

CARTILHA DO EMPRESÁRIO

APOIO À CATEGORIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO



abrasel
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA
DE BARES E RESTAURANTES

SEBRAE

Especialistas em pequenos negócios / 0800 570 0800 / sebrae.com.br



SEBRAE

© 2013. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – Sebrae

Todos os direitos reservados.

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610/1998)

Informações e contato:

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – Sebrae

Unidade de Acesso à Inovação e Tecnologia – UAIT
SGAS Quadra 605, Conjunto A – CEP 70.200-645 – Brasília/DF

Telefone: (61) 3348-7100

Central de Relacionamento: 0800 570 0800

www.sebrae.com.br

Presidente do Conselho Deliberativo Nacional

Roberto Simões

Diretor-Presidente

Luiz Eduardo Pereira Barretto Filho

Diretor Técnico

Carlos Alberto dos Santos

Diretor de Administração e Finanças

José Cláudio dos Santos

Gerente da Unidade de Acesso à Inovação e Tecnologia – UAIT

Enio Duarte Pinto

Gerente Adjunta da Unidade de Acesso à Inovação e Tecnologia – UAIT

Gláucia Zoldan

Gerente da Unidade de Atendimento Coletivo – Serviços

Juarez de Paula

Gerente Adjunta da Unidade de Atendimento Coletivo – Serviços

Ana Clévia Guerreiro Lima

Coordenação

Hulda Oliveira Giesbrecht

Karen Sitta Fortini e Souza

Consultores técnicos da versão original

Luana de Assis

Rosani Sommer Bertão

Projeto gráfico e editoração

Planobase Lubianca – Branding, Design e Arquitetura

Parceria:

ABRASEL

Rua Bambuí, 20 – cj102/103

Belo Horizonte - MG

CEP 30210 490

Tel.: 31 - 2512 2428

Email ger.projetos@abrasel.com.br

Presidente do Conselho de Administração

Pedro Hoffmann

Presidente Executivo

Paulo Solmucci

Diretor Executivo

Gustavo Fraga Timo

Diretor de Relações Institucionais

Fernando Cabral

Gerente de Operações

Manoela Valim

Gerente de Projetos

Gabriel Las Casas



APRESENTAÇÃO

O Ministério da Saúde aprovou, por meio da Portaria nº 817, publicada em 10 de maio de 2013 no Diário Oficial da União, as diretrizes nacionais para a implantação do Projeto Piloto de Categorização dos Serviços de Alimentação para a Copa do Mundo FIFA 2014.

Esse projeto, a ser coordenado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), tem como objetivo “fornecer subsídios para avaliação dos critérios de riscos propostos para os serviços de alimentação e de estratégias específicas de comunicação aos consumidores a fim de ampliar a transparência e fortalecer as ações de vigilância sanitária.”

A Categorização dos Serviços de Alimentação será obtida a partir da aplicação de uma lista de avaliação, pontuada segundo critérios de risco e elaborada com base na Resolução- RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre as Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Com o intuito de apoiar os pequenos negócios de serviços de alimentação no alcance das melhores classificações, o SEBRAE elaborou esta cartilha, em parceria com a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), que contém a explicação dos requisitos exigidos pela legislação. Ela também orienta ao empresário na realização da avaliação de suas instalações e procedimentos com base nesses requisitos. Se o item de requisito estiver conforme, passe para o próximo item, caso contrário, leia a explicação oferecida pela Cartilha e avalie a melhor forma de adequação. A pontuação estará disponível ao final do preenchimento completo da Cartilha, que corresponde ao modelo oficial da lista de avaliação a ser utilizada pela Vigilância Sanitária durante as inspeções.

Além da Cartilha, o SEBRAE está disponibilizando soluções tecnológicas, na forma de uma oficina presencial em grupo e de uma consultoria individual na empresa, para orientar você na realização da autoavaliação. Procure o SEBRAE da sua cidade, que enviará um consultor especializado para ajudá-lo na categorização de seu restaurante, e se necessário, na implementação ou adequação dos procedimentos para responder aos requisitos da Vigilância Sanitária.

Com a cartilha, a oficina, a consultoria especializada e o empenho de toda a equipe, certamente sua empresa será categorizada nos melhores Grupos!



COMO FUNCIONA O PROCESSO DE CATEGORIZAÇÃO

O Projeto-piloto da ANVISA tem início em 2013 e término em 2015. A intenção é que aproximadamente 2500 serviços de alimentação presentes nos 12 Estados-sede da copa do mundo 2014 sejam categorizados, a exemplo de modelos utilizados nos EUA e Europa, mostrando para os consumidores a qualidade higiênico-sanitária presente nas empresas participantes, motivando empresários na busca por melhorias em seus estabelecimentos e fortalecendo o trabalho das Vigilâncias Sanitárias em seus municípios. Se sua empresa foi contemplada no Projeto-piloto, significa que o nome do seu estabelecimento já está divulgado no site da Anvisa.

A primeira avaliação pode ser realizada por você, ou seja, sua empresa pode optar por fazer uma autoavaliação. Para tanto, usará o mesmo check-list da Vigilância Sanitária, cujas explicações encontram-se neste material.

Depois da autoavaliação, os fiscais da Vigilância Sanitária farão 2 inspeções:

- 1ª inspeção: dois meses após a autoavaliação, entre os meses de agosto e dezembro de 2013. Neste estágio, o resultado da categorização de cada estabelecimento, não será divulgado.
- 2ª inspeção: quatro meses, no mínimo, após a primeira, entre os meses de janeiro e abril de 2014. Os resultados serão divulgados em hotsite da Anvisa e no próprio estabelecimento.



Quanto aos resultados das avaliações, a empresa pode ser categorizada em 5 grupos, de acordo com os seguintes critérios:

CATEGORIA	PONTUAÇÃO	CONDIÇÕES NECESSÁRIAS
Grupo 1	0	Não são observadas falhas críticas, cumprimento dos itens eliminatórios e classificatórios
Grupo 2	Maior que 0 e menos que 13,3	Observadas uma ou mais falhas críticas, todas com índice de impacto menor ou igual a 10; cumprimento dos itens eliminatórios e do item classificatório 9.1
Grupo 3	Igual ou maior que 13,3 e menor que 502,7	Observadas falhas críticas, todas com índice de impacto menor ou igual a 90; cumprimento dos itens eliminatórios
Grupo 4	Igual ou maior que 502,7 e menor que 1152,3	Observadas falhas críticas, todas com índice de impacto menor ou igual a 125; cumprimento dos itens eliminatórios
Grupo 5	Igual ou maior que 1152,3	Observadas falhas críticas, todas com índice de impacto superior a 125 e/ou descumprimento dos itens eliminatórios

Como mostra o quadro, os itens avaliados são divididos em: eliminatórios, classificatórios e pontuados; a cartilha contém a explicação de cada um deles. Para entender melhor os critérios adotados pela ANVISA, você pode acessar <http://portal.anvisa.gov.br/wps/portal/anvisa/home> e baixar material explicativo completo. É importante também a leitura da Portaria da íntegra, o que facilitará o entendimento dos itens abordados na cartilha.

Então, aproveite a oportunidade para mostrar para seu cliente que cumpre os requisitos legais e que produz alimentos seguros!



1

Abastecimento de Água

REQUISITOS ELIMINATÓRIOS

Os itens eliminatórios, ou seja, que automaticamente classificarão o serviço de alimentação no Grupo 5 e o deixará fora dos outros passos pontuados (que permitem a categorização) dizem respeito a fonte e disponibilidade de água, recurso imprescindível para a produção de alimentos seguros ao consumo. Então, veja se você está cumprindo as exigências da Portaria 817 ou antecipe-se para o ajuste de algum requisito que porventura não esteja adequado.

