

## ESTUDO DAS IRREGULARIDADES MAIS FREQUENTES EM ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM ALIMENTOS NA CIDADE DE SÃO PAULO

Apresentação das irregularidades mais freqüentes observadas durante inspeções sanitárias realizadas por equipes técnicas da Subgerência de Vigilância de Alimentos/ Gerência de Vigilância de Produtos e Serviços de Interesse da Saúde/ Coordenação de Vigilância em Saúde/ PMSP-SP, no período de janeiro de 2006 a setembro de 2007, com a indicação das respectivas conseqüências imediatas ocasionadas pela situação relatada.

<b>ÁREA EXTERNA</b>	
<b>IRREGULARIDADES</b>	<b>CONSEQUÊNCIAS</b>
Acúmulo de material inservível	Abriga praga; Acumula água; Dificulta a higienização e a organização do ambiente.
Acúmulo de resíduos	Favorece a atração de pragas; Causa odor desagradável.
Presença de grelhas e ralos abertos	Facilita o acesso de pragas.
Piso desnivelado e com acúmulo de água	Causa riscos de acidentes; Propicia a sobrevivência e a multiplicação de micro-organismos.
Presença de pombos e outras pragas	Propicia a contaminação do ambiente e de pessoas com micro-organismos causadores de doenças.
Armazenamento de refrigerantes e água mineral	Expõe os produtos à poeira, pragas e sol, influenciando na sua qualidade e segurança.
<b>LIXO</b>	
<b>IRREGULARIDADES</b>	<b>CONSEQUÊNCIAS</b>
Caçambas: abertas, mal higienizadas, em número insuficiente, presença de resíduos sem proteção de sacos plásticos	Fornece alimentos e abrigo para pragas; Causa odor desagradável.
Acúmulo de resíduos sólidos e líquidos nas proximidades e embaixo das caçambas	Fornece alimentos e abrigo para pragas; Causa odor desagradável.
Funcionários sem o uso de paramentação adequada	Aumenta o risco de acidentes e de transmissão de doenças para os funcionários.
Caçambas muito próximas da área de recebimento	Acarreta riscos de contaminação dos alimentos que estão sendo recebidos.
<b>ÁREA DE RECEBIMENTO</b>	
<b>IRREGULARIDADES</b>	<b>CONSEQUÊNCIAS</b>
Local desorganizado	Dificulta a higienização e a realização das tarefas.
Higienização inadequada do ambiente	Propicia contaminação dos alimentos.
Compactação de papelão e de sacos plásticos com resíduos de alimentos	Fornece alimentos, atrai e abriga pragas; Acarreta riscos de contaminação cruzada dos alimentos.
Acúmulo de produtos impróprios para consumo armazenados de forma desorganizada e sem proteção	Atrai pragas; Acarreta riscos de contaminação do ambiente e de outros alimentos.
Recebimento de produtos resfriados e congelados em temperaturas acima das recomendadas pelos fabricantes e legislação	Acelera a deterioração dos alimentos; Torna a validade impressa nas embalagens irreal.
Ausência de controle da temperatura dos alimentos recebidos	Propicia o recebimento de produtos com menor qualidade e segurança; Causa prejuízos pela perda de produtos.
Demora no armazenamento de produtos resfriados e congelados	Diminui a qualidade e a segurança desses alimentos; Acelera a deterioração dos produtos.
<b>ÁREA INTERNA</b>	
<b>ARMAZENAMENTO DE NÃO PERECÍVEIS</b>	
<b>IRREGULARIDADES</b>	<b>CONSEQUÊNCIAS</b>
Presença de aberturas sem vedação adequada	Propicia a entrada de pragas.
Desorganização	Dificulta a limpeza e o controle dos prazos de validade; Propicia a ocorrência de danos às embalagens.
Ausência de separação adequada entre gêneros alimentícios, produtos de limpeza e higiene	Propicia a contaminação química dos alimentos.

