2- Lavar e secar bem os pés;
- 3- Lavar a cabeça com frequência e escovar bem os cabelos;
- 4- Fazer a barba diariamente;
- 5- Evitar bigodes e costeletas (se utilizados, devem ser: bem aparados, limpos e não exagerados);
- 6- Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte, bem como sem base incolor;
- 7- Escovar os dentes após as refeições, bem como ao levantar-se e antes de dormir;
- 8- Não utilizar perfumes;
- 9- Usar desodorante inodoro ou bem suave;
- 10- Não aplicar maquiagem;
- 11- Manter a higiene adequada das mãos;
- 12- Conservar os uniformes limpos.**

## **17.6 Higiene das Mãos:**

Os funcionários higienizam as mãos adotando as técnicas adequadas de frequência e procedimentos. É importante estimular o hábito de lavar as mãos constantemente durante o dia de trabalho: a cada hora, toda vez que o funcionário entrar no setor e a cada troca de função durante a operação.

São afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos na pia exclusiva de higienização de mãos.

### **17.6.1 Frequência obrigatória para lavar as mãos:**

**Os funcionários devem lavar as mãos sempre que:**

- 1- Quando chegar ao trabalho;
- 2- Depois de utilizar os sanitários;
- 3- Depois de tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- 4- Depois de usar esfregões, panos e materiais de limpeza;
- 5- Depois de fumar;
- 6- Depois de recolher lixo e outros resíduos;
- 7- Depois de tocar em sacarias, caixas, garrafas e alimentos não higienizados ou crus;
- 8- Depois de pegar em dinheiro ou tocar nos sapatos;
- 9- Depois de qualquer interrupção de serviço, especialmente entre alimentos crus e cozidos;
- 10- Antes de manipular alimentos;
- 11- Antes de iniciar um novo serviço;
- 12- Antes de tocar em utensílios higienizados;
- 13- Antes de tocar em alimentos já preparados;
- 14- Antes e após o uso de luvas;
- 15- Toda a vez que mudar de atividade;
- 16- Cada vez que as mãos estiverem sujas.

Elaborado por: Miselane S. Araújo CRN 11 1682	Verificado por	Aprovado por
---	----------------	--------------

 <b>INSTITUTO FEDERAL CEARÁ</b> Campus Juazeiro do Norte	<h1 style="text-align: center;"><u>Manual de Boas Práticas</u></h1>	Código
		Emissão
		Página

### **17.6.2 Procedimentos para higienização das mãos:**

- Umedecer as mãos e antebraços com água;
- Colocar sabonete líquido, neutro e inodoro sobre as mãos úmidas;
- Utilizar os sabonetes em saboneteiras dosadoras;
- Demorar, pelo menos, 15 segundos com as mãos ensaboadas;
- Enxaguar bem as mãos e antebraços, em água corrente;
- Secar as mãos e antebraços com papel toalha descartável e não reciclado.

Notas importantes:

- Atentar para o uso racional da água;

### **18 PREPARO DE ÀLCOOL A 70%**

- 250ml de água em 750ml de álcool 92,8INPM (96°GL);
- 330ml de água em 1lt de álcool 92,8INPM (96°GL)

Nota: o álcool 70% é trocado a cada 24hs, conforme é realizado na unidade.

Este preparo será possível enquanto o mercado disponibilizar o álcool 96°GL na forma líquido.

### **19 UTILIZAÇÃO DE LUVAS**

As luvas são utilizadas de acordo com a natureza do serviço, atentando-se para a higienização e desinfecção das mãos, antes e após o uso das mesmas.

#### **19.1 Uso de luvas descartáveis:**

A adoção de luvas descartáveis ocorre quando não for possível utilizar utensílios e sempre por períodos rápidos. Cabe salientar que são usadas luvas novas toda vez que se retornar a uma função previamente interrompida. Observa-se o uso das luvas nos seguintes casos:

- Na manipulação de alimentos prontos para consumo, que já tenham sofrido tratamento térmico;
- No preparo e manipulação de alimentos prontos para consumo, que serão submetidos a tratamento térmico;
- Na manipulação de saladas cujas hortaliças já tenham sido adequadamente higienizadas.

Nota: Deve-se descartar o uso de luvas descartáveis quando estas implicarem em risco de acidente de trabalho, tais como: manuseio de fornos, fogões, fritadeiras, flambadores e cilindros, masseiras e semelhantes.

#### **19.2 Uso de luvas de malha de aço:**

Estas luvas são indicadas como item de segurança para manipulação de carnes cruas, entretanto não são indicadas para hortifruti já prontos para o consumo, devido a dificuldade de higienização das mesmas.

Após a utilização, as luvas são lavadas com detergente, enxaguadas com água corrente, desinfetadas sob fervura por 15min e guardadas em local limpo e seco, específico para este fim.

Elaborado por: Miselane S. Araújo CRN 11 1682	Verificado por	Aprovado por
---	----------------	--------------

 <b>INSTITUTO FEDERAL CEARÁ</b> Campus Juazeiro do Norte	<h1 style="text-align: center;"><u>Manual de Boas Práticas</u></h1>	Código
		Emissão
		Página

### 19.3 Uso de luvas térmicas:

As luvas térmicas são utilizadas como item de segurança. As luvas térmicas são substituídas de acordo com a necessidade.

### 19.4 Uso de luvas de borracha:

São indicadas para proteção do manipulador. São distintas para cada atividade e são mantidas sempre limpas, no desempenho das seguintes tarefas:

- Lavagem de panelas e utensílios;
- Coleta e transporte de lixo e outros resíduos;
- Higienização dos tambores e contentores de lixo;
- Limpeza de sanitários e áreas de lixo;
- Manipulação de produtos químicos.
- São substituídas de acordo com a necessidade.

## 20 HIGIENE DOS ALIMENTOS

### 20.1 Higiene de hortifrutigranjeiros.

A pré-lavagem de hortifruti, quando existente, deve ser feita em água potável e em local apropriado. Para o preparo destes gêneros, deve ser realizada a higienização completa que compreende:

- Lavagem criteriosa com água potável
- Desinfecção: imersão em solução clorada por 15 a 30 minutos.
- Enxágüe com água potável.

#### Não necessitam de desinfecção:

- Frutas não manipuladas
- Frutas, cujas cascas não são consumidas, tais como: laranja, mexerica, banana e outras, exceto as que serão utilizadas para suco.
- Frutas, legumes e verduras que irão sofrer ação do calor, desde que a temperatura no interior atinja no mínimo 74°C
- Ovos inteiros, tendo em vista que devem ser consumidos após cocção atingindo 74° C no interior.

#### **Produtos permitidos para desinfecção dos alimentos**

Princípio Ativo	Concentração
Hipoclorito de Sódio a 2,0 – 2,5%	100 a 250 ppm
Hipoclorito de Sódio a 1%	100 a 250 ppm
Cloro orgânico	100 a 250 ppm

### 20.2 Diluições

- Solução clorada a 200 – 250 ppm:  
10 ml (1 colher de sopa rasa) de água sanitária para uso geral a 2,0 - 2,5% em 1 litro de água ou 20 ml (2 colheres de sopa rasas) de hipoclorito de sódio a 1% em 1 litro de água
- álcool à 70%:

Elaborado por: Miselane S. Araújo CRN 11 1682	Verificado por	Aprovado por
---	----------------	--------------

 <b>INSTITUTO FEDERAL CEARÁ</b> Campus Juazeiro do Norte	<h1 style="text-align: center;"><u>Manual de Boas Práticas</u></h1>	Código
		Emissão
		Página

250 ml de água (de preferência destilada) em 750 ml de álcool 92,8 INPM ou 330 ml de água em 1 litro álcool.

**OBS: A solução deve ser trocada a cada 24 horas.**

## 21 CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

Controle integrado de pragas é um conjunto de ações para evitar o acesso ou permanência de qualquer tipo de inseto, roedor e animal nas áreas internas e externas da empresa.

Essa responsabilidade é da contratante e através do POP -4 , CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS, encontraremos a instrução do trabalho específica.

Além dos tratamentos periódicos foram tomadas medidas preventivas:

- Fechamento, com telas milimetradas, das aberturas que dão acesso às áreas externas;
- Controle da abertura das portas, mantendo-as abertas por tempo mínimo necessário;
- Colocação de tela nas grades das canaletas de escoamento;
- Controle de resíduos de alimentos e água estagnada nas áreas externas;
- Remoção diária do lixo;
- Acondicionamento do lixo em sacos plásticos fechados;
- Inspeção das tampas das caixas de passagem (vedação);
- Proteção para evitar o acesso de animais, às dependências do estabelecimento;

De acordo com O POP -4, acima mencionado, são utilizados produtos químicos para o combate às pragas quando são notados sinais de infestação, bem como, ao atendimento à legislação local. A aplicação é efetuada por empresa especializada e credenciada, sendo que os produtos usados devem estar devidamente registrados no MS, e a aplicação deve ser devidamente acompanhada sob a supervisão de profissional que conheça os riscos que o uso destes produtos possam acarretar para a saúde, especialmente os riscos que possam originar resíduos a serem retidos no alimento. Devem ser usados pesticidas de baixa toxicidade.

Seguem os tratamentos a serem realizados na UAN:

Tratamento	Área	Frequência mínima	Produto químico utilizado	Praga
Aplicação de gel	Cozinha Refeitório	Quando necessário	MAXI gel	Baratas, Formigas
Desratização	Área externa	Mensal	Blocos parafinados de NOKAUT 1000CE	Ratos
Desratização	Área interna	Mensal	Placas adesivas de NOKAUT 1000CE	Ratos
Pulverização	Cozinha Refeitório	Mensal	K-otrine 2P	Baratas, pulgas, formigas

Elaborado por: Miselane S. Araújo CRN 11 1682	Verificado por	Aprovado por
---	----------------	--------------

 <b>INSTITUTO FEDERAL CEARÁ</b> Campus Juazeiro do Norte	<h1>Manual de Boas Práticas</h1>	Código
		Emissão
		Página

Armadilhas luminosas	Refeitório	24 hs		Moscas
----------------------	------------	-------	--	--------

Antes da aplicação destes pesticidas mantemos o cuidado de proteger todos os alimentos, equipamentos e utensílios da contaminação.

A contratante envia a UAN relatório sobre as atividades de controle de pragas realizadas.

## 22 PRODUÇÃO

### 22.1 Definição e Procedimentos para o recebimento :

É a etapa onde se recebe o material entregue por um fornecedor, avaliando-o quantitativa e qualitativamente cada produto.

É nesta área que se transfere as mercadorias das embalagens originais para recipientes próprios (caixas plásticas vazadas, prateleiras ou estrados), devidamente higienizados, ou para sacos plástico específicos para alimentos.

Nesta etapa são observados para todos os produtos:

- As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
- Higiene pessoal e adequação do uniforme do entregador.
- Integridade e higiene da embalagem;
- Adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- Realização de avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT NBR 12806-02/93: Compreende: análise sensorial, análise organoléptica, cor, gosto, odor, tato, visão, aroma, sabor, cinestesia e textura;
- A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto, lote, nº. de registro do produto no Órgão oficial (quando aplicável), CNPJ, endereço e outros dados do fabricante (pela resolução 259/02: razão social do fabricante, produtor/fracionador ou titular da marca; endereço completo, país de origem e município, n.º de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente);
- Temperatura e armazenamento recomendada pelo fabricante;
- Quantidade (peso);
- Data de validade e fabricação

Nota: para os produtos perecíveis é mantido registro das temperaturas de recebimento, que devem atingir os seguintes critérios:

- Congelados: -18°C e a tolerância até -12°C;
- Resfriados: 6°C a 12°C ou de acordo com especificação do fabricante;
- Refrigerados: até 6°C e tolerância até 7°C

No recebimento de mercadorias, caso haja mais de um fornecedor aguardando, dar preferência de atendimento na seguinte ordem:

- Alimentos perecíveis resfriados e refrigerados;
- Alimentos perecíveis congelados;
- Alimentos perecíveis permitidos em temperatura ambiente;
- Alimentos não perecíveis.

Elaborado por: Miselane S. Araújo CRN 11 1682	Verificado por	Aprovado por
---	----------------	--------------

 <b>INSTITUTO FEDERAL CEARÁ</b> Campus Juazeiro do Norte	<h1 style="text-align: center;"><u>Manual de Boas Práticas</u></h1>	Código
		Emissão
		Página

Os produtos reprovados são devolvidos no ato do recebimento ou segregados e bem identificados para devolução posterior ao fornecedor ou ao CCN.

### **22.1.1 Recebimento de carnes:**

Estes gêneros são entregues acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embaladas em sacos plásticos ou a vácuo, devidamente identificados e armazenados em freezers.

Durante o recebimento destes produtos são observadas as seguintes características e procedimentos:

- Não formação de cristais de gelo;
- Ausência de água dentro da embalagem;
- Inexistência de sinais de recongelamento;
- Registro e controle da temperatura.

#### **22.1.1.1 Temperaturas recomendadas para o recebimento:**

Carnes refrigeradas (aves, bovinos, suínos)	Até 6°C com tolerância até 7°C
Carnes congeladas	-18°C com tolerância até -12°C
Pescados	3°C ou de acordo com fabricante
Produtos salgado, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante
Frios e embutidos industrializados	Até 10°C ou de acordo com fabricante

### **22.1.2 Recebimento de hortifrutigranjeiros:**

Para estes gêneros observamos o tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem é feita na hora do pré-preparo retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados antes da pré-higienização e acondicionamento adequado. Recebemos os ovos em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo gavetas, apresentando a casca íntegra sem rachaduras e sem resíduos que indiquem a falta de higiene do fornecedor.

O pedido de hortifruti chega do fornecedor em sacos e caixas próprias, mas são transferidos imediatamente para caixas vazadas higienizadas previamente para esse fim.

#### **22.1.2.1 Temperaturas recomendadas para o recebimento:**

Hortifrutigranjeiros pré-processados congelados	-18°C com tolerância até -12°C
Hortifrutigranjeiros pré-processados resfriados	Até 10 °C ou de acordo com o fabricante
Hortifrutigranjeiros <i>in natura</i>	Temperatura ambiente

### **22.1.3 Recebimento de leite e derivados:**

Elaborado por: Miselane S. Araújo CRN 11 1682	Verificado por	Aprovado por
---	----------------	--------------

 <b>INSTITUTO FEDERAL CEARÁ</b> Campus Juazeiro do Norte	<h1 style="text-align: center;"><u>Manual de Boas Práticas</u></h1>	Código
		Emissão
		Página

Confere-se rigorosamente: prazo de validade do leite e seus derivados e as condições das embalagens de modo que não estejam estufadas ou alterações.

#### **22.1.3.1 Temperaturas recomendadas para o recebimento:**

Leite in natura e seus derivados	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
----------------------------------	--

#### **22.1.4 Recebimento de estocáveis:**

Os produtos quando estocados à temperatura ambiente, apresentam-se com embalagens íntegras próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

Os cereais, farináceos e leguminosas não apresentam vestígios de insetos, umidade excessiva objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espuma, ou qualquer outro sinal de alteração do produto.