O serviço de alimentação deve garantir:

- 1.1 Utilização exclusiva de água potável para a manipulação ou produção de alimentos.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

Se a água usada é de abastecimento público, sua empresa já garante sua potabilidade – verifique os resultados das análises da água da empresa de abastecimento que chegam junto com a conta ou peça o envio do último laudo. Agora, se a água utilizada é de fonte particular, como poços artesianos ou semi-artesianos, outros cuidados devem ser tomados para que a água seja considerada potável. Uma medida preventiva é a cloração dessa água nos reservatórios, que pode ser feita a partir da instalação de bomba automática de dosagem de cloro (procure um serviço especializado). Com a água de poço, clorada ou não, deve-se estabelecer uma frequência para a análise microbiológica (no máximo semestral); seus resultados são a evidência de que a água é própria ao consumo e, conseqüentemente, à produção de alimentos. Se a água não estiver sendo clorada, recomenda-se que a frequência seja maior – quanto maior o número de análises, maior a confiança da água utilizada. É também importante a realização de análises físico-químicas da água, que contém outros parâmetros de potabilidade.

- 1.2 Instalações abastecidas de água corrente.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

Com a garantia de água potável, deve-se prever, também, que a água seja distribuída de forma correta para as áreas de produção do serviço de alimentação, através de canalização e torneiras em bom estado de funcionamento.



Abastecimento de Água

1

1.3 Instalações dispõem de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

Tão importante quanto receber água potável é o descarte de resíduos e efluentes. Portanto, deve-se garantir que dejetos e efluentes sejam dispensados através de ligação direta com a rede de esgoto ou fossa séptica devidamente construída, protegida e em local que não contamine fontes de água.

SE SUAS RESPOSTAS FORAM TODAS "CONFORMES" PARA TODOS OS ITENS, ÓTIMO! SIGA PARA A PRÓXIMA ETAPA DOS ITENS PONTUADOS.

AGORA, SE UM DOS ITENS VOCÊ CONSIDEROU "NÃO CONFORME", DEVE SER AJUSTADO IMEDIATAMENTE, POIS SEU SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO APRESENTA QUALIDADE SANITÁRIA INACEITÁVEL E A VIGILÂNCIA SANITÁRIA PODE APLICAR AS MEDIDAS LEGAIS CABÍVEIS.

REQUISITOS PONTUADOS

A pontuação acontece pela multiplicação do índice de impacto (Iip) que representa a importância do item na prevenção de uma doença transmitida por alimentos (DTA) e carga fatorial (CF) de cada item avaliado e que seja aplicável ao estabelecimento. Quanto maior o valor total da soma, pior a categorização do estabelecimento.

O serviço de alimentação deve garantir:

1.4 Reservatórios em adequado estado de higiene.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

Este item pode ser comprovado através da observação visual dos reservatórios. Caso não seja possível, deve-se apresentar documentação que permita a comprovação da higiene periódica (item 1.6)



1

Abastecimento de Água

- 1.5 Reservatórios devidamente tampados e conservados (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, dentre outros defeitos).

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

Os reservatórios devem possuir tampa que esta se encaixe perfeitamente, mantendo-os fechados e protegidos contra a entrada de animais, pragas, insetos ou sujidades. Este item pode ser comprovado através da observação visual dos reservatórios. Caso não seja possível, deve-se apresentar documentação que permita sua comprovação, tal como: laudo das condições de manutenção do(s) reservatório(s).

- 1.6 Os reservatórios devem ser higienizados, no mínimo, a cada seis meses.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

A higienização deve ser realizada por empresa habilitada que emita os devidos comprovantes, assim como o procedimento usado na higienização, que inclui o produto desinfetante e princípio ativo. Caso a Vigilância Sanitária de seu município permita, um colaborador da própria empresa pode realizar a higienização dos reservatórios, desde que tenha sido capacitado para a realização da atividade e que a empresa disponha do procedimento adequado disponível, assim como de um registro. Deve-se comprovar que a higienização do reservatório foi realizada em intervalo máximo de 06 meses.

- 1.7 Material que reveste o reservatório de água não compromete a qualidade da água.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

Os materiais mais adequados são a fibra e o aço inox, mas cisternas construídas em cimento, desde que em bom estado (impermeabilizado), podem ser usadas. A comprovação deste item também pode ser através da observação visual ou registro. Citar o material de revestimento do reservatório no Manual de Boas Práticas ou em outro documento relacionado a este item.



É interessante que você também:

Realize a análise microbiológica da água uma semana após a higienização dos reservatórios. Sugere-se que seja feita a análise de apenas uma torneira para cada reservatório existente. Porém, lembre-se que esse procedimento é indispensável tratando-se de água de fontes particulares (poços). Guarde os laudos juntos aos demais documentos disponíveis à Vigilância Sanitária.

Documentos que você precisa organizar:

1. Certificado de higienização de todos os reservatórios emitido pela empresa especializada terceirizada, com data não superior a 6 meses ou registro da higiene realizada por funcionário do próprio serviço de alimentação, caso seja permitido em seu município.
2. Laudos de análise de água, imprescindível no caso de água de fontes particulares.
3. Registro do estado de conservação dos reservatórios.
4. Documento com a descrição do material do reservatório.
5. Instrução de trabalho com a descrição do procedimento de higienização dos reservatórios quando a mesma for realizada pelo próprio estabelecimento.



2

Estrutura

2.1 Instalações sanitárias possuem lavatórios de mãos e os produtos destinados à higiene pessoal.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

Os banheiros dos colaboradores devem possuir todas as facilidades para a higiene pessoal: papel higiênico, lavatório de mãos com sabonete líquido antisséptico (bactericida) ou sabonete líquido neutro (sem perfume) e antisséptico (como o álcool gel a 70%), papel toalha não reciclado em dispenser adequado e lixeira com tampa sem acionamento manual (com pedal ou sensor). Sugere-se a utilização de torneiras com acionamento automático. É importante que essas facilidades estejam sempre disponíveis e que a instrução de higiene de mãos esteja fixada (passo a passo) junto aos lavatórios. A comprovação deste item será feita por meio de observação visual.





- 2.2 Existe separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

As barreiras físicas são importantes meios de prevenção da contaminação cruzada, ou seja, podem evitar que contaminantes presentes em um produto in natura ou utensílio sujo seja transferido para um alimento pronto para o consumo, por exemplo. Portanto, sempre que possível, áreas de pré-preparo, higiene de utensílios e preparo final de alimentos devem ser separadas. Quando a separação física não é possível, pode-se implantar barreiras técnicas – uso do ambiente em horários diferentes de acordo com as atividades. Por exemplo: uma área pode ser usada para o corte de carnes cruas pela manhã e para o preparo de hortaliças higienizadas na parte da tarde, desde que o ambiente seja higienizado entre as tarefas em questão. A comprovação deste item será feita através da observação visual. Quando forem utilizadas barreiras técnicas, é essencial demonstrar que os colaboradores são instruídos sobre o seu uso, pode ser por meio de cartaz orientativo ou instrução de trabalho.



3

Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios

- 3.1 Instalações, equipamentos, móveis e utensílios mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

Visualmente as áreas de recebimento, armazenamento, produção e distribuição do serviço de alimentação devem ser mantidas sempre limpas. A comprovação deste item é visual. Observar para que os equipamentos, móveis e utensílios de uso rotineiro, tais como: bancadas, liquidificadores, placas de cortes e fatiadores, estejam em bom estado de conservação e higiene!

**HIGIENIZAR =
LAVAR (ÁGUA,
DETERGENTE) +
DESINFETAR (ÁLCOOL
A 70%, QUATERNÁRIO
DE AMÔNIO, SOLUÇÃO
CLORADA, ETC.)**

- 3.2 Frequência adequada de higienização dos equipamentos, móveis e utensílios.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

Deve-se estabelecer uma frequência para a higienização de todos os equipamentos, móveis e utensílios. Este item será comprovado através da apresentação de um cronograma de higiene e de registros de seu cumprimento. Os registros são relevantes quando a higienização não for rotineira.