Produtos acondicionados em embalagens primárias frágeis fora das embalagens secundárias, armazenados de forma desorganizada e sem proteção	Aumenta o risco de danos e de contaminação das embalagens e alimentos.
Limpeza inadequada: acúmulo de resíduos nos cantos e embaixo das prateleiras	Fornece abrigo e alimentos para pragas.
Empilhamento excessivo causando danos às embalagens	Causa perdas de produtos; Acarreta riscos de acidentes e de contaminação dos alimentos.
<b>ARMAZENAMENTO DE PERECÍVEIS</b>	
<b>CÂMARAS FRIAS – FLV</b>	
<b>IRREGULARIDADES</b>	<b>CONSEQUÊNCIAS</b>
Mal higienizadas	Favorece a contaminação dos alimentos; Causa odor desagradável.
Presença de caixas de madeira (material não sanitário)	Serve de veículo para a entrada de pragas; Propicia a contaminação dos alimentos por micro-organismos.
Superlotação	Dificulta a circulação do ar frio e a manutenção da temperatura adequada para a conservação dos alimentos.
Presença de alimentos de outros gêneros	Causa risco de contaminação cruzada.
Estrados de madeira mal conservados, umedecidos e escurecidos	Transfere umidade para as embalagens; Propicia a multiplicação de micro-organismos; Dificulta a higienização.
<b>CÂMARAS FRIAS (CONGELADOS E RESFRIADOS) – PEIXARIA</b>	
<b>IRREGULARIDADES</b>	<b>CONSEQUÊNCIAS</b>
Ausência de identificação dos pescados	Perda do controle sobre o prazo de validade e rastreabilidade do produto.
Pescados em temperaturas inadequadas	Acelera a deterioração dos alimentos e a multiplicação de micro-organismos.
Higiene inadequada	Acarreta riscos de contaminação cruzada; Provoca o aparecimento de odores desagradáveis.
Superlotação	Dificulta a circulação do ar frio e a manutenção dos alimentos nas temperaturas recomendadas.
Armazenamento de pescados impróprios para consumo sem separação e identificação adequada	Acarreta riscos de contaminação dos produtos em boas condições para o consumo; Propicia o uso acidental do alimento deteriorado.
<b>CÂMARAS FRIAS – AÇOUGUE</b>	
<b>IRREGULARIDADES</b>	<b>CONSEQUÊNCIAS</b>
Higiene inadequada	Acarreta riscos de contaminação dos alimentos;
Superlotação	Impede a circulação do ar frio e a manutenção da temperatura adequada de conservação dos alimentos.
Presença de produtos impróprios ao lado de próprios	Propicia a contaminação de outros alimentos e o uso acidental de produto sem condições de consumo.
Ausência de separação adequada de grupos	Propicia a contaminação cruzada
<b>CÂMARAS FRIA – PADARIA/CONFEITARIA</b>	
<b>IRREGULARIDADES</b>	<b>CONSEQUÊNCIAS</b>
Ausência ou inadequação na identificação de produtos fracionados e pré-preparados para uso posterior (recheios, coberturas)	Perda do controle sobre o prazo de validade e rastreabilidade dos produtos.
Validade dos produtos fracionados com prazos superiores ao estabelecido pelos fabricantes	Acarreta riscos de utilização de alimentos impróprios para o consumo.
Armazenamento de alimentos em latas abertas nas geladeiras e câmaras frias	Acelera a deterioração do produto; Causa riscos de contaminação.
Superlotação	Dificulta a circulação do ar frio e a manutenção das temperaturas adequadas para conservação dos alimentos.
Acondicionamento de preparações em utensílios inadequados e sem proteção suficiente	Acarreta riscos de contaminação cruzada.
Armazenamento de alimentos de grupos diferentes sem separação adequada	Acarreta riscos de contaminação cruzada.