##### **22.1.4.1 Temperatura recomendada para recebimento:**

Produtos estocáveis	Temperatura ambiente
---------------------	----------------------

#### **22.1.5 Recebimento de polpas de frutas :**

Estes produtos apresentam-se com embalagens íntegras, com consistência de congelamento, não sendo permitido o recebimento destes alimentos na forma líquida ou parcialmente descongelado.

##### **22.1.5.1 Temperaturas recomendadas para recebimento:**

Polpas de frutas (congeladas)	-18°C com tolerância até -12°C
Pó para refresco	Temperatura ambiente

#### **22.1.6 Recebimento de refrigerantes**

Estes produtos são recebidos embalados em fardos, observando-se a integridade das embalagens, assim como validade, sendo todas lavadas

#### **22.1.6 Recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza:**

Apresentam-se com embalagens íntegras próprias para cada produto com identificação correta no rótulo e no caso de produtos de limpeza dentro da validade e com o número de registro no Ministério da Saúde.

A Unidade utiliza produtos de limpeza da empresa Jonhson Diversey com registro no Ministério da Saúde nº 3.02661-1.

Elaborado por: Miselane S. Araújo CRN 11 1682	Verificado por	Aprovado por
---	----------------	--------------

 <b>INSTITUTO FEDERAL</b> <b>CEARÁ</b> Campus Juazeiro do Norte	<h1>Manual de Boas Práticas</h1>	Código
		Emissão
		Página

Mantemos em pasta específica, fixadas no armário de armazenamento destes produtos as fichas técnicas e emergência, para verificação e esclarecimentos.

## 22.2 Definição e procedimentos para armazenamento:

É no armazenamento das matérias-primas que devemos garantir a proteção contra contaminação, redução das perdas da qualidade nutricional e não deterioração do produto.

Envolve três processos básicos:

- Armazenamento sob congelamento: à temperatura de 0°C ou menos;
- Armazenamento sob refrigeração à temperatura de 0°C a 10°C;
- Armazenamento em estoque seco armazenados à temperatura ambiente.

### 22.2.1 Critérios gerais para armazenamento da matéria- prima:

- Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo contato direto com o piso;
- Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área da UAN (é proibida a entrada de caixas de madeira nas áreas de armazenamento e manipulação);
- Não arrastar pelo piso monoblocos e caixas plásticas;
- Dispor os alimentos em estrados mantendo afastados das paredes e entre si proporcionando uma boa ventilação mantendo-os distantes do forro 60cm, 25 cm do piso e afastados da parede no mínimo 10 cm;
- Organizar os produtos de acordo com as suas características: farináceos, enlatados, etc e, conservar alinhado o empilhamento de sacarias com amarração em forma de cruz para facilitar a ventilação;
- Adotar sistema PVPS (primeiro que vence primeiro que sai);
- Nunca utilizar produtos vencidos desprezando-os sempre;
- Identificar todos os produtos armazenados. Na impossibilidade de manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas;
- Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais, sendo acondicionados em descartáveis ou embalagens higienizadas, impermeáveis, laváveis e atóxicas, cobertos e identificados;
- Os alimentos prontos para consumo devem ser protegidos de modo que o fundo de um recipiente não fique em contato com o alimento do recipiente inferior quando empilhados. Os sacos plásticos apropriados (nunca sacos de lixo) para proteção dos alimentos jamais devem ser reaproveitados;
- No mesmo equipamento refrigerador os gêneros devem ser armazenados respeitando a seguinte disposição:
  - Alimentos prontos para consumo nas prateleiras superiores;
  - Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio
  - O restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.
- Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob ar frio a não ser que, que sejam um equipamento exclusivo para este fim: identificar o equipamento como "freezer exclusivo para produtos embalados". As embalagens

Elaborado por: Miselane S. Araújo CRN 11 1682	Verificado por	Aprovado por
---	----------------	--------------



 <b>INSTITUTO FEDERAL CEARÁ</b> Campus Juazeiro do Norte	<h1 style="text-align: center;"><u>Manual de Boas Práticas</u></h1>	Código
		Emissão
		Página

de leite, ovos pasteurizados e similares podem ser armazenados em refrigeradores ou em câmaras comuns; Caso seja necessário colocar uma caixa no freezer embale-o em saco plástico transparente.

- Pode-se armazenar diferentes tipos de alimentos, no mesmo equipamento para congelamento desde que embalado e separado. E devidamente etiquetado.
- Colocar produtos destinados à devolução em locais apropriados e devidamente identificados por fornecedor.

#### **22.2.2. Recomendações para armazenamento pós- manipulação:**

- Não congelar os alimentos destinados à refrigeração, quando em suas embalagens originais o fornecedor assim os indicar;
- Não recongelar crus os alimentos que tenham sido descongelados para serem manipulados. Os alimentos descongelados só poderão submeter-se a novo congelamento se forem processados;
- Programas o uso da carne congelada considerando que após descongelamento estas somente poderão ser armazenadas sob refrigeração até 4°C por 72 horas para bovinos e 24 horas para pescados;
- Não recongelar alimentos pronto congelados que já tenham sido descongelados;
- Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração ou congelamento;
- Armazenar adequadamente os alimentos industrializados que não tenham sido totalmente utilizados, retirá-los da embalagem original, colocá-los em nova embalagem adequada e identificá-los com etiquetas.

#### **22.3 Sistema de etiqueta de identificação:**

São utilizados em todos os alimentos pré-processados ou prontos, mantidos em armazenamento, de modo que estejam identificados:

-Cada alimento embalado individualmente ou;

-Lotes de alimentos em monoblocos ou gastronormes, quando não embalados individualmente.

As etiquetas de identificação seguem o modelo a seguir, segundo a CVS nº 6 de 10/03/1999:

#### **IDENTIFICAÇÃO**

PRODUTO: \_\_\_\_\_ MARCA: \_\_\_\_\_ REGISTRO: \_\_\_\_\_  
 FORNECEDOR: \_\_\_\_\_ NOTA FISCAL: \_\_\_\_\_  
 DATA DE ENTRADA: \_\_/\_\_/\_\_ ORIGEM: \_\_\_\_\_  
 PRAZO VAL. ORIGINAL: \_\_/\_\_/\_\_ TºCONSERVAÇÃO: \_\_\_\_\_  
 DATA PREPARAÇÃO: \_\_/\_\_/\_\_ UTILIZAR ATÉ: \_\_/\_\_/\_\_  
 RESPONSÁVEL: NUTRINOR

Elaborado por: Miselane S. Araújo CRN 11 1682	Verificado por	Aprovado por
---	----------------	--------------

 <b>INSTITUTO FEDERAL</b> <b>CEARÁ</b> Campus Juazeiro do Norte	<h1>Manual de Boas Práticas</h1>	Código
		Emissão
		Página

De acordo com a resolução RDC 216 de 15 /09/2004 – ANVISA, as matérias primas e os ingredientes não utilizados na sua totalidade e ainda os alimentos preparados armazenados sob refrigeração ou congelamento deve ser identificados – no mínimo – com as seguintes informações:

#### **IDENTIFICAÇÃO**

DESIGNAÇÃO DO PRODUTO: \_\_\_\_\_  
 DATA DE FRACIONAMENTO/PREPARO: \_\_/\_\_/\_\_.  
 PRAZO DE VALIDADE: \_\_/\_\_/\_\_.  
 RESPONSÁVEL: NUTRINOR

Após a abertura ou retirada da embalagem original ou preparação. Em caso de transferência de embalagens originais para outras embalagens, tanto para matéria prima como para produtos industrializados, deve-se transcrever o rótulo original ou desenvolver um sistema de etiquetas que permita a sua identificação e rastreabilidade. E, alimento pré-preparado ou pronto, cujo consumo não seja imediato, deve ser adequadamente acondicionado e identificado com:

#### **IDENTIFICAÇÃO**

NOME PRODUTO: \_\_\_\_\_  
 DATA MANIPULAÇÃO: \_\_/\_\_/\_\_  
 DATA VALIDADE: \_\_/\_\_/\_\_  
 RESPONSÁVEL: NUTRINOR

#### **22.4 Prazo de validade dos produtos:**

O prazo de validade é o período de tempo no qual os alimentos são conservados de modo a manter suas características próprias para consumo.

A partir do momento que ocorre a abertura da embalagem original, perde-se imediatamente o prazo de validade informado pelo fabricante e passa a vigorar recomendação de uso ou critério de uso.

Para produtos industrializados deve-se respeitar o Prazo de Validade informado pelo fabricante em suas embalagens originais. Para produtos pós manipulados deve-se respeitar os critérios isto quer dizer que, após a abertura da embalagem original se o produto não for manipulado utiliza-se a validade do fabricante, mas se o produto for manipulado utiliza-se os critérios de uso

Elaborado por: Miselane S. Araújo CRN 11 1682	Verificado por	Aprovado por
---	----------------	--------------

 <b>INSTITUTO FEDERAL CEARÁ</b> Campus Juazeiro do Norte	<h1>Manual de Boas Práticas</h1>	Código
		Emissão
		Página

## 22.4.1 Critérios de uso:

<b>Alimentos congelados (carnes cruas ou cozidas inclusive pescados, sobremesas e outros alimentos congelados)</b>	<b>Temperatura de congelamento</b>	<b>Tempo máximo de armazenamento</b>
Alimentos congelados	0°C a -5°C	Até 10 dias
Alimentos congelados	-5°C a -10°C	Até 20 dias
Alimentos congelados	-10°C a -18°C	Até 30 dias
Alimentos congelados	Abaixo de -18°C	Até 90 dias

Manual ABERG - 9ª Edição, 2009

## 22.4.2 Resumo temperaturas refrigeradas:

<b>Alimentos refrigerados</b>	<b>Tempo de refrigeração</b>	<b>Tempo máximo de armazenamento</b>
Carnes (exceto pescados) e seus produtos manipulados crus	Até 4°C	Por 72 horas
Pescados e seus produtos manipulados crus	Até 2°C	Por 24 horas
Alimentos pós cocção exceto pescados	Até 4°C	Por 72 horas
Pescados pós-cocção	Até 2°C	Por 24 horas
Sobremesas, frios e laticínios manipulados	Até 4°C	Por 72 horas
Sobremesas, frios e laticínios manipulados	Até 6°C	Por 48 horas
Sobremesas, frios e laticínios manipulados	Até 8°C	Por 24 horas
Maionese e mistura de maionese com outros alimentos	Até 4°C	Por 48 horas
Maionese e mistura de maionese com outros alimentos	Até 6°C	Por 24 horas
Hortifruti in natura pós- manipulado	Até 10°C	Por 72 horas

Manual ABERG - 9ª Edição, 2009

## 22.5 Armazenamento de descartáveis, produto e materiais de limpeza:

Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza estão armazenados a temperatura ambiente e separados dos produtos alimentícios e em locais diferentes.

Os produtos são organizados e arrumados em prateleiras devidamente identificados segundo orientação 5S.

## 23 PROCEDIMENTO PARA REFRIGERAÇÃO E CONGELAMENTO

Elaborado por: Miselane S. Araújo CRN 11 1682	Verificado por	Aprovado por
---	----------------	--------------

 <p>INSTITUTO FEDERAL CEARÁ Campus Juazeiro do Norte</p>	<h1>Manual de Boas Práticas</h1>	Código
		Emissão
		Página

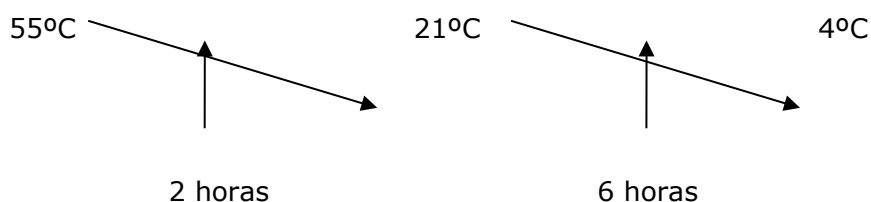
## Recomendações básicas:

- Caso haja necessidade de acondicionamento de produtos para uso diário, organizamos os refrigeradores da seguinte forma:  
 Parte mais alta: alimentos prontos para consumo  
 Parte intermediária: alimentos pré-preparados  
 Parte mais baixa: alimentos "in natura", como carnes cruas, hortifrutigranjeiros não higienizados, etc.  
 Obs.: Todos os produtos devem estar separados entre si e dos demais produtos.
- Identificar todos os alimentos refrigerados e congelados, manter o rotulo original; do produto ou transcrever as informações em etiquetas;
- Abrir o mínimo possível as portas dos refrigeradores e câmaras
- Conservar os alimentos cobertos, tampados, protegidos e bem vedados;
- Dispor os alimentos adequadamente para circulação do ar frio.

### 23.1 Critérios de temperatura e tempo para resfriamento seguro:

- Alimento em temperatura a 60°C: deve atingir 10 °C em até 2 horas; em seguida conservar sob refrigeração em temperaturas inferiores a 5°C ou congelado a temperatura igual ou inferior a -18°C
- OU
- Alimento em temperatura a 55°C: deve atingir 21°C (sem cobrir) em 2 horas; e de 21°C até 4 °C (coberto) em 6 horas.

Nota: o resfriamento poderá ser acelerado através da imersão em gelo, uso de freezer ou equipamento para refrigeração rápida.