- 3.3 Utensílios utilizados na higienização de instalações distintos daqueles usados para higienização das partes de equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

Para garantir uma correta separação de utensílios de higiene de ambientes e daqueles usados na higiene de equipamentos e utensílios, pode-se marcá-los ou distingui-los por cores diferentes. Esponjas, por exemplo, podem ser completamente separadas: esponjas rosas para banheiros; esponjas amarelas para a limpeza de pisos, paredes e ambientes em geral; e esponjas azuis para a higiene de louças, equipamentos e bancadas. É importante que o procedimento definido pelo serviço de alimentação esteja descrito, disponível e os colaboradores sejam orientados sobre o assunto.





Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios

3

- 3.4 Diluição, tempo de contato e modo de uso ou aplicação dos produtos saneantes obedece às instruções recomendadas pelos fabricantes.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

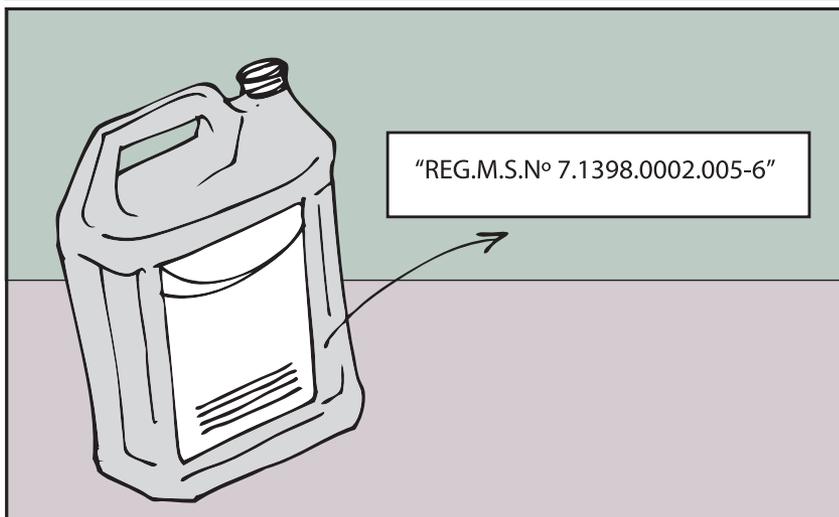
Todos os produtos saneantes devem ser usados exatamente de acordo com as instruções de fabricantes; caso contrário, podem não limpar ou desinfetar adequadamente, estragar superfícies ou prejudicar a saúde dos manipuladores. Portanto, leia as instruções **dos fabricantes**, tenha descrito e disponível a forma de diluição ou utilize produtos diluídos automaticamente e capacite os colaboradores para seu uso.

- 3.5 Produtos saneantes regularizados pelo MS.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

Todos os produtos saneantes devem ter sua fabricação notificada (detergentes, por exemplo) ou registrada (como desinfetantes). O número de notificação ou registro deve estar disposto no rótulo dos produtos – confira, no site da ANVISA (<http://portal.anvisa.gov.br/wps/portal/anvisa/home>), se o produto que quer adquirir possui notificação ou registro adequado.





3

Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios

- 3.6 Áreas de preparação higienizadas quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

Para um serviço de alimentação conseguir alcançar esse objetivo, é preciso que um plano de higienização seja elaborado, contemplando utensílios e produtos de limpeza necessários, procedimentos para a higiene de cada ambiente, equipamento, móvel e utensílio, procedimento, passo a passo, frequência e responsáveis. O plano de higienização pode ser o comprovante de cumprimento dos itens 3.1, 3.2, 3.4 e 3.6.

É interessante que você também:

Realize o monitoramento das higienizações, ou seja: avalie se os procedimentos descritos estão sendo cumpridos.

Documentos que você precisa organizar:

1. Certificado de treinamento dos colaboradores responsáveis pela higienização na empresa ou ata de treinamento interno (caso o serviço de alimentação possua responsável habilitado para ministrar treinamentos).
2. Fichas técnicas dos produtos saneantes usados pela empresa, com composição, forma de uso e número de notificação ou registro, ou rótulo contendo estas informações.
3. Instrução de trabalho com a separação de utensílios de higiene de ambientes e de equipamentos e utensílios.
4. Plano de higienização com todos os ambientes, móveis, equipamentos e utensílios.
5. Registro das higienizações não rotineiras de equipamentos, móveis e instalações.



Controle integrado de vetores e pragas urbanas

4

- 4.1** Controle de vetores e pragas urbanas executados por empresa especializada devidamente regularizada.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

Solicite à empresa em questão alvará ou licença sanitária, que devem estar devidamente atualizados. Não é permitido o uso de venenos de uso doméstico em serviços de alimentação. Mantenha no estabelecimento o comprovante de execução do serviço fornecido pela empresa contratada para o controle químico.

- 4.2** Existência de um conjunto de ações eficazes e contínuas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação de vetores e pragas urbanas.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

São várias as medidas preventivas que devem ser adotadas para impedir a presença de pragas e vetores: medidas estruturais, de higiene, cuidados com os alimentos e com o lixo.

Entre as medidas estruturais, destacam-se: as portas devem permanecer fechadas (com sistema de fechamento automático, como molas) e estarem bem ajustadas ao batente, nas laterais e nas partes inferior e superior; janelas e outras aberturas devem ter telas milimétricas (2mm) em perfeito estado de conservação e instaladas de forma que possam ser retiradas para a higiene periódica; ralos devem ser sifonados e possuir sistema de fechamento automático, mesmo aqueles sob canaletas, ou outra forma que não permita a entrada ou saída de insetos; objetos em desuso não devem ser deixados na empresa, nem do lado externo; deve-se garantir a ausência de fendas ou buracos em paredes, pisos e tetos; móveis devem estar em perfeito estado de conservação, sem frestas que possam ser usadas como abrigos de insetos.

As medidas de higiene dizem respeito à manutenção das áreas sem sujidades ou água parada – sem alimentos e água, não há pragas.

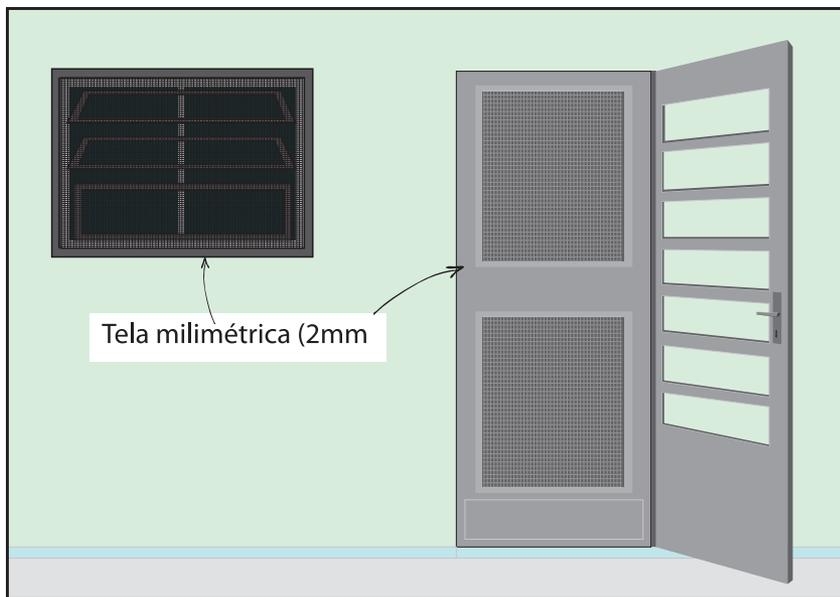
Os alimentos devem estar sempre bem protegidos, em caixas plásticas fechadas ou sacos plásticos também fechados, de forma a não atrair pragas.

Por fim, o lixo deve ser armazenado em sacos plásticos apropriados, bem fechados e mantido em local exclusivo, higienizável e fechados, de forma a não atrair animais, insetos ou qualquer praga até o recolhimento final. As lixeiras devem ser higienizadas após o uso.



4

Controle integrado de vetores e pragas urbanas



- 4.3 Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios livres da presença de animais, incluindo vetores e pragas urbanas.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

Com a aplicação das medidas preventivas já descritas, associadas ao trabalho de uma empresa de controle de pragas especializada e idônea, o serviço de alimentação deve estar livre de vetores e pragas urbanas, atendendo a este requisito. Animais também não podem estar presentes no serviço de alimentação, nem que sejam de estimação.