<b>CÂMARAS DE CONGELADOS – COZINHA</b>	
<b>IRREGULARIDADES</b>	<b>CONSEQUÊNCIAS</b>
Mal organizadas	Dificulta a higienização do ambiente e a realização das atividades; Acarreta riscos de acidentes.
Acúmulo de resíduos e higienização inadequada	Propicia a contaminação dos alimentos.
Presença de embalagens primárias danificadas	Propicia a contaminação dos alimentos.
Acúmulo de gelo	Dificulta a manutenção das temperaturas adequadas.
Temperaturas acima de -18°C	Acelera a deterioração dos alimentos.
<b>MANIPULAÇÃO - FLV</b>	
<b>IRREGULARIDADES</b>	<b>CONSEQUÊNCIAS</b>
Ausência de isolamento adequado das áreas de estocagem e de circulação de pessoas	Causa riscos de contaminação cruzada.
Ausência de pia exclusiva para higienização das mãos	Dificulta a higienização correta das mãos; Favorece a contaminação dos alimentos por produtos químicos.
Ausência de pias e ou utensílios adequados para higienização das frutas, verduras e legumes fracionados	Impede a realização da atividade de forma adequada.
Ausência de Procedimento Operacional Padronizado para Higienização de Frutas/legumes e Verduras	Dificulta a organização e a execução das tarefas que devem ser realizadas sempre da mesma forma.
Ausência de produtos para desinfecção de frutas fracionadas e hortaliças identificadas como higienizadas	Causa a comercialização de alimentos inadequadamente higienizados.
Transporte de verduras e frutas em carrinhos com condições inadequadas de limpeza e utilizados para outras finalidades	Propicia a contaminação cruzada.
<b>MANIPULAÇÃO – AÇOUGUE</b>	
<b>IRREGULARIDADES</b>	<b>CONSEQUÊNCIAS</b>
Manipulação simultânea de carne bovina, aves e linguiças	Propicia contaminação cruzada.
Higienização inadequada de equipamentos, móveis e utensílios	Acarreta riscos de contaminação dos alimentos.
Ausência e ou inadequação das paramentações (uniformes/luas de malha de aço)	Aumenta o risco de acidentes e de contaminação dos alimentos.
Ausência de pia exclusiva para higienização das mãos abastecida de sabonete líquido anti-séptico	Impede a higienização adequada das mãos; Acarreta riscos de contaminação dos alimentos com produtos químicos.
<b>ÁREA PARA MOAGEM DE CARNE BOVINA</b>	
<b>IRREGULARIDADES</b>	<b>CONSEQUÊNCIAS</b>
Higienização inadequada dos equipamentos, utensílios e móveis e presença de carnes de outros gêneros	Acarreta riscos de contaminação cruzada.
Presença de sobras de carne no moedor com temperaturas acima de 7° C sem controle de tempo/temperatura	Propicia a deterioração mais rápida da carne moída e a multiplicação de micro-organismos.
<b>ÁREA DE MANIPULAÇÃO PADARIA/CONFEITARIA</b>	
<b>IRREGULARIDADES</b>	<b>CONSEQUÊNCIAS</b>
Ausência de desinfecção de frutas para uso em recheio e decoração de doces e bolos	Promove a contaminação do produto final.
Ausência de pia exclusiva para higienização das mãos	Dificulta a higienização das mãos de forma adequada; Aumenta o risco de contaminação dos alimentos por produtos de limpeza e higiene.
Higienização do ambiente realizada simultaneamente a manipulação de produtos prontos para o consumo	Acarreta risco de contaminação dos alimentos com produtos químicos e água contaminada no caso de lavagem e com resíduos secos no caso de varreção.
Armazenamento inadequado de sobras de pão francês utilizadas para produção de farinha de rosca	Coloca em risco a qualidade e a segurança do produto final.
Luas térmicas mal conservadas e higienizadas	Propicia contaminação dos alimentos e a ocorrência de queimaduras nas mãos dos funcionários.
Equipamentos e utensílios mal higienizados e conservados	Propicia a contaminação dos alimentos e a ocorrência de acidentes.
Presença de aberturas no teto	Permite o acesso de pragas e a contaminação do ambiente com sujidades.