Elaborado por: Miselane S. Araújo CRN 11 1682	Verificado por	Aprovado por
---	----------------	--------------

 <b>INSTITUTO FEDERAL CEARÁ</b> Campus Juazeiro do Norte	<h1 style="text-align: center;"><u>Manual de Boas Práticas</u></h1>	Código
		Emissão
		Página

### 23.2 Critérios de temperatura e tempo para refrigeração:

PRODUTO	TEMPERATURA	TEMPO DE ARMAZENAMENTO
Alimentos industrializados (embalagem fechada)	Indicada pelo fabricante	Validade na embalagem
Alimentos pós cocção (exceto pescados)	Até 4°C	72 horas
Alimentos pós manipulados / embalagens abertas (exceto pescados)	Até 4°C	72 horas
Amostra de alimentos	Até 4°C	72 horas
Carnes cruas e seus produtos manipulados (exceto pescados)	Até 4°C	72 horas
Descongelamento de alimentos sob refrigeração	Até 4°C	Tempo necessário
Dessalgue de carnes sob refrigeração	Até 4°C	Tempo necessário
Hortifruti manipulado	Até 10°C	72 horas
Massas frescas	Até 4°C	72 horas
Ovos in natura	Até 10°C	14 dias
Pescados crus ou cozidos e seus produtos manipulados	Até 0°C	24 horas
Sobremesas, frios e laticínios manipulados	Até 4°C	72 horas
Sobremesas, frios e laticínios manipulados	Até 6°C	48 horas
Sobremesas, frios e laticínios manipulados	Até 8°C	24 horas
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	Até 4°C	48 horas
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	Até 6°C	24 horas

Manual ABERG - 9ª Edição, 2009

### 23.3 Critérios de temperatura e tempo para o congelamento:

PRODUTO	TEMPERATURA	TEMPO DE ARMAZENAMENTO
Amostras de alimentos (exceto líquidos)	-18°C	72 horas
Alimentos congelados/embalagem fechada	registrada na embalagem	De acordo com o fabricante
Alimentos pós-manipulados/embalagens abertas	De acordo com critérios de uso	Ver item critérios de uso deste manual

## 24 DESCONGELAMENTO

O descongelamento de alimentos seguem os procedimentos seguros sugeridos pela legislação (Portaria Estadual CVS 6/99):

Elaborado por: Miselane S. Araújo CRN 11 1682	Verificado por	Aprovado por
---	----------------	--------------

 <p>INSTITUTO FEDERAL CEARÁ Campus Juazeiro do Norte</p>	<h1 style="text-align: center;"><u>Manual de Boas Práticas</u></h1>	Código
		Emissão
		Página

- Em equipamento refrigerado até 4°C: refrigerador ou outro equipamento específico;
- Em água parada com temperatura a 21°C, por 4 horas com alimento protegido monitorando a temperatura na superfície para não ultrapassar 4 °C;
- Em temperatura ambiente protegido da contaminação ambiental e sob monitoramento da temperatura superficial, ou seja, ao atingir 4°C na superfície, deve-se continuar o degelo sob refrigeração até 4 °C;
- Após o descongelamento de carnes em geral, as mesmas devem ser consumidas em 72 horas e os pescados, o descongelamento deve completar-se no dia do consumo;
  - Após o descongelamento o produto deve ficar na geladeira a 4°C, conforme critérios de uso;

## **25 RECOMENDAÇÕES PARA PRÉ-PREPARO E PREPARAÇÃO**

- Os manipuladores devem higienizar as mãos antes de tocar em qualquer alimento durante os diferentes estágios de processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
- Luvas e máscaras podem ocasionar contaminação quando usadas inadequadamente;
- Sempre estudar o processo de preparação do alimento para que não haja necessidade do contato manual direto;
- Os alimentos não devem entrar em contato com cabos de utensílios, beirais ou pontos tocados pelas mãos;
- Higienizar a superfície de trabalho antes e depois de cada tarefa;
- Atenção com a contaminação cruzada. Se tiver cruzado o mesmo local para manipular os diferentes alimentos lavar o local com água e sabão e desinfetá-lo com solução clorada 200ppm entre uma atividade e outra;
- Os alimentos devem estar sempre cobertos e sob temperaturas de segurança.

## **26 RECOMENDAÇÕES PARA ALIMENTOS ENLATADOS E OUTRAS EMBALAGENS**

- Verificar prazo de validade e condições das latas e embalagens antes de abri-las;
- Lavar latas, garrafas e sacos de leite antes de serem abertos e antes de serem armazenados sob refrigeração ou congelamento;
- Utilizar abridor limpo e desinfetado;
- Observar o interior da lata ao abri-la desprezando se necessário;
- Transferir o conteúdo de latas abertas para recipientes próprios, tampados e identificados, armazenando-o sob refrigeração ou congelamento;

## **27 RECOMENDAÇÕES PARA CEREAIS E LEGUMINOSAS:**

- Escolher a seco os grãos, lavar criteriosamente em água potável, enxaguar três vezes no mínimo e levar a cocção, respeitando temperatura e tempo.

## **28 RECOMENDAÇÕES PARA CARNES:**

Elaborado por: Miselane S. Araújo CRN 11 1682	Verificado por	Aprovado por
---	----------------	--------------

 <p>INSTITUTO FEDERAL CEARÁ Campus Juazeiro do Norte</p>	<h1 style="text-align: center;"><u>Manual de Boas Práticas</u></h1>	Código
		Emissão
		Página

- Retirar da refrigeração apenas a quantidade de matéria- prima para ser trabalhada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la à refrigeração (até 4°C) e identificar assim que estiver pronta;
- Observar as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua= abaixo de 10 °C e carne pronta= mínimo de 60°C ;
- Evitar preparações com demasiada manipulação atentando para controle de tempo e temperatura especialmente nas etapas de pré-preparo e espera para cocção;
- Não utilizar peixes e frutos do mar crus e utilizar pescados congelados.

## **29 RECOMENDAÇÕES PARA DESSALGUE:**

Para as carnes salgadas serem submetidas a retirada do sal:

- Dessalgue em água sob refrigeração até 10°C, ou
- Dessalgue através de fervura;
- Dessalgue através de troca de água até 21°C ou a cada 4 horas, ou
- Dessalgue através de fervura em solução salina, com a concentração semelhante a do produto.

## **30 RECOMENDAÇÕES PARA ALIMENTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS:**

Na higienização:

- Preparar local próprio para higienização dos alimentos, fazendo desinfecção deste local;
- Desfolhar as verduras folha a folha e fazer a triagem dos legumes e frutas um a um retirando as partes estragadas antes de começar a usar a água;
- Lavar as folhas, frutas e legumes um a um, em água potável, garantindo a limpeza e a retirada de matéria orgânica que fica aderida ;
- Escorrer os resíduos, eliminando o sobrenadante sempre que possível;
- Desinfetar imergindo durante pelo menos 15 minutos em solução clorada a 200 ppm ou fazendo uso do Sumaveg cuja instrução de uso encontra-se fixada na área de pré preparo de hortifruti mergulhando todo o lote ao mesmo tempo;
- Enxaguar imergindo em água potável;
- Escorrer os resíduos eliminando o sobrenadante;
- Preparar;
- Frutas não manipuladas cujas cascas não são consumidas podem ser higienizadas uma a uma;
- Legumes, tubérculos, frutas e ovos servidos cozidos, não necessitam passar por solução clorada 200 ppm ou Sumaveg, sendo suficiente a higienização em água potável, desde que atinjam 70 °C na cocção ou 74°C no centro geométrico ou 65°C por 15 minutos.

### **30.1. Recomendações para ovos:**

Não comprar ovos com a casca rachada;

- Dar preferência para armazenar os ovos sob refrigeração até 10 °C por até 14 dias. Na impossibilidade, armazená-lo em temperatura ambiente, no máximo a 26°C, por até 7 dias;
- Não armazenar as embalagens de ovos e sempre conferir o prazo de validade antes de utilizar;
- Não consumir ovos crus, nem alimentos preparados onde os ovos permanecem crus;

Elaborado por: Miselane S. Araújo CRN 11 1682	Verificado por	Aprovado por
---	----------------	--------------

 <b>INSTITUTO FEDERAL CEARÁ</b> Campus Juazeiro do Norte	<h1>Manual de Boas Práticas</h1>	Código
		Emissão
		Página

- Utilizar somente maionese industrializada;
- Lavar os ovos em água potável, um a um somente antes do uso (nunca antes de estocar);
- Quebrá-los um a um separadamente e evitar misturar casca com conteúdo;
- Fritar ou cozinhar muito bem os ovos até que a gema e clara estejam bem duras;
- Preparar os ovos cozidos deixando-os cozinhar por sete minutos após levantar fervura.

### 31 PRODUTOS RECOMENDADOS PARA DESINFECÇÃO DOS ALIMENTOS:

No caso de uso do hipoclorito de sódio ou cloro orgânico

PRINCÍPIO ATIVO	CONCENTRAÇÃO
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hipoclorito de sódio a 2% - 2,5%</li> <li>• Hipoclorito de sódio a 1%</li> <li>• Cloro orgânico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 a 250ppm</li> <li>• 100 a 250 ppm</li> <li>• 100 a 250ppm</li> </ul>

#### 31.1 Diluição de produtos para desinfecção dos alimentos:

##### 31.1.1 Solução clorada a 200 ppm – 250 ppm:

- 10 ml (1 colher de sopa rasa) de hipoclorito de sódio para uso geral a 2% -2,5% em um litro de água;
- 20 ml ( 2 colheres de sopa rasas) de hipoclorito de sódio a 2% em 1 litro de água.

Notas:

- O tempo de contato da solução clorada 200 ppm com os alimentos deve ser de no mínimo 15 minutos;
- A concentração da solução clorada pode variar entre 100 a 200 ppm, podendo estender-se até 250ppm. Entretanto, não é recomendada a utilização de soluções com menos de 100 ppm ou com mais de 250 ppm.
- Após a desinfecção com a solução clorada recomendado o enxágüe é obrigatório;
- Outras soluções à base de cloro podem ser utilizadas, desde que sejam adequadas, observando-se as recomendações do fabricante e certificando-se a adequação da concentração final de cloro em PPM. Todos os produtos devem estar registrados no Ministério da Saúde.

##### 31.1.2 Sumaveg (Desinfetante para hortifrutícolas):

- 66g para 10 litros de água

Nota: O tempo de contato do Sumaveg com os alimentos deve ter duração de 10 minutos.

### 32 PROCEDIMENTOS PARA COCÇÃO E O REAQUECIMENTO:

- Garantir que os alimentos atinjam a temperatura de 70°C no seu interior ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança, tais como: 74°C no centro geométrico ou 65°C em um período de 15 minutos;

Elaborado por: Miselane S. Araújo CRN 11 1682	Verificado por	Aprovado por
---	----------------	--------------



 <b>INSTITUTO FEDERAL</b> <b>CEARÁ</b> Campus Juazeiro do Norte	<h1>Manual de Boas Práticas</h1>	Código
		Emissão
		Página

- Há um planejamento no processo de cocção para manter, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas do alimento;
- Há uma elevação na temperatura de molhos quentes a serem adicionados a alguma preparação, garantindo que tanto o molho quanto o alimento voltem a atingir novamente 70°C no seu interior ou combinações conhecidas de tempo e temperatura: 74°C no centro geométrico ou 65°C por 15 minutos;
- Há uma elevação da temperatura do leite a ser servido, frio ou quente, garantindo que atinjam 70°C ou combinações conhecidas de tempo e temperatura: 74°C no centro geométrico ou 65°C por 15 minutos;
- Os óleos e gorduras utilizados na fritura não são aquecidos por mais de 180°C, verifica-se a qualidade do óleo com frequência, examinando odor, o gosto e a cor.
- É mantido registro das temperaturas de cocção.

### 32.1. Recomendação para óleo de fritura, em tachos ou panelas:

- É mantida a temperatura ideal de 180°C;
- É evitado a adição do óleo novo ao usado;
- (O óleo é desprezado sempre que apresentar umas das seguintes alterações: formação de espumas, cheiro não característico, nível de fumaça aumentado, modificação no sabor da fritura, alteração na viscosidade);
- O óleo da fritura do peixe é reutilizado somente para fritura de outros peixes, e condições adequadas de controle;
- É evitado a exposição do ar quando o óleo não estiver em uso;

#### 32.1.1 Recomendações para óleo de fritura:

- Observa-se as Recomendações do Fabricante mantendo, sempre que possível, a temperatura ideal de 180°C;
- Não é utilizado excesso de óleo na panela, o nível do óleo é no mínimo requerido para fritar os alimentos convenientemente, e ainda, esse nível é adequado para otimizar a distribuição do calor através do óleo;
- A fritadeira não é sobrecarregada e a mesma é mantida sempre limpa;

## 33 PROCEDIMENTOS PARA O PORCIONAMENTO:

A manipulação durante esta etapa é realizada observando-se rigorosamente as recomendações de higiene pessoal, ambiental e dos alimentos para evitar a recontaminação ou a contaminação cruzada.

O processo de porcionamento é completado dentro do menor espaço de tempo possível, ou seja, essa manipulação deve ser feita em pequenos lotes de modo que os alimentos não permaneçam abaixo de 60°C ou acima de 10°C por mais 30 minutos.

Nesta etapa é utilizado recipientes limpos, desinfetados, com tampa para que os alimentos fiquem protegidos da contaminação.

A temperatura é monitorada e registrada.

## 34 PROCEDIMENTOS PARA A ESPERA:

### 34.1. Espera pós- cocção

Elaborado por: Miselane S. Araújo CRN 11 1682	Verificado por	Aprovado por
---	----------------	--------------

 <b>INSTITUTO FEDERAL CEARÁ</b> Campus Juazeiro do Norte	<h1 style="text-align: center;"><u>Manual de Boas Práticas</u></h1>	Código
		Emissão
		Página

Nesta etapa, os alimentos que sofreram cocção esperam atingir uma temperatura de 60°C para então serem levados à refrigeração. É importante:

- O uso de um termômetro de penetração para o adequado monitoramento da temperatura, e/ou;
- Um equipamento de redução rápida de temperatura, para atingir o processo.

### **34.2. Espera para o fornecimento e Distribuição:**

Os alimentos nesta etapa são protegidos de novas contaminações e também são mantidos sob rigoroso controle de tempo e temperatura, para que não ocorra multiplicação microbiana:

- Alimentos quentes são mantidos a uma temperatura igual ou superior a 60°C;
- Alimentos frios são mantidos abaixo de 10°C

A temperatura deve ser medida no centro geométrico do alimento. É importante a redução do máximo de tempo intermediário entre a preparação e a distribuição.

As recomendações indicadas para as etapas de pré-preparo e preparo dos alimentos são criteriosamente mantidas e obedecidas na etapa de espera, visando atingir a fase seguinte (distribuição/ fornecimento) em condições higiênico-sanitárias seguras.

## **35 DISTRIBUIÇÃO**

- O balcão térmico é mantido limpo, a água tratada e trocada diariamente, mantida em temperatura que confira segurança à conservação dos alimentos a serem distribuídos;
- O balcão térmico é abastecido em quantidade suficiente para cada turno de distribuição, mesmo que isto exija maior número de reposições;
- As cubas são conservadas com tampas quando há alguma interrupção na fila;
- São utilizadas cubas devidamente higienizadas no reabastecimento do balcão de distribuição;
- Após o término da distribuição, os alimentos são retirados do balcão; É mantido o registro das temperaturas de distribuição.

### **35.1. Condutas e critérios para distribuição de alimentos quentes:**

Na distribuição dos alimentos quentes, que na cocção atingiram temperatura interna de no mínimo 70°C (ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança, tais como: 74°C no centro geométrico ou 65°C por 15 minutos), é observado que:

- É mantido as preparações no mínimo a 60°C por no máximo 6 horas;
- Caso as preparações apresentem uma temperatura inferior a 60°C, é garantido que as mesmas sejam consumidas em até 1 hora;

Nota: os alimentos quentes mantidos na distribuição (ou espera) em temperatura inferior a 60°C por mais que uma hora devem ser desprezados.

### **35.2. Condutas e critérios para distribuição de alimentos frios:**

Alimentos frios, potencialmente perigosos, que favorecem uma rápida multiplicação microbiana, tais como: maioneses, salpicões são distribuídos de acordo com a seguinte conduta:

- As preparações são mantidas em temperaturas inferiores a 10°C no máximo 4 horas;
- Quando as preparações estiverem entre 10°C e 21°C estes alimentos só permanecem na distribuição por até 2 horas;

Elaborado por: Miselane S. Araújo CRN 11 1682	Verificado por	Aprovado por
---	----------------	--------------

 <b>INSTITUTO FEDERAL CEARÁ</b> Campus Juazeiro do Norte	<h1 style="text-align: center;"><u>Manual de Boas Práticas</u></h1>	Código
		Emissão
		Página

Nota: os alimentos frios potencialmente perigosos devem ser desprezados quando mantidos na distribuição (ou espera) :

- ♦ até 10 °C por mais que 4 horas;
- ♦ ou entre 10°C e 21°C por mais que 2 horas;
- ♦ ou acima de 21°C

### **36 CONTROLE DE ALIMENTOS PRONTOS: COLHEITA DE AMOSTRAS**

É realizado controle do cardápio diariamente, utilizando os procedimentos adequados para colheita, armazenamento e transporte de amostras de refeições.