Controle integrado de vetores e pragas urbanas

4

É interessante que você também:

Escolha uma empresa de controle químico que trabalhe o controle integrado de pragas. Assim, juntos vocês poderão fazer um trabalho muito mais eficiente e eficaz, com ganho para ambos.

Documentos que você precisa organizar:

1. Contrato com empresa especializada no controle químico de pragas (se houver).
2. Licença sanitária ou alvará da empresa de controle de pragas.
3. Ordem de serviço ou relatório contendo as informações sobre o controle químico, incluindo produtos usados, pragas alvo, diluições e forma de aplicação.
4. Comprovante de execução do serviço pela empresa contratada para o controle químico.





5

Manipuladores

- 5.1 Os manipuladores são afastados da preparação de alimentos quando apresentam lesões e/ou sintomas de enfermidades.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

Manipuladores com sintomas de diarreia, vômitos, infecções de pele, olhos, ouvidos ou garganta são agentes potenciais de disseminação de bactérias para alimentos e, conseqüentemente, para seus consumidores. Portanto, sempre que um de seus colaboradores apresentar estes sintomas, ele deve ser afastado das atividades de manipulação de alimentos. De acordo com o sintoma, recomenda-se que o trabalhador seja encaminhado para um serviço médico. Muitas vezes é difícil dispensar um manipulador frente a tantas atividades que precisam ser realizadas, mas vale lembrar que alguns dias de transtorno são melhores do que a ocorrência de um surto de doença transmitida por alimentos, cujas conseqüências podem ser muito mais longas. Em alguns casos, o remanejamento de atividades pode ser suficiente. O procedimento referente as providências tomadas pela empresa em casos de sintomas de doenças por manipuladores de alimentos deve estar descrito, disponível e de conhecimento dos colaboradores. Eventualmente, podem ser avaliados os atestados de saúde ocupacional (ASO) exigidos pelos órgãos do trabalho.

- 5.2 Lavam cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimento, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

Esta é uma instrução de trabalho que deve ser descrita e deixada disponível aos colaboradores. O uso de cartazes orientativos ou outros meios de reforço à execução deste procedimento, são importantes. Os manipuladores devem ser capacitados para o exercício de suas funções, e as regras de higiene são parte imprescindível no treinamento. Além destes documentos, a observação visual é o comprovante do cumprimento deste item.





- 5.3** Não fumam e falam quando desnecessário, cantam, assobiam, espirram, cospem, tosse, comem, manipulam dinheiro ou praticam outros atos que possam contaminar o alimento durante o desempenho das atividades.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

Hábitos corretos para o trabalho com alimentos também devem fazer parte da capacitação dos manipuladores.

É interessante que você também:

Realize a supervisão do cumprimento das regras de higiene pessoal.

Disponibilize uniforme completo (camisa, calça, avental e sapato fechado), em número suficiente, para os manipuladores. Deve-se assegurar que todos troquem camisas e calças diariamente e mantenham-se asseados.

Assegure que os manipuladores utilizem toucas, bandanas ou bonés que cubram completamente os cabelos, que não utilizem adornos (alianças, brincos, pulseiras, anéis, piercings, etc), que mantenham unhas limpas, curtas e sem esmaltes e que os homens mantenham-se barbeados.

Documentos que você precisa organizar:

1. Procedimento que prevê o afastamento de manipuladores com sintomas de doenças.
2. Atestados de Saúde Ocupacional de todos os manipuladores de alimentos.
3. Certificado de treinamento dos colaboradores em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos ou ata de treinamento interno (caso o serviço de alimentação possua responsável habilitado para ministrar treinamentos).



6

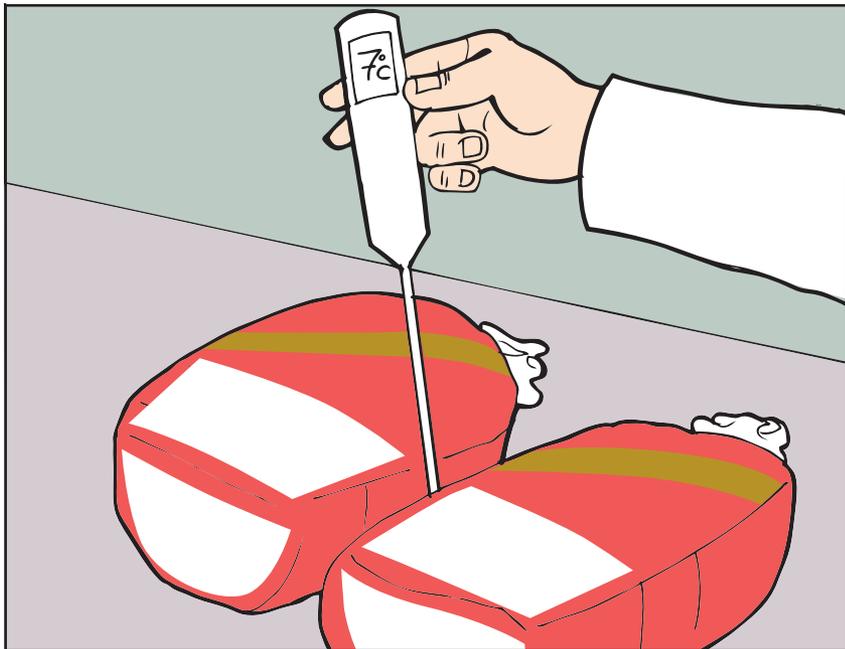
Matéria prima, ingredientes e embalagem

- 6.1 Submetidos à inspeção e aprovação na recepção
- 6.2 Matérias primas, ingredientes e embalagens utilizados para preparação em condições higiênico-sanitárias adequadas
- 6.3 Embalagens primárias das matérias primas e dos ingredientes íntegras

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

Os 3 requisitos anteriores estão relacionados ao recebimento de produtos. Todos os fornecedores devem ser idôneos e seus produtos, quando aplicável, registrados no Ministério da Saúde (MS) ou no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). A integridade das embalagens, rotulagem, prazo de validade, aspecto sensorial e temperaturas devem ser avaliados no recebimento de matérias primas e insumos. Os requisitos avaliados devem ser registrados. Os colaboradores envolvidos com a avaliação das matérias-primas, ingredientes e embalagens devem ser bem orientados, reforçar sobre os procedimentos a serem adotados quando houver reprovação de algum item.





Matéria prima, ingredientes e embalagem

6

- 6.4** Utilização das matérias primas e ingredientes respeita o prazo de validade ou se observa a ordem de entrada

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

O uso de matérias primas e ingredientes deve obedecer ao critério do PVPS – Primeiro que Vence é o Primeiro que Sai (ou é usado). Produtos com prazo de validade próximo ao vencimento devem ser colocados para uso imediato.

- 6.5** Matérias primas fracionadas adequadamente, acondicionadas e identificadas com, no mínimo, o nome do produto, a data de fracionamento e o prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

Todos os produtos retirados da embalagem original devem ser identificados com, no mínimo, seu nome, data de abertura, fracionamento ou manipulação e prazo de validade. É importante considerar que, após a abertura, a maioria dos produtos perde o prazo de validade indicado pelo fabricante, especialmente aqueles refrigerados, como queijos, leites, carnes e frios em geral. Neste caso, deve-se verificar qual o prazo indicado para o consumo após a abertura – alguns produtos contém, em suas rotulagens, a informação de “após a abertura, consumir em X dias”. A temperatura de armazenamento desses produtos também deve ser controlada, pois este critério define o tempo de validade do alimento. Quando as matérias-primas forem retiradas de suas embalagens originais, os recipientes utilizados para o armazenamento devem estar higienizados, bem conservados, além de permitirem adequado fechamento.