<b>ÁREA DE MANIPULAÇÃO ROTISSERIE</b>	
<b>IRREGULARIDADES</b>	<b>CONSEQUÊNCIAS</b>
Ausência de pia exclusiva para higienização das mãos	Dificulta a higienização das mãos e acarreta riscos de contaminação dos alimentos com produtos químicos; Aumenta o risco de contaminação dos alimentos por produtos de limpeza e higiene.
Instalações mal conservadas, desorganizadas e pequenas para a quantidade e variedade de alimentos manipulados	Propicia a contaminação cruzada.
Utensílios mal conservados e com crostas	Propicia a contaminação dos alimentos e a ocorrência de acidentes.
Ausência de equipamentos para manutenção dos alimentos em temperaturas de segurança durante tempo de espera para distribuição e ou comercialização	Propicia a multiplicação de micro-organismos.
Ausência de controle de tempo e temperatura dos alimentos em espera	Propicia a multiplicação de micro-organismos.
Ausência de pias e ou utensílios adequados para higienização das frutas, verduras e legumes fracionadas	Impede a realização da atividade de forma adequada.
Ausência de produtos para desinfecção de frutas fracionadas e hortaliças identificadas como higienizadas	Causa a comercialização de alimentos inadequadamente higienizados.
Uso de produtos de quebra	Propicia a utilização de produtos contaminados e/ou com prazo de validade expirado e/ou com características alteradas na preparação das refeições.
Ausência de identificação ou identificação incompleta de produtos fracionados e sobras	Propicia a utilização de alimentos com prazo de validade vencido ou muito próximo do vencimento comprometendo a qualidade e a segurança do produto final e o uso indevido acidentalmente.
Acondicionamento de produtos fracionados ou sobras sem a proteção adequada	Propicia a contaminação dos alimentos.
<b>SANITÁRIOS</b>	
<b>IRREGULARIDADES</b>	<b>CONSEQUÊNCIAS</b>
Ausência de lixeiras com tampa e pedaleira	Provoca o aparecimento de odor desagradável; Atrai pragas; Propicia a contaminação das mãos
Ausência de sabonete líquido anti-séptico e papel toalha ou outro qualquer método adequado para secagem das mãos	Impede a correta higienização das mãos.
Ausência de assentos e tampas nos vasos sanitários	Propicia a contaminação do ambiente pela saída de aerossóis quando do acionamento da descarga; Atrai pragas.
Ausência de telas nas janelas	Permite o acesso de pragas.
Portas sem mola e vedação	Permite o acesso de pragas.
Higienização inadequada, principalmente nos sanitários masculinos	Aumenta o risco de contaminação das mãos e uniformes dos funcionários; Atrai pragas pelo odor.
<b>ÁREA DE EXPOSIÇÃO PARA VENDAS</b>	
<b>PADARIA/CONFEITARIA</b>	
<b>IRREGULARIDADES</b>	<b>CONSEQUÊNCIAS</b>
Prazos de validade muito longos para produtos com recheios e coberturas perecíveis (ricota, frios, lingüiça, cremes)	Venda de produtos sem garantia de qualidade e segurança.
Exposição para a venda de produtos produzidos no local com rotulagem incompleta	Falta de informações aos consumidores; Dificulta a rastreabilidade.
Venda de pães com recheio e cobertura sem proteção adequada por meio de auto-serviço	Expõe os alimentos a contaminação por poeira, insetos e consumidores.
Doces e bolos em temperatura inadequada sem controle de tempo e temperatura	Acelera a deterioração dos produtos.
<b>ROTISSERIA/FIAMBRERIA</b>	
<b>IRREGULARIDADES</b>	<b>CONSEQUÊNCIAS</b>
Cadeia fria: presença de planilhas de controle de temperatura não preenchidas	Demonstra ausência de controle sobre as condições de armazenamento dos produtos.