As análises microbiológicas de alimentos são realizadas com o objetivo de:

- Diagnosticar um possível agente etiológico causador de surto de Doenças Transmitidas por alimentos (DTAs);
- Avaliar o grau de contaminação por microorganismos deteriorantes; e/ou
- Orientar monitoramente, indicando medidas corretivas em pontos críticos de controle.

Em caso de surto de DTA, alimentos suspeitos são aqueles com maior índice de ataque, ou com outras informações que evidenciem que foi manipulado em condições inadequadas; e alimentos potencialmente perigosos são aqueles constituídos por um ótimo substrato para multiplicação dos microorganismos, em virtude de suas propriedades como (ph, Atividade de água (Aa), nutrientes, etc.) ou que tenha sido veículo de doença alimentar.

Para diagnóstico do surto, ou de análise fiscal, são colhidas amostras de alimentos após o processamento.

É seguida rigorosamente as seguintes condições para coleta das amostras:

- Coleta-se um número representativo de amostras com quantidade de no mínimo 100g para análise microbiológico. Estas amostras são armazenadas em sacos plásticos esterilizados ou desinfetados, próprios para esta finalidade;
- As amostras são identificadas no rótulo da embalagem como: produto, data, local e horário.
- O funcionário responsável pela coleta realiza a correta higienização das mãos;
- Durante a coleta o funcionário utiliza luvas descartáveis para evitar a contaminação por coliformes totais e fecais, Escherichia coli, os quais são comuns em manipuladores de alimentos.
- Os utensílios usados para colheita das amostras (garfos, pinças, colheres, facas) são os mesmos da distribuição (um para cada tipo de alimento). Pode ser usado também utensílios desinfetados com álcool 70%, ou fervido por 10 a 15 minutos ou, depois da lavagem, mergulhados em álcool 92,8º INPM (9,6GL).
- Após as amostras serem recolhidas, são refrigeradas a uma temperatura até 4°C, por 72 horas e congeladas a -18°C por 72 horas. Após este período, nas amostras congeladas, o número de microorganismos deteriorantes demora a se multiplicar, não alterando a amostra, mas os patogênicos tendem a reduzir e, nas amostras refrigerados os microorganismos patogênicos ficam estáveis e os deteriorantes se proliferam, alterando a qualidade inicial das amostras.
- As amostras líquidas não são congeladas.

### **37 PROCEDIMENTOS DAS SOBRAS:**

Elaborado por: Miselane S. Araújo CRN 11 1682	Verificado por	Aprovado por
---	----------------	--------------

 <p>INSTITUTO FEDERAL CEARÁ Campus Juazeiro do Norte</p>	<h1 style="text-align: center;"><u>Manual de Boas Práticas</u></h1>	Código
		Emissão
		Página

Na Unidade de Alimentação e Nutrição é importante a existência de uma programação com o objetivo de evitar as sobras das preparações.

As sobras são classificadas em: alimentos não-preparados, alimentos pré-preparados e alimentos prontos.

É importante ressaltar que o excedente de alimentos distribuídos não são considerados sobras e sim restos. Sendo assim, os alimentos prontos que foram servidos não devem ser reaproveitados.

### **37.1. Utilização de sobras:**

A utilização de sobras de alimentos prontos que não foram para a distribuição são realizadas quando estritamente necessárias com as etapas de controle de tempo e temperatura tenham sido monitorada com exatidão.

### **37.2. Condutas para utilização de sobras de alimentos quentes:**

As sobras de alimentos quentes que ficaram no mínimo a 60 °C até 6 horas ou menos que 1 hora abaixo de 60°C podem ser assim conduzidas:

- Para uma próxima distribuição em até 12 horas no máximo: reaquecer no mínimo a 70°C (ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança, tais como: 74°C no centro geométrico ou 65°C por 15 minutos) e daí serem mantidas em condições seguras de temperatura e tempo até o momento da distribuição;
- Para refrigeração: reaquecer no mínimo a 70°C ( ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança, tais como: 74°C no centro geométrico ou 65°C por 15 minutos), aguardar atingir 60°C na superfície, daí serem resfriadas a 10°C em 2 horas;
- Para o congelamento: reaquecer no mínimo a 70°C (ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança, tais como: 74°C no centro geométrico ou 65°C por 15 minutos), aguardar atingir 60°C na superfície e daí serem congeladas, atingindo temperaturas abaixo de 0°C em 6 horas).

Notas: Câmara ou refrigerador regulado entre 2°C a 4°C freezer regulado a -18°C a 20°C; alimentos em geral pesando no máximo 2 Kg ou acondicionados em recipientes com altura máxima de 10 cm, empilhados de maneira que mantenham a circulação de ar livre; alimentos cobertos com plásticos, tampas ou similar somente após atingirem 21°C ou menos.

### **37.3 Condutas para utilização de sobras de alimentos frios:**

As sobras de alimentos frio que ficam até 10°C por no máximo 4 horas ou menos que 2 horas entre 10°C e 21°C, são conduzidas da seguinte forma:

- para refrigeração: voltam a atingir 4°C em 4 horas no centro geométrico do alimento, para serem reaproveitadas no máximo em 24 horas;
- para cocção, para serem reaproveitadas em pratos quentes: atingem na cocção 70°C no centro geométrico do alimento ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que conferem a mesma segurança, tais como: 74°C no centro geométrico ou 65°C por 15 minutos daí serem mantidas em condições seguras de tempo e temperatura para distribuição de alimentos quentes (acima de 60°C) para serem consumidas em até 12 horas no máximo;
- para cocção seguida de refrigeração: atingem na cocção 70°C no centro geométrico do alimento ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que conferem a mesma segurança, tais como: 74°C no centro geométrico ou 65°C por 15 minutos, aguardar

Elaborado por: Miselane S. Araújo CRN 11 1682	Verificado por	Aprovado por
---	----------------	--------------

 <b>INSTITUTO FEDERAL</b> <b>CEARÁ</b> Campus Juazeiro do Norte	<h1>Manual de Boas Práticas</h1>	Código
		Emissão
		Página

atingir 60°C na superfície para então serem resfriadas a 10°C em 2 horas, sendo mantidas nesta ou em temperaturas inferiores de refrigeração até o momento da distribuição (máximo 24 horas) no caso de serem consumidas frias. Podem também ser consumidas quentes (máximo 24 horas), desde que reaquecidas atinjam na cocção 70°C no centro geométrico do alimento ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmem a mesma segurança, tais como 74°C no centro geométrico ou 65°C por 5 minutos e mantidas em condições seguras de tempo e temperatura para distribuição de alimentos quentes;

• para cocção seguida de congelamento: reaquecer conforme descrito anteriormente, aguardar atingir 60°C a superfície e depois serem congeladas.

Nota: não utilizar sobras de alimentos prontos que foram para distribuição.

### 38 PROCEDIMENTOS FRENTE AOS RISCOS DE CONTAMINAÇÃO:

A contaminação ocorre quando os microorganismos são transferidos de um local para outro através de: panos, mãos, utensílios, equipamentos, inclusive entre os próprios alimentos. A possibilidade de contaminação deve ser sempre levada em consideração por meio de contato direto ou indireto vinculados ao processamento de alimento. Então, em todas as fases do fluxo operacional é realizada as seguintes recomendações com atenção especial:

- ♦ Atenta-se para que não ocorra a contaminação entre vários gêneros de alimentos durante o seu armazenamento e a manipulação;
- ♦ É garantida a higiene ao manipular gêneros de distintas naturezas através da lavagem e desinfecção da área de trabalho, utensílios entre uma atividade e outra, equipamentos e mãos;
- ♦ Há manutenção dos alimentos protegidos durante a manipulação, garantindo que sempre estejam cobertos com tampas, filmes, plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não são reutilizados;
- ♦ Os alimentos crus não são manipulados e em seguida cozidos sem proceder a higiene adequada dos utensílios, superfícies e mãos;
- ♦ São utilizadas facas e placas de polipropileno diferentes e distintas para manipular alimentos crus e cozidos;
- ♦ Há atenção especial aos seguintes procedimentos abaixo os quais, são típicos de contaminação obtendo-se a prevenção, redução ou eliminação dos mesmos:
  - Alimento cru (sem higienização ou in natura) e contato com o alimento pronto para consumo;
  - Alimento in natura entre si. Exemplo: quebrar ovos juntos, um sobre o outro, no mesmo recipiente;
  - Utensílio sujo junto com outro limpo. Exemplo: faca suja sobre placa de polipropileno limpa;
  - Faca utilizada para cortar carne crua sendo a mesma para fatiar carne assada ou cortar verdura já higienizada;
  - Utensílio usado para dispor bifes crus na chapa sendo o mesmo para retirá-lo após cocção;
  - Mãos, utensílios ou equipamentos que entram em contato com alimento cru e posterior contato com o alimento pronto para consumo, sem prévia higienização;
  - Frios abertos armazenados em câmara frigorífica próximos à hortifruti não higienizados, possibilitando que através da circulação do ar ocorra a transferência dos microorganismos;

Elaborado por: Miselane S. Araújo CRN 11 1682	Verificado por	Aprovado por
---	----------------	--------------

 <b>INSTITUTO FEDERAL CEARÁ</b> Campus Juazeiro do Norte	<h1 style="text-align: center;"><u>Manual de Boas Práticas</u></h1>	Código
		Emissão
		Página

- Facas afiadas no mesmo afiador (fuzil) utilizado para outras facas, quando não realizada adequada higienização das facas e do próprio afiador a cada uso.

### **39 PROCEDIMENTOS PARA UTILIZAÇÃO DE TERMÔMETROS:**

O termômetro é devidamente aferido anualmente, através de equipamentos próprios ou de empresas especializadas. O monitoramento das temperaturas não deve propiciar riscos de contaminação, portanto sempre quando o termômetro é utilizado para aferir a temperatura dos alimentos, a haste é lavada e desinfetada a cada uso. O termômetro é desinfetado corretamente para não oferecer risco de contaminação dos alimentos, porém é importante ter atenção especial quando a medição da temperatura é realizada em alimentos crus ou "in natura" e posterior medição em alimentos prontos ou cozidos. O termômetro é higienizados antes e depois de cada uso. O Termômetro possui laudo de aferição.

#### **39.1. Recomendações para correta medição das temperaturas:**

A aferição da temperatura dos alimentos obedecem as seguintes condutas descritas abaixo:

- Alimentos durante o processo térmico: a temperatura é aferida no seu centro geométrico
- Alimentos prontos: a temperatura é aferida em sua superfície;
- Alimentos durante o descongelamento: a temperatura é aferida em sua superfície

#### **39.2. Recomendações para medição da temperatura durante a distribuição de refeições:**

- O termômetro é higienizado e desinfetado com álcool 70% antes da aferição da temperatura;
- Primeiro é aferida a temperatura dos alimentos que sofreram tratamento térmico e que são servidos quentes. (Nota: na aferição entre os alimentos quentes, a higienização pode ser dispensada);
- É prosseguido a medição com os alimentos distribuídos frios e/ou à temperatura ambiente, iniciando com as preparações menos elaboradas para posterior medição das mais elaboradas (temperaturas, com molhos ou cremes, preparações mistas, etc.). (Na mediação entre os alimentos frios, a higienização deve ocorrer a cada uso)
- O termômetro no final das aferições é higienizado e armazenado em recipiente adequado para este fim.

#### **39.3. Monitoramento e controle das temperaturas:**

O monitoramento é realizado quando as temperaturas são medidas durante as etapas de recebimento, pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos, assim como as temperaturas dos equipamentos. É registrado esses dados em planilhas próprias, especialmente elaboradas para esta finalidade, permitindo-se dessa forma a avaliação constante dos processos e a permanente determinação das ações corretivas necessárias. O controle é realizado quando os procedimentos operacionais foram cumpridos e os critérios plenamente atingidos.

### **40 REGISTROS DAS MEDIÇÕES REALIZADAS:**

É mantido registro das medições efetuadas em planilhas próprias.

Elaborado por: Miselane S. Araújo CRN 11 1682	Verificado por	Aprovado por
---	----------------	--------------

 <b>INSTITUTO FEDERAL</b> <b>CEARÁ</b> Campus Juazeiro do Norte	<h1><u>Manual de Boas Práticas</u></h1>	Código
		Emissão
		Página

#### 41 ANEXOS:

- Check list dos controles;
- Controle de higiene e conduta pessoal (uso de EPI)
- Ocorrência de pragas;
- Controle de higiene dos utensílios, equipamentos e ambiental

OBS: Encontram-se arquivados na sala da administração da unidade operacional sob a responsabilidade do gerente da unidade os seguintes controles e documentos:

- PCMSO
- PPRA
- ASO
- Ficha de registro dos funcionários
- Registros dos treinamentos
- Registros das temperaturas
- Análises das águas
- Controle das pragas
- Limpeza das caixas d água
- Alvará Sanitário

#### 42 Registros das revisões

REVISÃO	DESCRIÇÃO DAS ALTERAÇÕES

Elaborado por: Miselane S. Araújo CRN 11 1682	Verificado por	Aprovado por
---	----------------	--------------

 <p>INSTITUTO FEDERAL CEARÁ Campus Juazeiro do Norte</p>	<h1><u>Manual de Boas Práticas</u></h1>	Código
		Emissão
		Página


Elaborado por: Miselane S. Araújo CRN 11 1682	Verificado por	Aprovado por
---	----------------	--------------



ATIVIDADES CRÍTICAS DA TAREFA E SUA SEQUENCIA		FOTOS
MATERIAIS NECESSÁRIOS	Água, Esponja dupla face, Equipamento dosador, Desengordurante, Sanitizante a base de quaternário de amônio, Pulverizador plástico, Limpador multiuso, Recipiente plástico, Papel toalha não reciclado.	<p><b>BALANÇA ELÉTRICA</b></p>  
EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL	Luvas de látex amarela; Uniforme padronizado; Calçado antiderrapante; Avental impermeável; Óculos de proteção fechados lateralmente; máscara de proteção.	
FREQUÊNCIA DA OPERAÇÃO	Diariamente	
MÉTODO PARA HIGIENIZAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desligar a balança, retirando a tomada da saída de energia</li> <li>-Retirar o prato, utilizando as mãos e colocar na pia de higienização</li> <li>- Limpar as partes externas, utilizando esponja dupla face umedecida em água e desengordurante</li> <li>- Enxaguar, utilizando recipiente plástico com água e esponja dupla face</li> <li>- Esfregar o prato, utilizando esponja dupla face, água e desengordurante</li> <li>- Enxaguar, retirando os resíduos de desengordurante</li> <li>- Limpar o painel da balança, utilizando pulverizador plástico com produto limpador multiuso e papel toalha não reciclado</li> <li>- Secar toda balança, utilizando papel toalha não reciclado</li> <li>- Recolocar o prato na balança</li> <li>- Ligar a balança, colocando a tomada na saída de energia.</li> </ul>	<p><b>EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI'S)</b></p>      
CUIDADOS A SEREM TOMADOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizar os EPI's</li> <li>- Não molhar a balança, nem mesmo o painel</li> </ul>	
RESULTADOS ESPERADOS	Realização correta da limpeza, Redução de possíveis danos causados por incrustações.	
AÇÃO CORRETIVA	Informar, imediatamente, ao superior imediato qualquer anomalia detectada.	
RESPONSÁVEL	-Auxiliar de cozinha	