- 6.6** Temperatura das matérias primas e ingredientes percíveis verificada na recepção e armazenamento

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

A temperatura dos alimentos percíveis no recebimento deve ser igual ou menor àquela indicada na rotulagem. Para a avaliação das temperaturas, o serviço de alimentação deve possuir termômetro de haste metálica, apropriado para alimentos. Para que as embalagens não sejam perfuradas, deve-se colocar a haste do termômetro entre duas embalagens do mesmo produto ou envolvê-lo com uma embalagem mais flexível, deixando o termômetro em contato até ►



6

Matéria prima, ingredientes e embalagem

que a temperatura se estabilize. Produtos congelados devem estar “duros como pedra”, sem sinais de descongelamento ou recongelamento (grandes cristais de gelo). Ao menor sinal de inadequação, o alimento deve ser devolvido, assim como o problema indicado na nota fiscal e o número do lote anotado, para que não seja recebido novamente.

AGORA, MAIS IMPORTANTE DO QUE MONITORAR AS TEMPERATURAS, É AVALIAR SE AS MESMAS ESTÃO CORRETAS E, CASO NECESSÁRIO, CORRIGIR QUALQUER FALHA QUANDO DETECTADA (AÇÃO CORRETIVA).

- 6.7 Gelo utilizado em alimentos fabricado a partir de água potável e mantido em condições higiênic-sanitárias.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

O gelo produzido pelo próprio serviço de alimentação deve ser fabricado a partir de água potável. O equipamento deve possuir filtro (trocado de acordo com as informações do fabricante) e ser mantido higienizado. O utensílio utilizado para retirar o gelo da máquina deve ser apropriado e deixado fora do contato com o gelo.

No caso de compra de gelo de fornecedor externo, é importante a solicitação de alvará e licença sanitária, avaliação das condições de higiene do veículo de entrega e do entregador. Em contrapartida, o serviço de alimentação deve garantir o armazenamento em freezer higienizado, afastado de outros alimentos, e a integridade das embalagens.





Matéria prima, ingredientes e embalagem

6

É interessante que você também:

Mantenha os alvarás e licenças sanitárias atualizadas de todos os fornecedores de produtos perecíveis. Além disso, sempre que possível, recomenda-se a visita técnica aos fornecedores de insumos, como padarias, açougues, peixarias e supermercados da região – a intenção é de qualificação, dando oportunidade de melhoria a esses fornecedores e também da compra de produtos com qualidade sensorial e sanitária adequadas.

É importante que os equipamentos de conservação a frio tenham suas temperaturas monitoradas.

Documentos que você precisa organizar:

1. Registro de recebimento de matérias primas e insumos perecíveis.
2. Lista de fornecedores, assim como seus documentos (alvará ou licença sanitária).
3. Registro das temperaturas dos equipamentos de conservação a frio.
4. Procedimentos a serem adotados quando os produtos forem reprovados na recepção.



7

Preparação do Alimento

- 7.1 Lavatórios da área de preparação dotados dos produtos destinados à higiene das mãos.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

Serviços de alimentação devem providenciar pias de higiene exclusivas para a higiene das mãos nas áreas de preparação de alimentos, em números e locais adequados à quantidade de manipuladores e alimentos produzidos. As pias devem ser dotadas de sabão antisséptico (bactericida) ou sabão líquido neutro (sem perfume) e antisséptico (como o álcool gel a 70%), papel, toalha não reciclado em dispenser adequado, instrução de higiene de mãos fixada (passo a passo), lixeira com tampa sem acionamento manual (com pedal ou sensor). Sugere-se a utilização de torneiras com acionamento automático. É importante que essas facilidades estejam sempre disponíveis.

- 7.2 Durante o preparo, aqueles que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

Esta medida é imprescindível para evitar a contaminação cruzada. Para seu cumprimento, os manipuladores devem ser capacitados, estar conscientizados e serem monitorados constantemente.

- 7.3 Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para preparação do alimento.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

Alimentos perecíveis devem ser manipulados sob temperatura ambiente por, no máximo, 30 minutos. Para que isso aconteça, deve-se estabelecer o fracionamento dos alimentos, ou seja: manipular em pequenas porções. É fundamental que os colaboradores sejam capacitados sobre os procedimentos adequados de preparo dos alimentos.



Preparação do Alimento

7

- 7.4** Descongelamento conduzido conforme orientação do fabricante e utilizando uma das seguintes técnicas: refrigeração a temperatura inferior a 5°C, ou forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

Carnes em geral devem ser descongeladas sob refrigeração (máximo 5°C). Para isso acontecer, deve-se realizar a previsão do que será utilizado com antecedência.

- 7.5** Alimentos submetidos ao descongelamento mantidos sob refrigeração, se não forem imediatamente utilizados, não podem ser recongelados.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

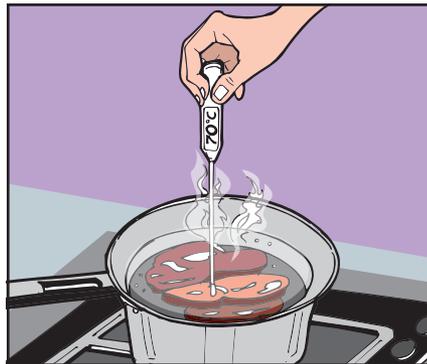
Depois que um alimento in natura é descongelado, não pode ser recongelado, a não ser que seja preparado (tratado termicamente).

- 7.6** Tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de 70°C ou outra combinação de tempo e temperatura desde que assegure a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

70°C é a temperatura que garante a eliminação de células vegetativas de microrganismos capazes de causar doenças. Portanto, alimentos devem permanecer sob tratamento térmico até que esta temperatura alcance seu centro geométrico. Especial atenção deve ser dada as peças grandes.





7

Preparação do Alimento

7.7 Avalia-se a eficácia do tratamento térmico.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

Somente um termômetro de haste metálica, próprio para alimentos, pode evidenciar a temperatura alcançada no caso de preparações que não entram em ebulição (como sopas, ensopados, arroz, feijão, batata e massas em geral). Carnes bovinas servidas mal passadas devem ter a origem garantida – uma carne com qualidade possui contaminantes apenas nas partes externas, que são eliminados com o tratamento térmico das superfícies. É importante que preparações a base de ovos, petiscos e salgadinhos fritos e todos os reaquecimentos que não alcancem ebulição visível tenham suas temperaturas monitoradas frequentemente. Para isso, o serviço de alimentação precisa possuir registros.

7.8 Possuem termômetro comprovadamente calibrado para o monitoramento da temperatura dos alimentos.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

O termômetro, essencial para evidenciar critérios de temperatura em várias etapas do preparo de alimentos, deve ser calibrado, na frequência indicada pelo fabricante, por laboratório especializado. Não há como garantir um monitoramento adequado sem a confiança nos equipamentos de medição.

7.9 Após o resfriamento, os alimentos preparados são conservados sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C; aqueles congelados permanecem em temperatura igual ou inferior a -18°C.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

Conforme descrito anteriormente, estes critérios são definidos pela RDC 216/Anvisa, e devem ser seguidos. Critérios diferentes devem ser validados pelo serviço de alimentação.



Preparação do Alimento

7

7.10 Alimentos crus, quando aplicável, são submetidos a processo de higienização com produtos regularizados e aplicados de forma a evitar a presença de resíduos.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

Alimentos que são consumidos crus, tais como: verduras e frutas, ou que não passam por tratamento térmico completo (como couve e outros alimentos “salteados”) devem ser higienizados de acordo com o seguinte procedimento:

SELEÇÃO

As partes ou unidades danificadas devem ser retiradas e descartadas.

LAVAGEM

Os folhosos devem ter seus talos cortados, para que sejam lavados em água corrente folha a folha; as unidades devem ser lavadas, também, uma a uma.

DESINFECÇÃO

Imergir as frutas, legumes ou verduras em solução desinfetante, preparada com produto específico, apropriado para alimentos, e de acordo com as instruções do fabricante. Os alimentos devem ficar imersos de 10 a 15 minutos, de acordo com estas instruções.

