



**CIDADE DE
SÃO PAULO**
DESENVOLVIMENTO
ECONÔMICO, TRABALHO
E TURISMO



PROMOVENDO A
QUALIDADE

CURSO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

Conteúdo

1. Doenças transmitidas por alimentos (DTAs).
2. Boas práticas – higiene pessoal.
3. Exames médicos obrigatórios (ASO, PCMSO e PPRA).
4. Edificação e instalações.
5. Boas práticas de manipulação – utensílios e equipamentos.
6. Boas práticas de manipulação de alimentos.
7. Identificação dos alimentos.
8. Área de manipulação.
9. Destino dos resíduos.
10. Água.
11. Controle integrado de pragas.
12. Documentação obrigatória.

Por que realizar o treinamento?

ADEQUAÇÃO À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE

Portaria nº 2619 de 06 de dezembro de 2011 – SMS-G

“Nas empresas dispensadas da obrigatoriedade de possuir responsável técnico legalmente habilitado, o proprietário ou pessoa por ele designada deve apresentar **certificado de curso de boas práticas**, com carga horária mínima de oito horas, promovido pelos órgãos competentes do Sistema Municipal Vigilância em Saúde ou apresentar certificado de curso de capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos emitido por entidade de ensino reconhecida por órgãos vinculados ao Ministério da Educação - MEC ou à Secretaria da Educação do Estado de São Paulo.”

Manipular, higienizar,
e armazenar os
alimentos de forma
adequada evitando
riscos à saúde.

Garantir a qualidade
física e microbiológica
dos alimentos.

Garantir a
manutenção da saúde
de quem irá consumir
os alimentos.

Curso certificado pela COVISA

A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Trabalho, atual Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Turismo, por meio da Cosan, teve o curso de boas práticas de manipulação de alimentos certificado pelo órgão municipal de vigilância em saúde (SEI nº 6064.2018/0002216-1) conforme a publicação em Diário Oficial: CERTIFICAÇÃO N°001/2019-COVISA.G – Solange Maria de Saboia e Silva, Coordenadora da Coordenadoria de Vigilância em Saúde, no uso de suas atribuições legais, certifica: O Curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos proposto pelos Centros de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional/CRESANs, da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Trabalho, nos termos do artigo 16.1.6 da PORTARIA N° 902/2019- SMS.G.



ALGUNS EQUIPAMENTOS DE ABASTECIMENTO APRESENTAM PECULIARIDADES E REQUEREM UM OLHAR DIFERENCIADO

DÚVIDAS?

PERGUNTE!!



DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS





UM ALIMENTO SEGURO

DEPENDE DO COMPROMETIMENTO

DE MUITAS PESSOAS

Doenças transmitidas por alimentos

CONTAMINAÇÃO – COMO ELA ACONTECE?



MATERIAL/AGENTE ESTRANHO



ALIMENTOS



DANOS À SAÚDE



**CONSUMIDOR INSATISFEITO/DOENTE & PROBLEMAS COM AS
AUTORIDADES**

Tipos de contaminação



FÍSICA – pregos, farpas de madeira, fiapos de panos e pedaços de esponjas.



QUÍMICA – produtos de limpeza, sprays, fumaça de cigarro etc..



BIOLÓGICA – bactérias, insetos, fungos, vírus etc..

É possível detectar um alimento contaminado só pelo aspecto?



Muitas vezes um alimento contaminado não apresenta qualquer alteração em seu aspecto.

Período de incubação

É o período compreendido entre o momento em que a pessoa toma contato com o agente causador da doença e a manifestação dos sintomas. Os sintomas podem levar horas, dias, meses ou até anos para aparecerem.



Surto

OCORRE QUANDO DUAS OU MAIS PESSOAS ADOECEM POR INTOXICAÇÃO ALIMENTAR, DEPOIS DE CONSUMIR O MESMO ALIMENTO CONTAMINADO.



EXEMPLOS DE DOENÇAS, SINAIS E SINTOMAS

VERMINOSES

HEPATITE

BOTULISMO

CISTICERCOSE

VÔMITOS

DIARRÉIAS

DORES ABDOMINAIS

DORES DE CABEÇA

FEBRE

ALTERAÇÃO DA VISÃO

OLHOS INCHADOS



CARACTERIZAÇÃO DAS PRINCIPAIS DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