<b>ELABORADO POR:</b> Ant Elaine Frutuoso Lima Técnica em Alimentos	<b>VERIFICADO POR:</b> Miselane S. Araújo Nutricionista - CRN 5594	<b>APROVADO POR:</b> Miselane S. Araújo Nutricionista - CRN 5594
---	--	--

ATIVIDADES CRÍTICAS DA TAREFA E SUA SEQUENCIA		FOTOS
MATERIAIS NECESSÁRIOS	Materiais de limpeza, Água, Esponja dupla face, Pulverizador plástico, Desengordurante, Papel toalha reciclado, Produto limpador de vidro.	<b>BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS</b> 
EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL	Luvas de látex amarela; Uniforme padronizado; Calçado antiderrapante; Avental impermeável; Óculos de proteção fechados lateralmente; máscara de proteção.	
FREQUÊNCIA DA OPERAÇÃO	Após cada uso.	
MÉTODO PARA HIGIENIZAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desligar o balcão, retirando a tomada da saída de energia</li> <li>- Esvaziar o balcão</li> <li>- Retirar os restos de alimentos</li> <li>- Lavar, utilizando esponja dupla face e desengordurante</li> <li>- Enxaguar internamente</li> <li>- Lavar a parte externa, utilizando esponja dupla face e desengordurante</li> <li>- Enxugar, utilizando papel toalha</li> <li>- Limpar as partes de vidros, pulverizando produto limpador de vidro e papel toalha não reciclado.</li> </ul>	<b>EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI'S)</b>      
CUIDADOS A SEREM TOMADOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizar os EPI's</li> <li>- Utilizar desengordurante neutro, ou seja, sem perfume.</li> </ul>	
RESULTADOS ESPERADOS	Realização correta da limpeza, Redução de possíveis danos causados por incrustações.	
AÇÃO CORRETIVA	Informar, imediatamente, ao superior imediato qualquer anomalia detectada.	
RESPONSÁVEL	-Auxiliar de cozinha	

<b>ELABORADO POR:</b> Ant Elaine Frutuoso Lima Técnica em Alimentos	<b>VERIFICADO POR:</b> Miselane S. Araújo Nutricionista - CRN 5594	<b>APROVADO POR:</b> Miselane S. Araújo Nutricionista - CRN 5594
---	--	--

ATIVIDADES CRÍTICAS DA TAREFA E SUA SEQUENCIA		FOTOS
MATERIAIS NECESSÁRIOS	Água, Esponja azul, Escova de nylon, Equipamento dosador, Desengordurante, Sanitizante a base de quaternário de amônio.	<p><b>TALHERES</b></p>  <p><b>EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI'S)</b></p>   
EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL	Luvas de látex amarela; Uniforme padronizado; Calçado antiderrapante; Avental impermeável; Óculos de proteção fechados lateralmente; máscara de proteção.	
FREQUÊNCIA DA OPERAÇÃO	Diariamente	
MÉTODO PARA HIGIENIZAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Retirar a tampa da caixa de gorduras, utilizando as mãos</li> <li>- Retirar o filtro, utilizando as mãos</li> <li>- Levar o filtro até o lixo, utilizando as mãos</li> <li>- Esfregar o filtro utilizando escova de nylon para retirar os resíduos</li> <li>- Aplicar desengordurante no filtro, nas paredes internas e externas da caixa de gordura, utilizando o equipamento dosador</li> <li>- Esfregar, utilizando escova de nylon</li> <li>- Enxaguar, utilizando o equipamento dosador na opção água para retirar os resíduos do desengordurante</li> <li>- Sanitizar, utilizando o equipamento dosador nas partes internas e externas</li> <li>- Colocar a tampa da caixa de gordura, utilizando as mãos.</li> </ul>	
CUIDADOS A SEREM TOMADOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizar os EPI's</li> <li>- Utilizar água quente</li> </ul>	
RESULTADOS ESPERADOS	Realização correta da limpeza.	
AÇÃO CORRETIVA	Informar, imediatamente, ao superior imediato qualquer anomalia detectada.	
RESPONSÁVEL	-Auxiliar de serviços gerais	

<b>ELABORADO POR:</b> Ant Elaine Frutuoso Lima Técnica em Alimentos	<b>VERIFICADO POR:</b> Miselane S. Araújo Nutricionista - CRN 5594	<b>APROVADO POR:</b> Miselane S. Araújo Nutricionista - CRN 5594
---	--	--

ATIVIDADES CRÍTICAS DA TAREFA E SUA SEQUENCIA		FOTOS
MATERIAIS NECESSÁRIOS	Água, Esponja dupla face, Sanitizante a base de quaternário de amônio.	<p><b>CALDEIRÃO</b></p> 
EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL	Luvas de látex amarela; Uniforme padronizado; Calçado antiderrapante; Avental impermeável; Óculos de proteção fechados lateralmente; máscara de proteção.	
FREQUÊNCIA DA OPERAÇÃO	Diariamente.	
MÉTODO PARA HIGIENIZAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fechar o registro do gás, colocando na posição desligar</li> <li>- Retirar as grades, os queimadores e as bandejas utilizando as mãos e em seguida levá-los para a pia cuba de higienização</li> <li>- Aplicar desencrustante no fogão, grades, queimadores e bandejas utilizando o pulverizador plástico, e deixar agir por alguns minutos enquanto se higieniza as demais partes</li> <li>- Retirar as sujidades do fogão, utilizando água, esponja dupla face e espátula</li> <li>- Esfregar as grades, queimadores e bandejas, utilizando esponja dupla face e fibraço</li> <li>- Enxaguar o fogão, grades, queimadores e bandejas, retirando os resíduos do desencrustante</li> <li>- Aplicar sanitizante no fogão, grades, queimadores e bandejas, deixando agir por 15 minutos</li> <li>- Enxaguar, utilizando o equipamento dosador com água para remover os resíduos do sanitizante</li> <li>- Deixar as grades, bandejas e queimadores secar, naturalmente</li> <li>- Secar o fogão, utilizando papel toalha não reciclado</li> <li>- Recolocar as bandejas, grades e queimadores no fogão, utilizando as mãos</li> <li>- Abrir o registro do gás, colocando na posição ligar.</li> </ul>	
CUIDADOS A SEREM TOMADOS	- Utilizar os EPI's	<p><b>EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI'S)</b></p> 
RESULTADOS ESPERADOS	Realização correta da limpeza, Redução de possíveis danos causados por incrustações.	
AÇÃO CORRETIVA	Informar, imediatamente, ao superior imediato qualquer anomalia detectada.	
RESPONSÁVEL	-Cozinheiro Líder -Auxiliar de cozinha	

<b>ELABORADO POR:</b> Ant Elaine Frutuoso Lima Técnica em Alimentos	<b>VERIFICADO POR:</b> Miselane S. Araújo Nutricionista - CRN 5594	<b>APROVADO POR:</b> Miselane S. Araújo Nutricionista - CRN 5594
---	--	--

ATIVIDADES CRÍTICAS DA TAREFA E SUA SEQUENCIA		FOTOS
MATERIAIS NECESSÁRIOS	Materiais de limpeza, Água, Mangueira, Equipamento dosador, Desengordurante, Esponja dupla face, Rodo com cabo de alumínio.	<p><b>CÂMARA DE LIXO</b></p>  <p><b>EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI'S)</b></p> 
EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL	Luvas de látex amarela; Uniforme padronizado; Calçado antiderrapante; Avental impermeável; Óculos de proteção fechados lateralmente; máscara de proteção.	
FREQUÊNCIA DA OPERAÇÃO	Diariamente	
MÉTODO PARA HIGIENIZAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Retirar os sacos de lixo, transferindo-os para o coletor/ compactador</li> <li>- Molhar a câmara com solução de água e desengordurante, utilizando o dosador</li> <li>- Esfregar as paredes, utilizando esponja dupla face</li> <li>- Enxaguar, utilizando a mangueira para retirar os resíduos de desengordurante</li> <li>- Sanitizar com solução de quaternário de amônio nas partes internas, utilizando equipamento dosador e deixar agir por 15 minutos</li> <li>- Enxaguar, retirando os resíduos de sanitizante</li> <li>- Retirar o excesso de água, utilizando o rodo de alumínio</li> <li>- Deixar secar, naturalmente.</li> </ul>	
CUIDADOS A SEREM TOMADOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizar os EPI's</li> <li>- Utilizar desengordurante neutro, ou seja, sem perfume.</li> </ul>	
RESULTADOS ESPERADOS	Realização correta da limpeza, Redução de possíveis danos causados por incrustações.	
AÇÃO CORRETIVA	Informar, imediatamente, ao superior imediato qualquer anomalia detectada.	
RESPONSÁVEL	- Auxiliar de serviços gerais	

<b>ELABORADO POR:</b> Ant Elaine Frutuoso Lima Técnica em Alimentos	<b>VERIFICADO POR:</b> Miselane S. Araújo Nutricionista - CRN 5594	<b>APROVADO POR:</b> Miselane S. Araújo Nutricionista - CRN 5594
---	--	--



ATIVIDADES CRÍTICAS DA TAREFA E SUA SEQUENCIA		FOTOS
MATERIAIS NECESSÁRIOS	Água, Escada tesoura, Desencrustante, Esponja dupla face, Equipamento dosador, Desengordurante, Sanitizante a base de quaternário de amônio, Pulverizador plástico, Papel toalha não reciclado.	<b>COIFA E FILTROS</b> 
EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL	Luvas de látex amarela; Uniforme padronizado; Calçado antiderrapante; Avental impermeável; Óculos de proteção fechados lateralmente; máscara de proteção.	
FREQUÊNCIA DA OPERAÇÃO	Quinzenalmente	
MÉTODO PARA HIGIENIZAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Liberar a área abaixo da coifa, retirando as painéis e utensílios</li> <li>- Desligar a coifa, colocando o interruptor na posição desligar</li> <li>- Retirar os filtros com o auxílio da escada tesoura, utilizando as mãos</li> <li>- Aplicar desencrustante nos filtros, utilizando pulverizador plástico e deixar agir por alguns minutos</li> <li>- Esfregar os filtros, utilizando esponja dupla face para remover as sujidades</li> <li>- Enxaguar a coifa, removendo os resíduos do desencrustante</li> <li>- Secar a coifa, utilizando papel toalha não reciclado</li> <li>- Recolocar os filtros com auxílio da escada tesoura, utilizando as mãos</li> <li>- Ligar a coifa, colocando o interruptor na posição ligar</li> </ul>	<b>EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI'S)</b>      
CUIDADOS A SEREM TOMADOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizar os EPI's</li> <li>- Liberar totalmente a área abaixo da coifa</li> </ul>	
RESULTADOS ESPERADOS	Realização correta da limpeza, Redução de possíveis danos causados por incrustações.	
AÇÃO CORRETIVA	Informar, imediatamente, ao superior imediato qualquer anomalia detectada.	
RESPONSÁVEL	-Auxiliar de cozinha	

<b>ELABORADO POR:</b> Ant Elaine Frutuoso Lima Técnica em Alimentos	<b>VERIFICADO POR:</b> Miselane S. Araújo Nutricionista - CRN 5594	<b>APROVADO POR:</b> Miselane S. Araújo Nutricionista - CRN 5594
---	--	--

ATIVIDADES CRÍTICAS DA TAREFA E SUA SEQUENCIA		FOTOS
MATERIAIS NECESSÁRIOS	Água, Escova de nylon, Equipamento dosador, Recipiente plástico, Desengordurante, Sanitizante a base de quaternário de amônio.	<b>CORTADOR DE LEGUMES</b>  
EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL	Luvas de látex amarela; Uniforme padronizado; Calçado antiderrapante; Avental impermeável; Óculos de proteção fechados lateralmente; máscara de proteção.	
FREQUÊNCIA DA OPERAÇÃO	Após cada uso.	
MÉTODO PARA HIGIENIZAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Retirar a Lamina cortante e leva-la para a pia cuba de higienização, utilizando as mãos</li> <li>- Aplicar desengordurante em um recipiente plástico, utilizando equipamento dosador</li> <li>- Esfregar a lâmina cortante, utilizando escova de nylon e desengordurante para retirar as sujidades</li> <li>- Enxaguar, retirando os resíduos do desengordurante</li> <li>- Sanitizar a lâmina, imergindo-a na solução sanitizante e deixar agir por 15 minutos</li> <li>- Aplicar desengordurante no cortador de legumes, utilizando equipamento dosador</li> <li>- Esfregar, utilizando escova de nylon</li> <li>- Enxaguar, retirando os resíduos do desengordurante</li> <li>- Sanitizar, imergindo-a na solução sanitizante e deixar agir por 15 minutos</li> <li>- Enxaguar a lâmina cortante, retirando os resíduos do sanitizante</li> <li>- Deixar secar, naturalmente</li> <li>- Enxaguar o cortador de legumes</li> <li>- Deixar secar, naturalmente</li> </ul>	<b>EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI'S)</b>      
CUIDADOS A SEREM TOMADOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizar os EPI's</li> <li>- Utilizar desengordurante neutro, ou seja, sem perfume.</li> </ul>	
RESULTADOS ESPERADOS	Realização correta da limpeza, Redução de possíveis danos causados por incrustações.	
AÇÃO CORRETIVA	Informar, imediatamente, ao superior imediato qualquer anomalia detectada.	
RESPONSÁVEL	-Auxiliar de cozinha	

**ELABORADO POR:**  
Ant Elaine Frutuoso Lima  
Técnica em Alimentos

**VERIFICADO POR:**  
Miselane S. Araújo  
Nutricionista - CRN 5594

**APROVADO POR:**  
Miselane S. Araújo  
Nutricionista - CRN 5594



ATIVIDADES CRÍTICAS DA TAREFA E SUA SEQUENCIA		FOTOS
MATERIAIS NECESSÁRIOS	Água, Cubas plásticas, Desencrustante, Fibrão, Esponja dupla face, Equipamento dosador, Desengordurante, Sanitizante a base de quaternário de amônio, Pulverizador plástico, Papel toalha não reciclado, Escova de nylon.	<b>FOGÃO INDUSTRIAL</b>  
EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL	Luvas de látex amarela; Uniforme padronizado; Calçado antiderrapante; Avental impermeável; Óculos de proteção fechados lateralmente; máscara de proteção.	
FREQUÊNCIA DA OPERAÇÃO	Diariamente.	
MÉTODO PARA HIGIENIZAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fechar o registro do gás, colocando na posição desligar</li> <li>- Retirar as grades, os queimadores e as bandejas utilizando as mãos e em seguida levá-los para a pia cuba de higienização</li> <li>- Aplicar desencrustante no fogão, grades, queimadores e bandejas utilizando o pulverizador plástico, e deixar agir por alguns minutos enquanto se higieniza as demais partes</li> <li>- Retirar as sujidades do fogão, utilizando água, esponja dupla face e espátula</li> <li>- Esfregar as grades, queimadores e bandejas, utilizando esponja dupla face e fibrão</li> <li>- Enxaguar o fogão, grades, queimadores e bandejas, retirando os resíduos do desencrustante</li> <li>- Aplicar sanitizante no fogão, grades, queimadores e bandejas, deixando agir por 15 minutos</li> <li>- Enxaguar, utilizando o equipamento dosador com água para remover os resíduos do sanitizante</li> <li>- Deixar as grades, bandejas e queimadores secar, naturalmente</li> <li>- Secar o fogão, utilizando papel toalha não reciclado</li> <li>- Recolocar as bandejas, grades e queimadores no fogão, utilizando as mãos</li> <li>- Abrir o registro do gás, colocando na posição ligar.</li> </ul>	<b>EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI'S)</b>         
CUIDADOS A SEREM TOMADOS	- Utilizar os EPI's	
RESULTADOS ESPERADOS	Realização correta da limpeza, Redução de possíveis danos causados por incrustações.	
AÇÃO CORRETIVA	Informar, imediatamente, ao superior imediato qualquer anomalia detectada.	
RESPONSÁVEL	-Cozinheiro Líder -Auxiliar de cozinha	