ENXÁGUE

Deve-se realizar o enxágue em água corrente, de acordo com o produto utilizado na desinfecção, retirando o excesso de produto químico.



A água sanitária, desde que registrada pelo MS como desinfetante de alimentos, com composição de hipoclorito de sódio e água (apenas), é um dos produtos mais utilizados para a desinfecção de frutas, legumes e verduras. As soluções desinfetantes não devem ser reaproveitadas, exceto quando a concentração da solução for evidenciada por fita ou kit de cloro e que, aparentemente, a solução esteja limpa. É importante que os colaboradores sejam orientados na execução do procedimento de higienização, incluindo a forma de diluição do produto desinfetante.



7

Preparação do Alimento

7.11 Evita-se o contato direto e indireto entre alimentos crus, semi-prontos e prontos para o consumo.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

Dessa forma, evita-se a contaminação cruzada. Esta contaminação pode acontecer pelo uso de mesmas bancadas, utensílios e armazenamento inadequado. Ao uso de uma placa de corte, por exemplo, para a manipulação de um produto in natura, deve-se realizar sua higienização antes de outro uso, para outro alimento, especialmente se já higienizado, tratado termicamente ou pronto para o consumo.

Refrigeradores e freezers podem favorecer a contaminação cruzada. Para que isso não ocorra, deve-se armazenar produtos crus nas prateleiras inferiores, semi-preparados nas prateleiras intermediárias e, prontos para o consumo, nas prateleiras superiores. Todos devem estar bem protegidos e identificados.

7.12 Temperatura do alimento preparado no resfriamento é reduzida de 60°C a 10°C em até 2 horas.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

Quanto mais rápido o resfriamento, maior a segurança do alimento.

Depois do tratamento térmico, deve-se distribuir o alimento a ser resfriado em cubas (preferencialmente de inox) rasas (máximo 10cm de altura) e largas – quanto maior a superfície de contato do alimento com o ar, mais rápido o resfriamento. Quando o alimento estiver com temperatura próxima e não inferior a 60°C, as cubas devem ser colocadas em resfriador, ou freezer, ou refrigerador, para que a temperatura abaixe rapidamente (no máximo em 2 horas) para 10°C ou menos. Sendo este um dos controles mais importantes para a segurança dos alimentos, deve ser monitorado e seus resultados registrados.



É interessante que você também:

Realize o controle do óleo de fritura, se utilizar fritadeiras. A temperatura do óleo não pode ser superior a 180°C e sua troca deve ser realizada de acordo com o uso e características sensoriais. Uma instrução de trabalho deve ser elaborada e disponibilizada para os colaboradores.

Documentos que você precisa organizar:

1. Laudos de calibração dos termômetros de alimentos atualizados (com menos que 6 meses) e com desvios menores que 2°C.
2. Registro de tratamento térmico.
3. Registro do resfriamento de alimentos.
4. Ficha técnica ou rótulo original do produto químico utilizado na desinfecção de frutas, legumes e verduras.
5. Procedimento de higienização de frutas, legumes e verduras.



8

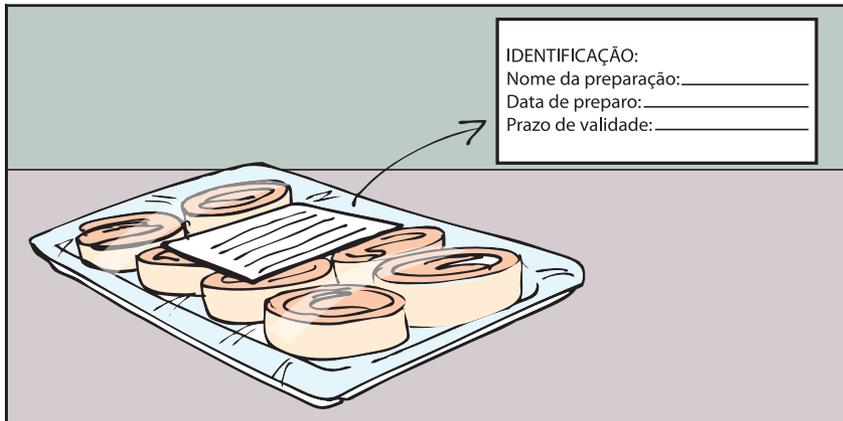
Armazenamento, transporte e exposição do alimento preparado

- 8.1 Alimento preparado armazenado sob refrigeração ou congelamento identificado com nome, data de preparo e prazo de validade.
- 8.2 Prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração é de 5 dias, caso a temperatura de conservação seja igual ou inferior a 4°C. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C e inferiores a 5°C, o prazo máximo de consumo é reduzido.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

Estes dois requisitos devem ser cumpridos de acordo com o que foi explicado anteriormente – tempo e temperaturas de armazenamento de alimentos prontos ao consumo são os mesmos estipulados para alimentos manipulados ou pré-preparados. É importante salientar que o estabelecimento pode utilizar prazos inferiores aos estabelecidos na RDC 216, sempre considerando as características dos alimentos e forma de preparo. Outro ponto relevante, é garantir que o alimento está sendo mantido na temperatura estabelecida por meio de monitoramento.



- 8.3 Na exposição, manipuladores adotam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados, por meio da antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis (quando aplicáveis).

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

Caso os alimentos sejam servidos pelos colaboradores da empresa, é importante que estes realizem a higiene adequada das mãos antes do início e em intervalos adequados, definidos de acordo com o tempo total da atividade.



Armazenamento, transporte e exposição do alimento preparado

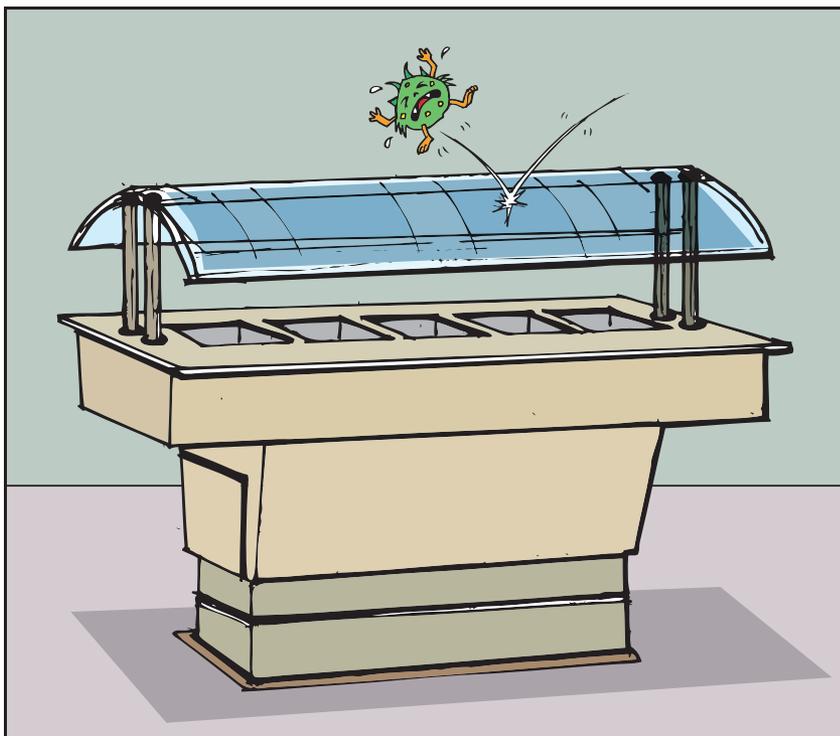
8

8.4 Alimento preparado e conservado sob refrigeração mantido à temperatura igual ou inferior a 5°C.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

Alimentos potencialmente perigosos (legumes cozidos, misturas com maionese, creme de leite, carnes, queijos e frios em geral) devem ser mantidos a temperatura máxima de 5°C na distribuição. Para que esse critério seja alcançado, é importante que, no preparo, todos os ingredientes estejam com temperaturas inferiores a 5°C. Então, por exemplo, na mistura de milho em conserva, deve-se garantir que este ingrediente seja refrigerado antes de seu uso; caso contrário, a mistura desse ingrediente em temperatura ambiente vai elevar a temperatura da preparação.