Cadeia fria: planilhas preenchidas apenas uma vez ao dia	Impede a detecção rápida de variações nas temperaturas dos alimentos.
Cadeia quente: alimentos armazenados em temperaturas abaixo do 60°C, sem controle de tempo e temperatura compatível com as exigências dos produtos	Demonstra ausência de controle sobre as condições de armazenamento dos produtos; Aumenta o risco de multiplicação dos micro-organismos.
Ausência ou inadequação da identificação de origem e de prazos de validade de doces e salmourados vendidos a granel	Falta de informações aos consumidores; Dificulta a rastreabilidade.
Ausência de POP para manipulação de conservas	Facilita a ocorrência de erros na manipulação e conservação dos produtos.
Frios fracionados no local com indicação de prazos de validade maiores que os recomendados pelos fabricantes	Promove a venda de produtos sem qualidade e com riscos de causar doenças transmitidas por alimentos.
Exposição de queijos brancos, salsichas e lingüiças fracionados na loja em cima de bancadas com gelo	Facilita a deterioração do produto uma vez que a ausência de circulação do ar frio impede a manutenção da temperatura adequada em todas as partes dos alimentos.
Presença de peixes salgados e secos em temperatura ambiente com indicação na rotulagem de manutenção sob refrigeração	Propicia a multiplicação de micro-organismos; Altera as características sensoriais dos produtos.
Venda de produtos cárneos (carnes secas, lingüiças) divididos em partes e acondicionados na mesma embalagem com indicação de prazo de validade e temperatura superior ao recomendado, na rotulagem, pelo fabricante, após o fracionamento	Propicia a venda de produtos impróprios para consumo e com prazo de validade vencido.
Carnes salgadas expostas com ausência de proteção e de separação por grupos	Propicia a contaminação cruzada entre os diferentes produtos; Expõe os alimentos a contaminação por poeira, insetos e/ou consumidores.
Carnes salgadas expostas a venda sem identificação completa	Dificulta a rastreabilidade; Perda de controle sobre os prazos de validade.
Exposição para a venda de tortas prontas para consumo em temperatura ambiente	Propicia o crescimento de micro-organismos causadores de doenças; Acelera a deterioração dos produtos.
<b>PEIXARIA</b>	
<b>IRREGULARIDADES</b>	<b>CONSEQUÊNCIAS</b>
Ausência de pia exclusiva para higienização das mãos	Dificulta a higienização das mãos; Acarreta riscos de contaminação dos alimentos com produtos químicos.
Quantidade insuficiente de gelo sobre os pescados	Impede a manutenção das temperaturas adequadas em todo o corpo dos peixes.
Produtos congelados em temperaturas acima das recomendadas	Acelera a deterioração; Causa perda de qualidade.
Ausência de controle de tempo e temperatura	Impede a detecção rápida de variações nas temperaturas.
Presença de kani kama ao lado de pescado cru	Acarreta riscos de contaminação das preparações prontas para consumo (kani) com micro-organismos presentes nos peixes crus e ou embalagens de outros produtos.
Preparo de sushi e sashimi	Propicia a contaminação cruzada dos produtos prontos para consumo por outros pescados manipulados no local.
<b>AÇOUGUE</b>	
<b>IRREGULARIDADES</b>	<b>CONSEQUÊNCIAS</b>
Ausência de pia exclusiva para higienização das mãos	Dificulta a higienização das mãos; Acarreta riscos de contaminação dos alimentos com produtos químicos.
Equipamentos, móveis e utensílios mal higienizados	Propicia a contaminação cruzada.
Moagem de carne moída em temperatura ambiente com presença de restos no equipamento, em temperatura ambiente e sem controle de tempo/temperatura	Propicia a deterioração mais rápida da carne moída e a multiplicação de micro-organismos.
Balcão refrigerado com produtos cárneos de diferentes grupos sem separação adequada	Propicia contaminação cruzada entre os produtos.
Presença de empanados de frango congelados sendo comercializados descongelados contrariando a recomendação do fabricante	Venda de produtos com características alteradas e com menor qualidade.