**ELABORADO POR:**  
Ant Elaine Frutuoso Lima  
Técnica em Alimentos

**VERIFICADO POR:**  
Miselane S. Araújo  
Nutricionista - CRN 5594

**APROVADO POR:**  
Miselane S. Araújo  
Nutricionista - CRN 5594



ATIVIDADES CRÍTICAS DA TAREFA E SUA SEQUENCIA		FOTOS
MATERIAIS NECESSÁRIOS	Água, Esponja dupla face, Equipamento dosador, Desengordurante, Sanitizante a base de quaternário de amônio, Escova de nylon.	<b>FREEZER HORIZONTAL</b>  
EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL	Luvas de látex amarela; Uniforme padronizado; Calçado antiderrapante; Avental impermeável; Óculos de proteção fechados lateralmente; máscara de proteção.	
FREQUÊNCIA DA OPERAÇÃO	Semanalmente.	
MÉTODO PARA HIGIENIZAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desligar da corrente elétrica, retirando a tomada da saída de energia</li> <li>- Proteger o motor, utilizando saco plástico</li> <li>- Retirar os alimentos do freezer, transferindo para outro refrigerador</li> <li>- Retirar a tampa do piso do freezer, manualmente</li> <li>- Aplicar desengordurante, utilizando equipamento dosador e espalhando por toda a extensão interna e externa</li> <li>- Esfregar com esponja dupla face, alcançando todas as partes do freezer</li> <li>- Esfregar as borrachas de vedação das portas, utilizando esponja com desengordurante</li> <li>- Enxaguar todo o equipamento</li> <li>- Aplicar sanitizante e deixar agir por 15 minutos</li> <li>- Remover o sanitizante, enxaguando todo o freezer</li> <li>- Deixar escorrer, secando naturalmente o equipamento</li> <li>- Recolocar a tampa do piso do freezer, organizando-os corretamente</li> <li>- Ligar o equipamento na corrente elétrica, colocando a tomada na saída de energia.</li> </ul>	<b>EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI'S)</b>       
CUIDADOS A SEREM TOMADOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar com as mãos secas ao ligar e desligar o equipamento</li> <li>- Utilizar os EPI's</li> <li>- Utilizar desengordurante neutro, ou seja, sem perfume.</li> <li>- Em caso de manipulação de alimentos prontos para consumo, utilizar luvas de látex descartáveis</li> </ul>	
RESULTADOS ESPERADOS	Realização correta da limpeza, Redução de possíveis danos causados por incrustações.	
AÇÃO CORRETIVA	Informar, imediatamente, ao superior imediato qualquer anomalia detectada.	
RESPONSÁVEL	-Auxiliar de cozinha	

**ELABORADO POR:**  
Ant Elaine Frutuoso Lima  
Técnica em Alimentos

**VERIFICADO POR:**  
Miselane S. Araújo  
Nutricionista - CRN 5594

**APROVADO POR:**  
Miselane S. Araújo  
Nutricionista - CRN 5594

ATIVIDADES CRÍTICAS DA TAREFA E SUA SEQUENCIA		FOTOS
MATERIAIS NECESSÁRIOS	Materiais de limpeza, Esponja dupla face, Pulverizador plástico, Saco plástico, Escova de nylon, Balde.	<b>FREEZER VERTICAL</b>  
EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL	Luvas de látex amarela; Uniforme padronizado; Calçado antiderrapante; Avental impermeável; Óculos de proteção fechados lateralmente; máscara de proteção.	
FREQUÊNCIA DA OPERAÇÃO	Semanalmente	
MÉTODO PARA HIGIENIZAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desligar da tomada</li> <li>- Proteger o motor com saco plástico</li> <li>- Retirar os alimentos e transferir para geladeira</li> <li>- Retirar as partes móveis</li> <li>- Esfregar as partes móveis com esponja e desgordurante</li> <li>- Enxaguar as partes móveis</li> <li>- Deixar as partes móveis secar naturalmente</li> <li>- Esfregar as partes internas e externas, inclusive as portas</li> <li>- Limpar as borrachas de vedação das portas</li> <li>- Retirar resíduos de desgordurante das partes internas e externas usando água</li> <li>- Sanitizar a parte interna utilizando o equipamento dosador e deixar agir por 15 minutos</li> <li>- Retirar os resíduos da solução de hipoclorito de sódio, pulverizando as partes internas com água</li> <li>- Deixar secar naturalmente</li> <li>- Recolocar as partes móveis na parte interna do freezer</li> <li>- Recolocar os alimentos de forma organizada</li> <li>- Ligar na corrente elétrica.</li> </ul>	<b>EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI'S)</b>         
CUIDADOS A SEREM TOMADOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar com as mãos secas ao desligar e ligar o freezer</li> <li>- Utilizar os EPI's</li> <li>- Utilizar luvas de látex ao manipular alimentos prontos</li> <li>- Verificar a temperatura do equipamento (-18°C)</li> <li>- Utilizar desgordurante neutro, ou seja, sem perfume.</li> </ul>	
RESULTADOS ESPERADOS	Realização correta da limpeza, Redução de possíveis danos causados por incrustações.	
AÇÃO CORRETIVA	Informar, imediatamente, ao superior imediato qualquer anomalia detectada.	
RESPONSÁVEL	-Cozinheiro Líder -Auxiliar de cozinha	

**ELABORADO POR:**  
Ant Elaine Frutuoso Lima  
Técnica em Alimentos

**VERIFICADO POR:**  
Miselane S. Araújo  
Nutricionista - CRN 5594

**APROVADO POR:**  
Miselane S. Araújo  
Nutricionista - CRN 5594

ATIVIDADES CRÍTICAS DA TAREFA E SUA SEQUENCIA		FOTOS
MATERIAIS NECESSÁRIOS	Água, Esponja dupla face, Desengordurante, Escova de nylon, escova de nylon com cabo grande.	<b>GARRAFA TÉRMICA</b>  
EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL	Luvas de látex amarela; Uniforme padronizado; Calçado antiderrapante; Avental impermeável; Óculos de proteção fechados lateralmente; máscara de proteção.	
FREQUÊNCIA DA OPERAÇÃO	Após cada uso.	
MÉTODO PARA HIGIENIZAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Abrir a garrafa, retirando a tampa</li> <li>- Esvaziar o conteúdo da mesma, despejando na pia</li> <li>- Lavar a parte externa, utilizando água, escova de nylon e desengordurante</li> <li>- Lavar a tampa, utilizando água, escova de nylon e desengordurante</li> <li>- Esfregar as reentrâncias da tampa, utilizando água, escova de nylon e desengordurante</li> <li>- Lavar o interior, utilizando apenas água quente e escova de nylon</li> <li>- Esfregar as reentrâncias da parte de encaixe com a tampa, utilizando escova de nylon com cabo grande e água quente</li> <li>- Deixar secar, emborcando a garrafa no balcão da pia</li> </ul>	<b>EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI'S)</b>         
CUIDADOS A SEREM TOMADOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sempre utilizar água quente ao lavar o interior da garrafa térmica</li> <li>- Utilizar os EPI's</li> <li>- Utilizar desengordurante neutro, ou seja, sem perfume.</li> </ul>	
RESULTADOS ESPERADOS	Realização correta da limpeza.	
AÇÃO CORRETIVA	Informar, imediatamente, ao superior imediato qualquer anomalia detectada.	
RESPONSÁVEL	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Cozinheiro Líder</li> <li>-Auxiliar de cozinha</li> </ul>	

**ELABORADO POR:**  
Ant Elaine Frutuoso Lima  
Técnica em Alimentos

**VERIFICADO POR:**  
Miselane S. Araújo  
Nutricionista - CRN 5594










**APROVADO POR:**  
Miselane S. Araújo  
Nutricionista - CRN 5594

ATIVIDADES CRÍTICAS DA TAREFA E SUA SEQUENCIA		FOTOS
MATERIAIS NECESSÁRIOS	Água, Desengordurante, Esponja dupla face, Pulverizador plástico, Equipamento dosador, Saco plástico, Sanitizante a base de quaternário de amônio.	<p><b>GELADEIRA</b></p> 
EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL	Luvas de látex amarela; Uniforme padronizado; Calçado antiderrapante; Avental impermeável; Óculos de proteção fechados lateralmente; máscara de proteção.	
FREQUÊNCIA DA OPERAÇÃO	Semanalmente	
MÉTODO PARA HIGIENIZAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desligar da tomada</li> <li>- Proteger o motor com saco plástico</li> <li>- Retirar os alimentos e transferir para geladeira</li> <li>- Retirar as partes móveis</li> <li>- Esfregar as partes móveis com esponja dupla face e desengordurante</li> <li>- Enxaguar as partes móveis</li> <li>- Deixar as partes móveis secar naturalmente</li> <li>- Esfregar as partes internas e externas, inclusive as portas</li> <li>- Limpar as borrachas de vedação das portas</li> <li>- Retirar resíduos de desengordurante das partes internas e externas usando água</li> <li>- Sanitizar a parte interna e externa, utilizando o equipamento dosador e deixar agir por 15 minutos</li> <li>- Retirar os resíduos da solução de hipoclorito de sódio, pulverizando as partes internas com água</li> <li>- Deixar secar naturalmente</li> <li>- Recolocar as partes móveis na parte interna da geladeira</li> <li>- Recolocar os alimentos de forma organizada</li> <li>- Ligar na corrente elétrica.</li> </ul>	<p><b>EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI'S)</b></p>      
CUIDADOS A SEREM TOMADOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar com as mãos secas ao desligar e ligar a geladeira</li> <li>- Utilizar os EPI's</li> <li>- Utilizar luvas de látex descartáveis ao manipular alimentos prontos</li> <li>- Utilizar desengordurante neutro, ou seja, sem perfume.</li> </ul>	
RESULTADOS ESPERADOS	Realização correta da limpeza, Redução de possíveis danos causados por incrustações.	
AÇÃO CORRETIVA	Informar, imediatamente, ao superior imediato qualquer anomalia detectada.	
RESPONSÁVEL	-Cozinheiro Líder -Auxiliar de cozinha	

**ELABORADO POR:**  
Ant Elaine Frutuoso Lima  
Técnica em Alimentos

**VERIFICADO POR:**  
Miselane S. Araújo  
Nutricionista - CRN 5594

**APROVADO POR:**  
Miselane S. Araújo  
Nutricionista - CRN 5594

ATIVIDADES CRÍTICAS DA TAREFA E SUA SEQUENCIA		FOTOS
MATERIAIS NECESSÁRIOS	Água, Sanitizante a base de hipoclorito de sódio a 2%, Equipamento dosador, Recipiente plástico, Monoblocos, Cubas de higienização.	       15 minutos  
EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL	Luvas de látex descartável; Uniforme padronizado; Calçado antiderrapante; Avental impermeável; Óculos de proteção fechados lateralmente; máscara de proteção.	
FREQUÊNCIA DA OPERAÇÃO	Diariamente	
MÉTODO PARA HIGIENIZAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Selecionar os hortifrúti, separando os bons e descartando os estragados</li> <li>- Fazer pre-lavagem na cuba de higienização, utilizando a água para remover as sujidades</li> <li>- Colocar os hortifrúti em monoblocos previamente higienizados, utilizando as mãos</li> <li>- Refrigerar os hortifrúti, armazenando-os nas câmaras refrigerados</li> <li>- Realizar higienização completa dos hortifrúti: <ul style="list-style-type: none"> <li>-- Lavar, enxaguando cuidadosamente</li> <li>-- Aplicar sanitizante em um recipiente plástico, utilizando equipamento dosador</li> <li>-- Sanitizar, imergindo os hortifrúti na solução sanitizante por 15 a 30 minutos</li> <li>-- Enxaguar, removendo todos os resíduos do sanitizante</li> </ul> </li> </ul>	
CUIDADOS A SEREM TOMADOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Separar as folhas dos folhosos, lavando uma a uma, separadamente</li> <li>- Observar a temperatura da câmara de refrigeração (até 10°C) e o tempo de armazenamento (72 horas)</li> <li>- Não necessitam de desinfecção: <ul style="list-style-type: none"> <li>-- Frutas cujas cascas não são consumidas, tais como laranja, mexerica, banana, entre outras. Exceto as que serão utilizadas para suco</li> <li>-- Hortifruti que irão sofrer ação do calor, desde que a temperatura no interior atinja no mínimo 74°C.</li> <li>-- Utilizar EPI's.</li> </ul> </li> </ul>	
RESULTADOS ESPERADOS	Realização correta da higienização	
AÇÃO CORRETIVA	Informar, imediatamente, ao superior imediato qualquer anomalia detectada.	
RESPONSÁVEL	-Cozinheiro Líder -Auxiliar de cozinha	

<b>ELABORADO POR:</b> Ant Elaine Frutuoso Lima Técnica em Alimentos	<b>VERIFICADO POR:</b> Miselane S. Araújo Nutricionista - CRN 5594	<b>APROVADO POR:</b> Miselane S. Araújo Nutricionista - CRN 5594
---	--	--