8

Armazenamento, transporte e exposição do alimento preparado

8.5 Alimentos preparados mantidos à temperatura superior a 60°C.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

Para que este critério seja alcançado, deve-se garantir que os alimentos fiquem em banho-maria com água entre 80 e 90°C, em cubas que devem estar em contato com a água o quanto possível e que sejam trocadas frequentemente. É mais difícil manter a temperatura de alimentos mais secos, como frituras; portanto, deve-se trabalhar com reposições mais frequentes, isto é, com a exposição de quantidades menores desses alimentos em cada cuba. Sempre que possível, o alimento deve ser revolvido para garantir a uniformização do calor.

8.6 Temperatura dos equipamentos de exposição regularmente monitorada.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

Para garantir a temperatura dos alimentos quentes ou frios, os equipamentos devem estar em perfeito estado de funcionamento. Portanto, suas temperaturas devem ser monitoradas diariamente. Banhos-maria devem manter a água entre 80 e 90°C; pistas frias devem ter temperatura máxima de 4°C para que mantenham os alimentos frios com temperatura máxima de 5°C. É bom lembrar que a função desses equipamentos é de manter as temperaturas e não de resfriar ou esquentar; portanto, os alimentos devem ser colocados na distribuição com temperaturas já adequadas.

As temperaturas dos equipamentos devem ser evidenciadas. Quando possível, a temperatura dos alimentos devem ser monitoradas e registradas em planilha de controle.

8.7 Alimentos preparados, mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte, identificados (designação do produto, data de preparo e prazo de validade) e protegidos contra contaminantes.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

Alimentos que serão transportados (por exemplo: tele-entregas) devem estar identificados com os mesmos dados abordados no item 8.1. As embalagens ou recipientes usados devem garantir a completa proteção dos alimentos.



Armazenamento, transporte e exposição do alimento preparado

8

- 8.8** Armazenamento e transporte ocorrem em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

Para que haja garantia da temperatura mínima ou máxima dos alimentos transportados, é essencial que o serviço de alimentação conte com recipientes adequados, como caixas ou sacolas térmicas, mantidas em bom estado de conservação e higiene. Além disso, devem conter identificação.

Quanto menor o tempo de transporte, maior a segurança e a qualidade do alimento entregue.

- 8.9** Alimentos conservados a quente mantidos a temperatura superior a 60°C e o tempo ao longo da cadeia de preparo até exposição não excede as 6 horas.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

Os mesmos critérios adotados para alimentos em manutenção (8.5) devem ser aplicados para alimentos quentes na distribuição. É importante que o tempo máximo de 6 horas seja controlado a partir do final do tratamento térmico.

É interessante que você também:

Verifique as condições de uso e higiene de caixas de motocicletas usadas por serviços de entregas. Estas devem ser exclusivas para o transporte de alimentos.

Documentos que você precisa organizar:

1. Registro de temperaturas dos equipamentos de exposição.
2. Registro de temperaturas dos alimentos (quentes e frios) sob manutenção e exposição.
3. Comprovação do tempo máximo de manutenção e exposição de alimentos quentes, caso o serviço ultrapasse 6 horas.

9

Responsabilidade, documentação e registro

E, ENTÃO, QUAL O RESULTADO
DESSA PRÉVIA AVALIAÇÃO DOS ITENS PONTUADOS EM
SUA EMPRESA? VOCÊ ESTÁ PRONTO PARA
A AUTOAVALIAÇÃO?

AGORA, INDEPENDENTE DO SEU RESULTADO, VERIFIQUE
OS REQUISITOS CLASSIFICATÓRIOS, A SEGUIR.

REQUISITOS CLASSIFICATÓRIOS

Os itens classificatórios, definem as condições que o serviço de alimentação deve atender para ser categorizado em determinado grupo. Especificamente para ser classificado no grupo 1, o estabelecimento deve cumprir os itens 9.1 e 9.2; e, para ser enquadrado no grupo 2, deve atender ao requisito 9.1.

O serviço de alimentação deve garantir:

- 9.1** Possui um responsável pelas atividades de manipulação de alimentos (responsável técnico, proprietário ou funcionário designado) comprovadamente capacitado.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.

A comprovação da presença de um responsável técnico se dá pela observação visual, entretanto, é importante, sempre que possível, dispor do contrato deste profissional incluindo suas funções no estabelecimento.

Para tanto, a empresa deve dispor de comprovante de capacitação do responsável em, no mínimo: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos; manipulação higiênica dos alimentos; e boas práticas.

Agora, se seu município possui legislação própria, verifique os temas envolvidos e a carga horária mínima requerida para o responsável da empresa.

- 9.2** Possui implementado Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados.

CONFORME Parabéns! Passe para o próximo item.

NÃO CONFORME Veja o box a seguir.



Responsabilidade, documentação e registro

9

De acordo com a RDC 216/Anvisa, manual de Boas Práticas é o “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, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

O manual de Boas Práticas deve refletir os procedimentos que a empresa adota para garantir a sanidade dos alimentos preparados, de acordo com a legislação vigente. Portanto, todos os requisitos de Boas Práticas descritos devem estar sendo praticados. ▶

Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) são requisitos muito importantes das Boas Práticas e, por isso, devem ser controlados. São 4 os POP obrigatórios para serviços de alimentação:

- a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- c) Higienização do reservatório;
- d) Higiene e saúde dos manipuladores.

Portanto, cada POP deve ter instruções de trabalho sequenciais a respeito das operações que abrangem e, preferencialmente, suas formas de monitoramento, ações corretivas, registros e verificação. Os colaboradores devem conhecer os procedimentos descritos!

Após finalizar a leitura da cartilha, sugerimos que realize uma prévia avaliação.

Estando ciente dos requisitos que serão exigidos, sua empresa está pronta para iniciar a autoavaliação.

Finalizada a autoavaliação, elabore um plano de ação para sanar as não conformidades encontradas e PRIORIZE A ADEQUAÇÃO DOS ITENS COM MAIOR ÍNDICE DE IMPACTO!

Lembre-se: um consultor do SEBRAE pode ajudá-lo nesta importante atividade.



ANEXO II – Portaria 817/Anvisa - Check-list

LISTA DE AVALIAÇÃO PARA CATEGORIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

IDENTIFICAÇÃO	
1. Razão social:	
2. Nome fantasia:	
3. Alvará/Licença sanitária:	
4. Inscrição Estadual/Municipal:	5. CNPF/CPF:
6. Fone:	7. Fax:
8. E-mail:	
9. Endereço (Rua/Av.):	
10. Complemento:	
11. Bairro:	12. Município:
13. UF:	14. CEP:
15. Classificação Nacional da Atividade Econômica (CNAE): <input type="checkbox"/> Restaurantes e similares <input type="checkbox"/> Bares e outros estabelecimentos <input type="checkbox"/> Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares	
16. Número de refeições servidas diariamente: <input type="checkbox"/> até 100 <input type="checkbox"/> 101 a 300 <input type="checkbox"/> 301 a 1000 <input type="checkbox"/> 1001 a 2500 <input type="checkbox"/> acima de 2500	
17. Pessoal ocupado (número de pessoas envolvidas nesta atividade econômica/nº de funcionários): <input type="checkbox"/> de 1 a 4 <input type="checkbox"/> de 5 a 9 <input type="checkbox"/> de 10 a 19 <input type="checkbox"/> 20 ou mais	
18. Tem responsável pelas Boas Práticas? <input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não	
Formação Acadêmica: <input type="checkbox"/> Curso de Capacitação <input type="checkbox"/> Nível técnico. Qual? <input type="checkbox"/> Nível Superior. Qual?	
19. Responsável Legal/Proprietário do Estabelecimento:	
20. Possui Alvará Sanitário? <input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não <input type="checkbox"/> em processo de regularização <input type="checkbox"/> não se aplica	