<b>ILHAS DE CONGELADOS</b>	
<b>IRREGULARIDADES</b>	<b>CONSEQUÊNCIAS</b>
Presença de produtos descongelados	Venda de produtos com características alteradas e com menor qualidade.
Presença de alimentos com cristais de gelo e/ou deformados	Venda de produtos recongelados.
Presença de alimentos em temperatura acima da recomendação do fabricante: - 12°C/-18°C	Venda de produtos sem padrão de identidade e segurança garantidos
Superlotação	Dificulta a circulação do ar frio e a manutenção da temperatura.
<b>REFEITÓRIO PARA FUNCIONÁRIOS</b>	
<b>IRREGULARIDADES</b>	<b>CONSEQUÊNCIAS</b>
Instalações mal conservadas	Dificulta a higienização; Propicia o acúmulo de resíduos.
Ausência equipamentos para manutenção dos alimentos em temperaturas de refrigeração	Propicia a deterioração e a multiplicação de micro-organismos que causam doenças.
Ausência de equipamentos adequados para manutenção a quente e/ou reaquecimento das marmitas	Impede a adoção de procedimento que promove a destruição de bactérias pela ação do calor; Propicia a deterioração e a multiplicação de micro-organismos que causam doenças.
Ausência de pia exclusiva para higienização das mãos	Dificulta a higienização das mãos e acarreta riscos de contaminação dos alimentos com produtos químicos; Aumenta o risco de contaminação dos alimentos por produtos de limpeza e higiene.
Uso de produtos de quebra	Propicia a utilização de produtos contaminados na preparação das refeições.
Ausência de planilhas para controle de temperatura de alimentos nos balcões de distribuição	Ausência de controle de qualidade e segurança dos alimentos.
Ausência de tampas nas cubas dos balcões de distribuição	Expõe as preparações à contaminação por poeira, insetos e pessoas; Dificulta a manutenção da temperatura.
Ausência de guarda de amostras	Impede a realização de exames laboratoriais para investigação de surto de doenças transmitidas por alimentos.
Ausência de pias e ou utensílios adequados para higienização das frutas, verduras e legumes fracionadas	Impede a realização da atividade de forma adequada.
Ausência de produtos para desinfecção de frutas fracionadas e hortaliças identificadas como higienizadas	Causa a comercialização de alimentos inadequadamente higienizados.
Ausência de responsável técnico Nutricionista	Dificulta a execução de atividades como a elaboração e implementação do Manual de Boas Práticas e POP, realização de treinamentos e avaliação da adequação dos procedimentos.
Ausência de Manual de Boas Práticas atualizados e específicos	Falta de padronização dos procedimentos executados prejudicando a manutenção dos padrões de qualidade e segurança.
Ausência de Procedimento Operacional Padronizado	Dificulta a organização e a execução das tarefas que devem ser realizadas sempre da mesma forma.
<b>DOCUMENTAÇÃO</b>	
<b>IRREGULARIDADES</b>	<b>CONSEQUÊNCIAS</b>
Ausência de Manual de Boas Práticas específico para o estabelecimento	Dificulta a caracterização do estabelecimento e atividades desenvolvidas.
Ausência (total ou parcial) de Procedimentos Operacionais Padronizados	Dificulta a organização e a execução das tarefas que devem ser realizadas sempre da mesma forma.
Programa de Saúde: ASO incompletos e ou desatualizados	Impede ou retarda a identificação de doenças.
Controle Integrado de Vetores e Pragas: ausência de indicação de medidas de controle	Acarreta falta de informações para a implantação de medidas preventivas e contribuindo para o uso de produtos químicos em excesso.
Ausência dos responsáveis técnicos	Dificulta a execução de atividades como: elaboração e implementação do Manual de Boas Práticas e POP; realização de treinamentos; implantação do serviço de

	atendimento ao consumidor, para reclamações pertinentes à qualidade e segurança dos produtos; implantação do programa de recolhimento de produtos em desacordo às normas vigentes; inserção de rotulagem para informação ao consumidor rastreabilidade do produto; verificação das condições de transporte e armazenamento dos alimentos, etc.
Ausência de responsável técnico durante a realização de inspeções	Dificulta a prestação de esclarecimentos técnicos sobre as atividades desenvolvidas.

## GLOSSÁRIO

1. Material inservível ou em desuso: todos os materiais e objetos que não têm utilidade no local onde se encontram. Exemplos: equipamentos quebrados e sem condições de recuperação na área externa; caixas plásticas danificadas no estoque, fogão fora de uso na cozinha ou outras dependências, etc.
2. Pragas: animais (ratos, pombos, morcegos) e insetos (baratas, moscas, mosquitos, formigas) que não devem estar em locais onde se manipula, estoca ou distribui alimentos porque são transmissores de doenças.
3. Micro-organismos: organismos que não conseguimos ver a olho nu. São micro-organismos: bactérias, vírus, bolores e leveduras.
4. Segurança: alimento seguro é aquele que ao ser ingerido não causará problemas à saúde e à integridade física do consumidor .

Um alimento é considerado seguro se:

- não estiver contaminado por perigos biológicos, como micro-organismos, ovos e cisto de parasitas;
- não apresentar perigos físicos (lascas de vidro, madeira, pedaços de plástico, metal, etc);
- não estiver contaminado com produtos químicos ( produtos de limpeza, inseticidas, etc.).