ATIVIDADES CRÍTICAS DA TAREFA E SUA SEQUENCIA		FOTOS
MATERIAIS NECESSÁRIOS	Água, Esponja dupla face, Escada tesoura, Desengordurante, Recipiente plástico, Papel toalha não reciclado.	<p><b>LÂMPADA</b></p>  <p><b>EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI'S)</b></p>   
EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL	Luvas de látex amarela; Uniforme padronizado; Calçado antiderrapante; Avental impermeável; Óculos de proteção fechados lateralmente; máscara de proteção.	
FREQUÊNCIA DA OPERAÇÃO	Mensalmente	
MÉTODO PARA HIGIENIZAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desligar as lâmpadas, colocando o interruptor na posição desligar</li> <li>- Desligar a chave geral de eletricidade correspondente a área das lâmpadas a serem limpas, colocando o interruptor na posição desliga</li> <li>- Retirar a proteção das lâmpadas com auxílio da escada tesoura, soltando as presilhas</li> <li>- Lavar as partes móveis, utilizando água, desengordurante e esponja dupla face</li> <li>- Enxaguar as partes móveis, removendo os resíduos do desengordurante</li> <li>- Retirar as lâmpadas, utilizando as mãos</li> <li>- Limpar as lâmpadas, utilizando papel toalha não reciclado</li> <li>- Limpar as calhas (partes fixas) utilizando água, desengordurante, e esponja dupla face</li> <li>- Enxaguar, utilizando um recipiente plástico com água e esponja dupla face</li> <li>- Secar utilizando papel toalha não reciclado</li> <li>- Recolocar as lâmpadas nas calhas, utilizando mãos</li> <li>- Recolocar as tampas de proteção, prendendo as mesmas nas presilhas</li> <li>- Ligar a chave geral, colocando o interruptor na posição ligar.</li> </ul>	
CUIDADOS A SEREM TOMADOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizar os EPI's</li> <li>- Estar com as mãos secas ao desligar e ligar a chave geral</li> <li>- Certificar-se que não está passando corrente elétrica</li> </ul>	
RESULTADOS ESPERADOS	Realização correta da limpeza, Redução de possíveis danos causados por incrustações.	
AÇÃO CORRETIVA	Informar, imediatamente, ao superior imediato qualquer anomalia detectada.	
RESPONSÁVEL	-Auxiliar de cozinha	

**ELABORADO POR:**  
Ant Elaine Frutuoso Lima  
Técnica em Alimentos

**VERIFICADO POR:**  
Miselane S. Araújo  
Nutricionista - CRN 5594

**APROVADO POR:**  
Miselane S. Araújo  
Nutricionista - CRN 5594

## INSTRUÇÃO DE TRABALHO HIGIENIZAÇÃO DOS PRATOS E BANDEJAS MANUAL

**Identificação: IT 001**

Data de emissão: 10/04/2019

Página: 1

ATIVIDADES CRÍTICAS DA TAREFA E SUA SEQUENCIA		FOTOS
MATERIAIS NECESSÁRIOS	<p>Materiais de limpeza, Água, Desengordurante, Esponja dupla face, Recipiente plástico, Hipoclorito de sódio a 2% (água sanitária), Vassourinha de nylon.</p>	<p style="text-align: center;"><b>PRATO BANDEJA</b></p> 
EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL	<p>Luvas de látex amarela; Uniforme padronizado; Calçado antiderrapante; Avental impermeável; Óculos de proteção fechados lateralmente; máscara de proteção.</p>	
FREQUÊNCIA DA OPERAÇÃO	<p>Após cada uso.</p>	
MÉTODO PARA HIGIENIZAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Retirar os resíduos de alimentos, utilizando vassourinha de nylon</li> <li>- Lavar, retirando sujidades aderidas</li> <li>- Esfregar, usando esponja dupla face, água e desengordurante</li> <li>- Enxaguar, removendo o desengordurante e demais sujidades</li> <li>- Preparar solução de hipoclorito de sódio, utilizando balde plástico e diluindo 50 mL (1 copinho de café) do hipoclorito de sódio (água sanitária) para 5 L de água</li> <li>- Enxaguar em água, removendo os resíduos sanitizante</li> <li>- Escorrer, deixando secar naturalmente no balcão da pia de higienização</li> <li>- Transferir para o refeitório, deixando em local limpo, seco e protegido.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI'S)</b></p>      
CUIDADOS A SEREM TOMADOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enxaguar bem para que não haja resíduos de produtos de limpeza</li> <li>- Utilizar os EPI's</li> <li>- Utilizar desengordurante neutro</li> <li>- Caso a demanda de pratos seja grande e não der para secar naturalmente, utilizar papel toalha.</li> </ul>	
RESULTADOS ESPERADOS	<p>Realização correta da limpeza.</p>	
AÇÃO CORRETIVA	<p>Informar, imediatamente, ao superior imediato qualquer anomalia detectada.</p>	
RESPONSÁVEL	<p>-Cozinheiro Líder -Auxiliar de cozinha</p>	

**ELABORADO POR:**  
Ant Elaine Frutuoso Lima  
Técnica em Alimentos

**VERIFICADO POR:**  
Miselane S. Araújo  
Nutricionista - CRN 5594

**APROVADO POR:**  
Miselane S. Araújo  
Nutricionista - CRN 5594



ATIVIDADES CRÍTICAS DA TAREFA E SUA SEQUENCIA		FOTOS
MATERIAIS NECESSÁRIOS	Água, Desengordurante, Recipiente plástico, Equipamento dosador, Escova de nylon, Esponja dupla face, Sanitizante a base de quaternário de amônio.	<p><b>LIXEIRA</b></p> 
EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL	Luvas de látex amarela; Uniforme padronizado; Calçado antiderrapante; Avental impermeável; Óculos de proteção fechados lateralmente; máscara de proteção.	
FREQUÊNCIA DA OPERAÇÃO	Diariamente	
MÉTODO PARA HIGIENIZAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavar o interior e o exterior da lixeira na área de higienização, usando água, desengordurante, escova de nylon e/ou esponja dupla face</li> <li>- Enxaguar, removendo todos os resíduos do desengordurante</li> <li>- Sanitizar, utilizando equipamento dosador nas partes interna e externa, e deixar agir por 15 minutos.</li> <li>- Deixar secar naturalmente, deixando-as emborcadas em área externa ao refeitório.</li> </ul>	<p><b>EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI'S)</b></p>      
CUIDADOS A SEREM TOMADOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sanitizar as luvas após o uso</li> <li>- Utilizar os EPI's</li> <li>- Utilizar desengordurante neutro, ou seja, sem perfume.</li> </ul>	
RESULTADOS ESPERADOS	Realização correta da limpeza.	
AÇÃO CORRETIVA	Informar, imediatamente, ao superior imediato qualquer anomalia detectada.	
RESPONSÁVEL	-Auxiliar de serviços gerais	

**ELABORADO POR:**  
Ant Elaine Frutuoso Lima  
Técnica em Alimentos

**VERIFICADO POR:**  
Miselane S. Araújo  
Nutricionista - CRN 5594

**APROVADO POR:**  
Miselane S. Araújo  
Nutricionista - CRN 5594

ATIVIDADES CRÍTICAS DA TAREFA E SUA SEQUENCIA		FOTOS
MATERIAIS NECESSÁRIOS	Materiais de limpeza, Equipamento dosador de desengordurante/água, vassourinha de nylon, sanitizante a base de quaternário de amônia, pulverizador plástico, Esponja dupla face, papel toalha não reciclado.	<b>MÁQUINA DE LAVAR</b>  
EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL	Luvas de látex amarela; Uniforme padronizado; Calçado antiderrapante; Avental impermeável; Óculos de proteção fechados lateralmente; máscara de proteção.	
FREQUÊNCIA DA OPERAÇÃO	Semanalmente	
MÉTODO PARA HIGIENIZAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desligar o equipamento da tomada</li> <li>- Separar a caixa de lavagem de bandejas, retirando-a de dentro da máquina</li> <li>- Provocar o escoamento da água, retirando o cano de vedação do tanque de água da máquina</li> <li>- Separar as peneiras e o rolo, retirando-os de dentro da máquina</li> <li>- Remover o excesso de sujidades das peças, esfregando-as com vassourinha de nylon</li> <li>- Aplicar desengordurante nas peneiras, rolo e cano de vedação, esfregando as peças com esponja dupla face</li> <li>- Enxaguar as peças</li> <li>- Secar naturalmente</li> <li>- Higienizar a máquina seguindo os passos: Aplicar desengordurante, utilizando equipamento dosador e esponja dupla face, alcançando as partes internas e externas. Enxaguar</li> <li>- Aplicar o sanitizante na parte externa da máquina, usando pulverizador plástico</li> <li>- Retirar os resíduos de sanitizante, enxaguando o interior da máquina usando esponja dupla face umedecida</li> <li>- Enxugar toda a máquina com papel toalha</li> </ul>	<b>EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI'S)</b>       
CUIDADOS A SEREM TOMADOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Não molhar a maquinaria do equipamento</li> <li>- Verificar se o equipamento está desligado</li> <li>- Fazer remoção com desengordurante para máquina de lavar uma vez por semana</li> </ul>	
RESULTADOS ESPERADOS	Realização correta da limpeza, Redução de possíveis danos causados por incrustações.	
AÇÃO CORRETIVA	Informar, imediatamente, ao superior imediato qualquer anomalia detectada.	
RESPONSÁVEL	-Cozinheiro Líder -Auxiliar de cozinha	

<b>ELABORADO POR:</b> Ant Elaine Frutuoso Lima Técnica em Alimentos	<b>VERIFICADO POR:</b> Miselane S. Araújo Nutricionista - CRN 5594	<b>APROVADO POR:</b> Miselane S. Araújo Nutricionista - CRN 5594
---	--	--

## INSTRUÇÃO DE TRABALHO HIGIENIZAÇÃO DE PANEAS E UTENSÍLIOS

**Identificação: IT 001**

Data de emissão: 10/04/2019

Página: 1

ATIVIDADES CRÍTICAS DA TAREFA E SUA SEQUENCIA		FOTOS
MATERIAIS NECESSÁRIOS	Água, desinfetante, fibraço, escova de nylon,	<b>PANEAS E UTENSÍLIOS</b>  
EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL	Luvas de látex amarela; Uniforme padronizado; Calçado antiderrapante; Avental impermeável; Óculos de proteção fechados lateralmente; máscara de proteção.	
FREQUÊNCIA DA OPERAÇÃO	Após cada uso.	
MÉTODO PARA HIGIENIZAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Retirar os resíduos dos utensílios e paneas e colocar no lixo, utilizando escova de nylon</li> <li>- Efetuar pré-lavagem, utilizando água</li> <li>- Esfregar, utilizando água, desinfetante e fibraço para retirar todas as sujidades</li> <li>- Enxaguar, retirando os resíduos do desinfetante</li> <li>- Deixar secar naturalmente</li> <li>- Guardar, transferindo-os para local apropriado.</li> </ul>	<b>EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI'S)</b>      
CUIDADOS A SEREM TOMADOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizar os EPI's</li> <li>- Utilizar desinfetante neutro, ou seja, sem perfume.</li> </ul>	
RESULTADOS ESPERADOS	Realização correta da limpeza, Redução de possíveis danos causados por incrustações.	
AÇÃO CORRETIVA	Informar, imediatamente, ao superior imediato qualquer anomalia detectada.	
RESPONSÁVEL	-Cozinheiro Líder -Auxiliar de cozinha	

**ELABORADO POR:**  
Ant Elaine Frutuoso Lima  
Técnica em Alimentos

**VERIFICADO POR:**  
Miselane S. Araújo  
Nutricionista - CRN 5594

**APROVADO POR:**  
Miselane S. Araújo  
Nutricionista - CRN 5594

ATIVIDADES CRÍTICAS DA TAREFA E SUA SEQUENCIA		FOTOS
MATERIAIS NECESSÁRIOS	Água, Sacos plásticos, Fita adesiva, Fibra de serviço pesado, Equipamento dosador, Desengordurante, Sanitizante a base de quaternário de amônio.	<b>PAREDES</b> 
EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL	Luvas de látex amarela; Uniforme padronizado; Calçado antiderrapante; Avental impermeável; Óculos de proteção fechados lateralmente; máscara de proteção.	
FREQUÊNCIA DA OPERAÇÃO	Diariamente	
MÉTODO PARA HIGIENIZAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cobrir as tomadas elétricas, utilizando saco plástico e fita adesiva</li> <li>- Aplicar desengordurante, utilizando equipamento dosador</li> <li>- Esfregar, utilizando suporte LT e fibra de serviço pesado</li> <li>- Enxaguar, retirando os resíduos do desengordurante</li> <li>- Aplicar sanitizante, utilizando equipamento dosador</li> <li>- Secar, naturalmente</li> </ul>	<b>EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI'S)</b>   
CUIDADOS A SEREM TOMADOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizar os EPI's</li> <li>- Cobrir as tomadas com sacos plásticos.</li> </ul>	
RESULTADOS ESPERADOS	Realização correta da limpeza, Redução de possíveis danos causados por incrustações.	
AÇÃO CORRETIVA	Informar, imediatamente, ao superior imediato qualquer anomalia detectada.	
RESPONSÁVEL	-Auxiliar de cozinha	

<b>ELABORADO POR:</b> Ant Elaine Frutuoso Lima Técnica em Alimentos	<b>VERIFICADO POR:</b> Miselane S. Araújo Nutricionista - CRN 5594	<b>APROVADO POR:</b> Miselane S. Araújo Nutricionista - CRN 5594
---	--	--

ATIVIDADES CRÍTICAS DA TAREFA E SUA SEQUENCIA		FOTOS
MATERIAIS NECESSÁRIOS	Água, Esponja dupla face, Equipamento dosador, Pulverizador plástico, Desengordurante, Fibrão, Sanitizante a base de quaternário de amônio, Recipiente plástico, Escova de nylon, Papel toalha não reciclado.	<p><b>PASS THROUGH</b></p> 
EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL	Luvas de látex amarela; Uniforme padronizado; Calçado antiderrapante; Avental impermeável; Óculos de proteção fechados lateralmente; máscara de proteção.	
FREQUÊNCIA DA OPERAÇÃO	Diariamente.	
MÉTODO PARA HIGIENIZAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desligar o equipamento da corrente elétrica</li> <li>- Lavar a parte interna e externa, utilizando esponja dupla face, água, desengordurante, com cuidado para não molhar o motor</li> <li>- Limpar as borrachas de vedação das portas, utilizando água, escova de nylon e desengordurante</li> <li>- Enxaguar, retirando os resíduos de sanitizante, com cuidado para não molhar o motor</li> <li>- Aplicar sanitizante a base de quaternário de amônia e deixar agir por 15 minutos</li> <li>- Enxaguar a parte interna removendo os resíduos de sanitizante</li> <li>- Enxaguar a parte externa utilizando esponja umedecida</li> <li>- Deixar secar, naturalmente</li> <li>- Ligar novamente a tomada</li> </ul>	<p><b>EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI'S)</b></p>  
CUIDADOS A SEREM TOMADOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar com as mãos secas ao ligar e desligar o equipamento</li> <li>- Ao utilizar a estufa quente, deixar esfriar aguardando o tempo necessário</li> <li>- Utilizar os EPI's</li> <li>- Utilizar desengordurante neutro, ou seja, sem perfume.</li> </ul>	 
RESULTADOS ESPERADOS	Realização correta da limpeza, Redução de possíveis danos causados por incrustações.	 
AÇÃO CORRETIVA	Informar, imediatamente, ao superior imediato qualquer anomalia detectada.	
RESPONSÁVEL	-Auxiliar de cozinha	