AValiação

ITEM	TIPO	ÍNDICE DE IMPACTO (IIP)	CARGA FATORIAL (CF)
1. ABASTECIMENTO DE ÁGUA			
1.1 Utiliza-se exclusivamente água potável para manipulação de alimentos (água de abastecimento público ou solução alternativa com potabilidade atestada semestralmente por meio de laudos laboratoriais).	Eliminatório		
1.2 Instalações abastecidas de água corrente.	Eliminatório		
1.3 Instalações dispõem de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica.	Eliminatório		
1.4 Reservatório em adequado estado de higiene.	Pontuado	60	0,1551
1.5 Reservatório devidamente tampado e conservado (livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos).	Pontuado	60	0,1581
1.6 Reservatório de água higienizado em intervalo máximo de seis meses, sendo mantidos registros da operação.	Pontuado	60	0,2528
1.7 Material que reveste internamente o reservatório de água não compromete a qualidade da água.	Pontuado	10	0,076
2. ESTRUTURA			
2.1 Instalações sanitárias possuem lavatórios de mãos e os produtos destinados à higiene pessoal (papel higiênico, sabonete líquido inodoro e antisséptico, coletores com tampa e acionados sem contato manual e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico seguro para secagem das mãos).	Pontuado	110	0,3732
Existe separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.	Pontuado	80	0,6185
3. HIGIENE DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS			
3.1 Instalações, equipamentos, móveis e utensílios mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.	Pontuado	120	0,6274
3.2 Frequência adequada de higienização dos equipamentos, móveis e utensílios.	Pontuado	120	0,6185
3.3 Utensílios utilizados na higienização de instalações distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.	Pontuado	110	0,4786
3.4 Diluição, tempo de contato e modo de uso ou aplicação dos produtos saneantes obedece às instruções recomendadas pelo fabricante.	Pontuado	90	0,3263



ITEM	TIPO	ÍNDICE DE IMPACTO (IIP)	CARGA FATORIAL (CF)
3.5 Produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde.	Pontuado	90	0,2309
3.6 Áreas de preparação higienizadas quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.	Pontuado	40	0,6
4. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS			
4.1 Controle de vetores e pragas urbanas executados por empresa especializada devidamente regularizada.	Pontuado	10	0,329
4.2 Existência de um conjunto de ações eficazes e contínuas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.	Pontuado	10	0,5734
4.3 Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios livres da presença de animais, incluindo vetores e pragas urbanas.	Pontuado	10	0,3458
5. MANIPULADORES			
5.1 Os manipuladores são afastados da preparação de alimentos quando apresentam lesões e ou sintomas de enfermidades.	Pontuado	110	0,3574
5.2 Lavam cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular o alimento, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.	Pontuado	120	0,612
5.3 Não fumam e falam quando desnecessário, cantam, assobiam, espirram, cospem, tosse, comem, manipulam dinheiro ou praticam outros atos que possam contaminar o alimento durante o desempenho das atividades.	Pontuado	40	0,2927
6. MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS			
6.1 Submetidos à inspeção e aprovação na recepção.	Pontuado	50	0,5192
6.2 Matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizados para preparação em condições higiênico-sanitárias adequadas.	Pontuado	85	0,6076
6.3 Embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes íntegras.	Pontuado	75	0,3781
6.4 Utilização das matérias primas e ingredientes respeita o prazo de validade ou se observa a ordem de entrada.	Pontuado	75	0,3461
6.5 Matérias-primas fracionadas adequadamente acondicionadas e identificadas com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após abertura ou retirada da embalagem original.	Pontuado	75	0,5687
6.6 Temperatura das matérias-primas e ingredientes percebíveis verificada na recepção e no armazenamento.	Pontuado	75	0,4882
6.7 Gelo utilizado em alimentos fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária.	Pontuado	125	0,1998



ITEM	TIPO	ÍNDICE DE IMPACTO (IIP)	CARGA FATORIAL (CF)
7. PREPARAÇÃO DO ALIMENTO			
7.1 Lavatórios da área de preparação dos produtos destinados à higiene das mãos (sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos).	Pontuado	110	0,5086
7.2 Durante o preparo, aqueles que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a antisepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.	Pontuado	120	0,5589
7.3 Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para preparação do alimento.	Pontuado	100	0,5885
7.4 Descongelamento conduzido conforme orientação do fabricante e utilizando uma das seguintes técnicas: refrigeração à temperatura inferior a 5°C ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente a cocção.	Pontuado	180	0,4923
7.5 Alimentos submetidos ao descongelamento mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados e não se recongela.	Pontuado	180	0,4481
7.6 Tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C, ou outra combinação de tempo e temperatura desde que assegure a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.	Pontuado	240	0,4594
7.7 Avalia-se a eficácia do tratamento térmico.	Pontuado	50	0,5329
7.8 Possuem termômetro comprovadamente calibrado para a aferição da temperatura dos alimentos.	Pontuado	75	0,4893
7.9 Após o resfriamento, alimento preparado conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C.	Pontuado	240	0,5778
7.10 Alimentos consumidos crus, quando aplicável, submetidos a processo de higienização com produtos regularizados e aplicados de forma a evitar a presença de resíduos.	Pontuado	240	0,524
7.11 Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-prontos e prontos para o consumo.	Pontuado	180	0,5886
7.12 Temperatura do alimento preparado no resfriamento reduzida de 60°C a 10°C em até 2 horas.	Pontuado	240	0,0001
8. ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E EXPOSIÇÃO DO ALIMENTO PREPARADO			
8.1 Alimento preparado armazenado sob refrigeração ou congelamento identificado com no mínimo as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.	Pontuado	75	0,565



ITEM	TIPO	ÍNDICE DE IMPACTO (IIP)	CARGA FATORIAL (CF)
8.2 Prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração é de 5 dias, caso a temperatura de conservação seja igual ou inferior a 4°C. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C e inferiores a 5°C, o prazo máximo de consumo é reduzido.	Pontuado	180	0,548
8.3 Na exposição, manipuladores adotam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados, por meio da antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis (quando aplicável).	Pontuado	120	0,6126
8.4 Alimento preparado e conservado sob refrigeração mantido à temperatura igual a 5°C ou inferior.	Pontuado	240	0,5594
8.5 Alimentos preparados mantido à temperatura superior a 60°C.	Pontuado	240	0,5803
8.6 Temperatura dos equipamentos de exposição regularmente monitorada.	Pontuado	90	0,5663
8.7 Alimentos preparados, mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte, identificados (designação do produto, data de preparo e o prazo de validade) e protegidos contra contaminantes.	Pontuado	60	0,4594
8.8 Armazenamento e transporte ocorrem em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.	Pontuado	240	0,5329
8.9 Alimentos conservados a quente mantidos a temperatura superior a 60°C e o tempo ao longo da cadeia de preparo até exposição não excede a 6 horas.	Pontuado	240	0,5537
9. RESPONSABILIDADE, DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO			
9.1 Possui um responsável pelas atividades de manipulação de alimentos (responsável técnico, proprietário ou funcionário designado) comprovadamente capacitado. (*)	Classificatório		
9.2 Possui implementado o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados. (**)	Classificatório		

(*) Classificatório para as empresas enquadradas no Grupo 1 e 2.

(**) Classificatório para as empresas enquadradas no Grupo 1.



REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ASSIS, Luana de. Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011, 360p.

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Portaria Portaria nº 817, de 10 de maio de 2013. Aprova as diretrizes nacionais para a elaboração e execução d projeto-piloto de categorização dos serviços de alimentação para a Copa do Mundo FIFA 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em <http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=12546&word=>. Acesso em 02 de julho de 2009.

SENAC. DN. Manual de elementos de apoio para o Sistema APPCC. Rio de Janeiro: E. Senac Nacional, 2001. 282 p. (Qualidade e Segurança Alimentar). Projeto APPCC Mesa. Convênio CNC/CNI/SEBRAE/ANVISA.
Alimentos Seguros - Luana







abrasel
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA
DE BARES E RESTAURANTES

SEBRAE

0800 570 0800 / sebrae.com.br