Para garantir a segurança dos produtos manipulados no local é necessário:

- prevenir a contaminação;
- evitar a multiplicação dos micro-organismos;
- e eliminar a contaminação através da adoção de procedimentos, como a desinfecção de verduras, a escolha cuidadosa do feijão, o cozimento adequado das carne, etc.

5. Paramentação: uniforme (roupas, calçados e acessórios – luvas, touca, equipamentos de proteção individual), que visa à proteção do trabalhador e a prevenção de contaminações.
6. Contaminação: presença de qualquer substância química, microrganismo ou fragmentos de objetos no alimento que não deveriam estar presentes, pois não fazem parte dele.

Por exemplo:

- carne contaminada com fezes de rato;
- queijo contaminado com bolor;
- frango contaminado com bactérias do tipo Salmonella;
- pão contaminado com cacos de vidro.

7. Contaminação cruzada: quando transferimos alguma contaminação presente de um local para outro por meio das mãos, utensílios, bancadas, alimentos, etc.

Exemplo 1: uma faca foi utilizada para cortar uma peça de carne em bifes. Em seguida, sem ser higienizada, ela é utilizada para picar tomate. A contaminação presente na carne foi levada para o tomate por meio da faca pelo “cruzamento” dessas atividades. Quando uma atividade é interrompida todos os utensílios envolvidos na atividade e as mãos dos funcionários devem ser higienizados antes de se iniciar outra atividade.

Exemplo 2: um frango é armazenado na geladeira em uma prateleira em cima da alface. O sangue do frango pinga sobre a alface. A contaminação por bactérias presente na carne do frango passará para a alface.

8. Alimentos impróprios para consumo: alimentos que não servem mais para serem consumidos: por estarem vencidos, com embalagem violada, deteriorados, contaminados, etc.
9. Deterioração: nem sempre um alimento impróprio para consumo apresenta sinais de deterioração, pois muitas vezes o alimento está contaminado, causa doenças, mas as pessoas não observam nenhum sinal de deterioração.

Porém, sempre que um alimento apresentar sinais de deterioração, ele será considerado impróprio para consumo, pois a sua decomposição está instalada.

- 10. Embalagem secundária:** embalagem primária é aquela que entra em contato direto com o alimento.

Uma segunda embalagem, que está em contato direto com a embalagem primária é chamada de embalagem secundária.

Por exemplo: um iogurte embalado em um copinho, dentro de uma caixa de papelão. O copinho é a embalagem primária e a caixa de papelão é a embalagem secundária.

Enquanto a embalagem primária protege diretamente o alimento, a secundária protege a embalagem primária, para que esta não rasgue, estoure, etc, garantindo a segurança do alimento.

Quando a embalagem secundária é retirada, resta apenas a embalagem primária para proteger o alimento e este deve ser muito bem armazenado para que se mantenha seguro para consumo.

- 11. Rastreabilidade:** conjunto de informações que permite identificar a origem dos produtos em qualquer etapa da cadeia produtiva.

Esse sistema é fundamental para, em casos de surtos por doenças transmitidas por alimentos, sejam localizados os lotes do alimento com problemas e recolhidos antes que todos sejam consumidos e façam mais consumidores terem sua saúde prejudicada.

- 12. Desinfecção:** utilização de métodos químicos (como o hipoclorito de sódio) ou físicos (como calor), com o objetivo de diminuir o número de micro-organismos presentes nos alimentos e ambiente, de tal forma, que a segurança do alimento não seja comprometida.

- 13. POP:** Procedimentos Operacionais Padronizados. É o documento que descreve de forma objetiva todas as etapas das tarefas realizadas rotineiramente, para que elas sejam executadas sempre do mesmo jeito, diminuindo assim, a ocorrência de falhas que podem comprometer a segurança do produto.

- 14. 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 qualidade 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.

- 15. ASO:** Atestado de Saúde Ocupacional. É o documento que o funcionário recebe com o resultado dos exames clínicos e laboratoriais. Esses exames devem ser realizados, no mínimo, no momento da admissão e de 6 em 6 meses para todos os funcionários que manipulam alimentos.

- 16. Controle Integrado de Vetores e Pragas:** é um conjunto de ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e a proliferação de pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento. Visa minimizar o uso abusivo de produtos químicos, associando medidas como, por exemplo, proteção de ralos, portas e janelas.