**ELABORADO POR:**  
Ant Elaine Frutuoso Lima  
Técnica em Alimentos

**VERIFICADO POR:**  
Miselane S. Araújo  
Nutricionista - CRN 5594

**APROVADO POR:**  
Miselane S. Araújo  
Nutricionista - CRN 5594



## INSTRUÇÃO DE TRABALHO HIGIENIZAÇÃO DA PIA DE LAVAR AS MÃOS

**Identificação: IT 001**

Data de emissão: 10/04/2019

Página: 1

ATIVIDADES CRÍTICAS DA TAREFA E SUA SEQUENCIA		FOTOS
MATERIAIS NECESSÁRIOS	Água, Esponja dupla face, Equipamento dosador, Desengordurante, Sanitizante a base de quaternário de amônio.	<b>PIA DE LAVAR AS MÃOS</b> 
EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL	Luvas de látex amarela; Uniforme padronizado; Calçado antiderrapante; Avental impermeável; Óculos de proteção fechados lateralmente; máscara de proteção.	
FREQUÊNCIA DA OPERAÇÃO	Diariamente	<b>EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI'S)</b>      
MÉTODO PARA HIGIENIZAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Esfregar a pia, utilizando água, esponja dupla face e desengordurante</li> <li>- Enxaguar, retirando os resíduos do desengordurante</li> <li>- Sanitizar a pia e o ralo, utilizando equipamento dosador e deixar agir por 15 minutos</li> <li>- Secar, utilizando papel toalha não reciclado.</li> </ul>	
CUIDADOS A SEREM TOMADOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizar os EPI's</li> <li>- Utilizar desengordurante neutro, ou seja, sem perfume.</li> <li>- Cuidar para não molhar o suporte com papel toalha.</li> </ul>	
RESULTADOS ESPERADOS	Realização correta da limpeza, Redução de possíveis danos causados por incrustações.	
AÇÃO CORRETIVA	Informar, imediatamente, ao superior imediato qualquer anomalia detectada.	
RESPONSÁVEL	-Auxiliar de serviços gerais	

**ELABORADO POR:**  
Ant Elaine Frutuoso Lima  
Técnica em Alimentos

**VERIFICADO POR:**  
Miselane S. Araújo  
Nutricionista - CRN 5594

**APROVADO POR:**  
Miselane S. Araújo  
Nutricionista - CRN 5594

## INSTRUÇÃO DE TRABALHO HIGIENIZAÇÃO DA PIA CUBA DE HIGIENIZAÇÃO

**Identificação: IT 001**

Data de emissão: 10/04/2019

Página: 1

ATIVIDADES CRÍTICAS DA TAREFA E SUA SEQUENCIA		FOTOS
MATERIAIS NECESSÁRIOS	Água, Esponja dupla face, Equipamento dosador, Desengordurante, Sanitizante a base de quaternário de amônio.	<b>PIA CUBA DE HIGIENIZAÇÃO</b>  
EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL	Luvas de látex amarela; Uniforme padronizado; Calçado antiderrapante; Avental impermeável; Óculos de proteção fechados lateralmente; máscara de proteção.	
FREQUÊNCIA DA OPERAÇÃO	Diariamente	
MÉTODO PARA HIGIENIZAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Esvaziar a pia cuba, retirando o que houver em seu interior</li> <li>- Remover as sujidades, utilizando água</li> <li>- Esfregar, utilizando esponja dupla face, desengordurante e água</li> <li>- Enxaguar, removendo os resíduos do desengordurante</li> <li>- Aplicar sanitizante utilizando equipamento dosador e deixar agir por 15 minutos</li> <li>- Enxaguar, removendo os resíduos do sanitizante</li> <li>- Secar, naturalmente.</li> </ul>	<b>EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI'S)</b>  
CUIDADOS A SEREM TOMADOS	- Utilizar os EPI's	
RESULTADOS ESPERADOS	Realização correta da limpeza, Redução de possíveis danos causados por incrustações.	
AÇÃO CORRETIVA	Informar, imediatamente, ao superior imediato qualquer anomalia detectada.	
RESPONSÁVEL	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cozinheiro chefe</li> <li>- Auxiliar de cozinha</li> </ul>	

**ELABORADO POR:**  
Ant Elaine Frutuoso Lima  
Técnica em Alimentos

**VERIFICADO POR:**  
Miselane S. Araújo  
Nutricionista - CRN 5594



**APROVADO POR:**  
Miselane S. Araújo  
Nutricionista - CRN 5594

# INSTRUÇÃO DE TRABALHO HIGIENIZAÇÃO DE PRATELEIRAS, ARMÁRIOS DE LIMPEZA, ESTRADOS E MONOBLOCOS

**Identificação: IT 001**

Data de emissão: 10/04/2019

Página: 1

ATIVIDADES CRÍTICAS DA TAREFA E SUA SEQUENCIA		FOTOS
MATERIAIS NECESSÁRIOS	Água, Esponja dupla face, Escada tesoura, Desengordurante, Recipiente plástico, Papel toalha não reciclado, Equipamento dosador, Sanitizante a base de quaternário de amônio.	<b>MONOBLOCOS E ESTRADOS</b> 
EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL	Luvas de látex amarela; Uniforme padronizado; Calçado antiderrapante; Avental impermeável; Óculos de proteção fechados lateralmente; máscara de proteção.	
FREQUÊNCIA DA OPERAÇÃO	Semanalmente	<b>EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI'S)</b> 
MÉTODO PARA HIGIENIZAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Remover as sujidades, utilizando equipamento dosador na opção água</li> <li>- Esfregar, utilizando esponja dupla face, água e desengordurante</li> <li>- Enxaguar, removendo os resíduos do desengordurante</li> <li>- Aplicar sanitizante, utilizando equipamento dosador e deixar agir por 15 minutos</li> <li>- Enxaguar, removendo resíduos do sanitizante</li> <li>- Secar os armários e prateleiras, utilizando papel toalha não reciclado</li> <li>- Deixar os estrados e monoblocos secar, escoando a água naturalmente.</li> </ul>	
CUIDADOS A SEREM TOMADOS	- Utilizar os EPI's	
RESULTADOS ESPERADOS	Realização correta da limpeza, Redução de possíveis danos causados por incrustações.	
AÇÃO CORRETIVA	Informar, imediatamente, ao superior imediato qualquer anomalia detectada.	
RESPONSÁVEL	-Auxiliar de cozinha	

**ELABORADO POR:**  
Ant Elaine Frutuoso Lima  
Técnica em Alimentos

**VERIFICADO POR:**  
Miselane S. Araújo  
Nutricionista - CRN 5594

**APROVADO POR:**  
Miselane S. Araújo  
Nutricionista - CRN 5594



ATIVIDADES CRÍTICAS DA TAREFA E SUA SEQUENCIA		FOTOS
MATERIAIS NECESSÁRIOS	Água, Desengordurante, Esponja dupla face, Vassourinha de nylon	<b>PRATOS NA MÁQUINA DE LAVAR</b> 
EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL	Luvas de látex amarela; Uniforme padronizado; Calçado antiderrapante; Avental impermeável; Óculos de proteção fechados lateralmente; máscara de proteção.	
FREQUÊNCIA DA OPERAÇÃO	Após cada uso.	
MÉTODO PARA HIGIENIZAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Remover resíduos dos pratos, bandejas e similares, utilizando vassourinha de nylon</li> <li>- Fazer uma pré-lavagem manual</li> <li>- Colocar bandejas e pratos em recipientes adequados a maquina</li> <li>- Ligar a máquina, manualmente deixando aquecer até 60°C</li> <li>- Abrir a máquina manualmente e colocar as bandejas ou pratos em recipientes adequados, dentro da máquina</li> <li>- Iniciar o ciclo de lavagem, aguardando o tempo necessário para se completar o ciclo de lavagem</li> <li>- Abrir a máquina e retirar as bandejas ou pratos, manualmente</li> <li>- Deixar secar, naturalmente.</li> </ul>	<b>EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI'S)</b>      
CUIDADOS A SEREM TOMADOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizar os EPI's</li> <li>- Verificar se os dosadores estão funcionando corretamente</li> <li>- Utilizar desengordurante neutro, ou seja, sem perfume.</li> </ul>	
RESULTADOS ESPERADOS	Realização correta da limpeza, Redução de possíveis danos causados por incrustações.	
AÇÃO CORRETIVA	Informar, imediatamente, ao superior imediato qualquer anomalia detectada.	
RESPONSÁVEL	-Auxiliar de cozinha	

**ELABORADO POR:**  
Ant Elaine Frutuoso Lima  
Técnica em Alimentos

**VERIFICADO POR:**  
Miselane S. Araújo  
Nutricionista - CRN 5594

**APROVADO POR:**  
Miselane S. Araújo  
Nutricionista - CRN 5594

ATIVIDADES CRÍTICAS DA TAREFA E SUA SEQUENCIA		FOTOS
MATERIAIS NECESSÁRIOS	Água, Desengordurante, Recipiente plástico, Vassourinha de nylon, Detergente para máquina de lavar à base de cloro, Produto auxiliar de secagem à base de álcool graxo etoxilado/propoxilado, Equipamento dosador.	<b>TALHERES NA MÁQUINA DE LAVAR</b>  
EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL	Luvas de látex amarela; Uniforme padronizado; Calçado antiderrapante; Avental impermeável; Óculos de proteção fechados lateralmente; máscara de proteção.	
FREQUÊNCIA DA OPERAÇÃO	Após cada uso.	
MÉTODO PARA HIGIENIZAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diluir desengordurante em água, utilizando um recipiente plástico e com auxílio dosador</li> <li>- Imergir os talheres na solução de água e desengordurante, agitando-os com auxílio de vassourinha de nylon, para retirar os resíduos de alimentos</li> <li>- Retirar os talheres da solução, usando as mãos</li> <li>- Fazer pré-lavagem, utilizando água</li> <li>- Colocar os talheres nos porta-talheres da máquina, utilizando as mãos</li> <li>- Colocar os porta-talheres no interior da máquina, utilizando as bandejas de lavagem de talheres, fechando-a em seguida</li> <li>- Acionar o botão de lavagem, utilizando as mãos e aguardar o término do ciclo de higienização</li> <li>- Abrir a máquina, manualmente e retirar a bandeja de talheres, aguardando 3 (três) minutos para finalização da secagem</li> <li>- Retirar os talheres dos porta-talheres da máquina, colocando-os nos porta-talheres previamente higienizados.</li> </ul>	<b>EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI'S)</b>       
CUIDADOS A SEREM TOMADOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Antes de iniciar a tarefa, verificar a disponibilidade dos produtos necessários</li> <li>- Utilizar os EPI's</li> <li>- Verificar se os dosadores estão funcionando corretamente</li> <li>- Utilizar desengordurante neutro, ou seja, sem perfume.</li> </ul>	
RESULTADOS ESPERADOS	Realização correta da limpeza, Redução de possíveis danos causados por incrustações.	
AÇÃO CORRETIVA	Informar, imediatamente, ao superior imediato qualquer anomalia detectada.	
RESPONSÁVEL	-Auxiliar de cozinha	

**ELABORADO POR:**  
Ant Elaine Frutuoso Lima  
Técnica em Alimentos

**VERIFICADO POR:**  
Miselane S. Araújo  
Nutricionista - CRN 5594

**APROVADO POR:**  
Miselane S. Araújo  
Nutricionista - CRN 5594

ATIVIDADES CRÍTICAS DA TAREFA E SUA SEQUENCIA		FOTOS
MATERIAIS NECESSÁRIOS	Materiais de limpeza, Água, Cubas plásticas, Esponja dupla face, Equipamento dosador, Desengordurante, Sanitizante a base de quaternário de amônio.	<b>TALHERES</b>  
EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL	Luvas de látex amarela; Uniforme padronizado; Calçado antiderrapante; Avental impermeável; Óculos de proteção fechados lateralmente; máscara de proteção.	
FREQUÊNCIA DA OPERAÇÃO	Após cada uso.	
MÉTODO PARA HIGIENIZAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Retirar os talheres da cuba plástica com água e desengordurante e transferir os mesmos para a cuba de lavagem, utilizando as mãos;</li> <li>- Esfregar os talheres com esponja dupla face, utilizando água e desengordurante;</li> <li>- Passar os talheres para uma segunda cuba, utilizando as mãos;</li> <li>- Enxaguar, removendo todos os resíduos do desengordurante;</li> <li>- Aplicar sanitizante num recipiente plástico, utilizando equipamento dosador;</li> <li>- Sanitizar, imergindo os talheres no sanitizante e deixar agir por 15 minutos;</li> <li>- Enxaguar, removendo os resíduos do sanitizante;</li> </ul> Guardar, colocando em um local limpo, seco e protegido.	<b>EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI'S)</b>  
CUIDADOS A SEREM TOMADOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizar os EPI's</li> <li>- Utilizar desengordurante neutro, ou seja, sem perfume.</li> </ul>	
RESULTADOS ESPERADOS	Realização correta da limpeza, Redução de possíveis danos causados por incrustações.	
AÇÃO CORRETIVA	Informar, imediatamente, ao superior imediato qualquer anomalia detectada.	
RESPONSÁVEL	-Cozinheiro Líder -Auxiliar de cozinha	

**ELABORADO POR:**  
Ant Elaine Frutuoso Lima  
Técnica em Alimentos

**VERIFICADO POR:**  
Miselane S. Araújo  
Nutricionista - CRN 5594

**APROVADO POR:**  
Miselane S. Araújo  
Nutricionista - CRN 5594

ATIVIDADES CRÍTICAS DA TAREFA E SUA SEQUENCIA		FOTOS
MATERIAIS NECESSÁRIOS	Água, Desengordurante, Sanitizante a base de quaternário de amônio, Dosadores com mangueira, Saco plástico, Balde de limpeza, Suporte LT com fibra de serviço pesado,	<p><b>TETO</b></p>  <p><b>EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI'S)</b></p>   
EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL	Luvas de látex amarela; Uniforme padronizado; Calçado antiderrapante; Avental impermeável; Óculos de proteção fechados lateralmente; máscara de proteção.	
FREQUÊNCIA DA OPERAÇÃO	Mensalmente	
MÉTODO PARA HIGIENIZAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpar o teto</li> <li>- Utilizando saco plástico e fita adesiva para proteger a tubulação elétrica</li> <li>- Utilizando a mangueira com desengordurante para encher o balde específico de limpeza</li> <li>- Utilizando o suporte LT com a fibra de serviço pesado umedecido na solução desengordurante e esfregando na superfície do teto para remover os resíduos</li> <li>- Utilizando o suporte LT com a fibra de serviço pesado umedecido em água e enxaguando a superfície do teto.</li> <li>- Utilizando o suporte LT com a fibra de serviço pesado umedecido em solução sanitizante a base de quaternário de amônio e aplicando na superfície do teto e deixando secar naturalmente.</li> </ul>	
CUIDADOS A SEREM TOMADOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizar os EPI's</li> <li>- Retirar os alimentos expostos na área ou protegê-los</li> <li>- Usar óculos de proteção individual sempre que a operação gerar risco de respingos.</li> </ul>	
RESULTADOS ESPERADOS	Realização correta da limpeza, Redução de possíveis danos causados por incrustações.	
AÇÃO CORRETIVA	Informar, imediatamente, ao superior imediato qualquer anomalia detectada.	
RESPONSÁVEL	-Cozinheiro Líder -Auxiliar de cozinha	

**ELABORADO POR:**  
Ant Elaine Frutuoso Lima  
Técnica em Alimentos

**VERIFICADO POR:**  
Miselane S. Araújo  
Nutricionista - CRN 5594

**APROVADO POR:**  
Miselane S. Araújo  
Nutricionista - CRN 5594