Agente etiológico	Período de incubação	Sinais e sintomas	Principais alimentos envolvidos	Principais fatores que contribuem para a ocorrência de surtos
<i>Bacillus cereus</i> (tipo emético)	30' a 5 hs	Náuseas, vômitos, ocasionalmente diarreia, dores abdominais	Arroz cozido ou frito, produtos ricos em amido, molhos, pudins, sopas	Manutenção de alimentos prontos em tempo/temperatura inadequados
<i>Bacillus cereus</i> (tipo diarréico)	8 a 16 hs	Diarréia aquosa, dores abdominais, náuseas, vômitos raramente	Carnes, leite, vegetais cozidos, produtos de cereais	Manutenção de alimentos prontos em tempo/temperatura inadequados, reaquecimento insuficiente
<i>Staphylococcus aureus</i>	1 a 8 hs	nauseas, vômitos, dores abdominais, diarreia, prostração	Produtos carneos, frango, produtos de confeitaria, doces e salgados; produtos muito manipulados	Contaminação do alimento por manipuladores, equipamentos, utensílios; manutenção de alimentos prontos em tempo/temperatura inadequados
<i>Clostridium perfringens</i>	8 a 22 hs	dores abdominais intensas, diarreia, gases	Carnes cozidas ou assadas, molhos, sopas	Descongelamento em temperatura inadequada, resfriamento lento, reaquecimento insuficiente
Salmonella spp	6 a 72 hs	dores abdominais, diarreia, calafrios, febre, náuseas, vômitos, mal-estar, dores musculares, cefaléia.	Carne bovina e de aves, produtos à base de ovos crus (sem cocção)	Matéria-prima contaminada na origem, contaminação cruzada de ingredientes crus de origem animal, manutenção de alimentos prontos em tempo/temperatura inadequados.
<i>Clostridium botulinum</i>	2 hs a 8 dias	vertigem, visão dupla ou borrada, boca seca, dificuldade para deglutir, falar, respirar; fraqueza muscular, constipação, dilatação das pupilas, paralisia respiratória, sintomas gastrintestinais podem preceder os neurológicos. Frequentemente evolui para óbito	Conservas (principalmente as caseiras) de vegetais, peixes, carnes	Elaboração inadequada de alimentos em conservas

Agente etiológico	Período de incubação	Sinais e sintomas	Principais alimentos envolvidos	Principais fatores que contribuem para a ocorrência de surtos
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	2 a 48 hs	dores abdominais, diarreia, náuseas, vômitos, febre, calafrio, cefaléia	Pescados de origem marinha, geralmente ingeridos crus	Refrigeração inadequada, cozimento insuficiente, contaminação cruzada
<i>Listeria monocytogenes</i>	4 a 21 dias	febre, cefaléia, náuseas, vômitos, aborto, meningite, encefalite e sepsis	Leite, queijo fresco, patê, carnes processadas	Cozimento inadequado; falhas na pasteurização do leite; refrigeração prolongada
<i>Campylobacter jejuni</i>	2 a 7 dias	dores abdominais, diarreia, (frequentemente com muco e sangue), cefaléia, mialgia, febre, anorexia, náuseas, vômitos, seqüela da síndrome de Guillan-Barré	Leite cru, fígado de boi, mariscos crus, água	Ingestão de leite cru e carnes de aves crua ou semicruda; pasteurização ou cozimento inadequado; contaminação cruzada; manuseio de produtos crus
<i>Escherichia coli</i> patogênica	5 a 48 hs	dores abdominais, diarreia, vômitos, náuseas, cefaléia, mialgia	Diversos alimentos, água	Contaminação por manipuladores, refrigeração insuficiente, cocção inadequada, limpeza e desinfecção deficiente de equipamentos.
<i>Escherichia coli</i> enterohemorrágica ou verotoxigenica	1 a 10 dias	diarreia aquosa, seguida de diarreia sanguinolenta, dor abdominal intensa, sangue na urina, síndrome hemolítico-urêmica	Hamburguer, leite cru, embutidos, iogurte, alface, água	Hamburguer feito de carne de animais infectados; consumo de carne e leite crus; cozimento inadequado; contaminação cruzada; contaminação por manipuladores
<i>Escherichia coli</i> enteroinvasiva	1/2 a 03 dias	dor abdominal intensa, febre, diarreia aquosa (geralmente com muco e sangue) tenesmo	Saladas e outros alimentos não higienizados, água	Cozimento inadequado; contaminação por manipuladores; armazenamento de alimento em temperaturas inadequadas; reaquecimento insuficiente; resfriamento lento.
<i>Escherichia coli</i> enterotoxigênica	1/2 a 03 dias	diarreia aquosa profusa (sem muco ou sangue); dor abdominal intensa, vômitos, prostração, desidratação, febre leve	Saladas e outros alimentos sem tratamento adequado, queijos frescos, água	Cozimento inadequado; contaminação por manipuladores; armazenamento de alimentos em temperaturas inadequadas; reaquecimento insuficiente; resfriamento lento; queijos fabricados com leite cru.

Doenças transmissíveis pela comida matam 420 mil pessoas por ano

Doenças causadas por bactérias, vírus, parasitas ou produtos químicos podem ser evitadas; veja os principais cuidados

09/07/2019 - 15:46

Atualizado: 12/07/2019 - 9:02

Por: Redação |

123



Crédito: @Pixabay/Pexels

Dia Mundial da Segurança Alimentar alerta para contaminação

No último dia 7 de junho, foi celebrado o primeiro Dia Mundial da Segurança Alimentar das Nações Unidas. A data foi instituída por duas agências da ONU (Organização das Nações Unidas) a fim de promover a oferta e o consumo de alimentos seguros.

Essa iniciativa é encabeçada em todo o mundo pela FAO (Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação) e pela OMS (Organização Mundial da Saúde).

Segundo as agências, anualmente, quase uma em cada dez pessoas no mundo (cerca de 600 milhões) adoece e 420 mil morrem após o consumo de alimentos contaminados por bactérias, vírus, parasitas ou produtos

Saúde confirma mais seis casos de doença de chagas em comunidade no interior do Acre

No último mês, foram confirmados pelo menos 13 casos da doença na comunidade. Vigilância em Saúde orienta sobre higienização na hora da produção do açaí.

Por Mazinho Rogério, G1 AC — Cruzeiro do Sul

05/07/2019 13h21 - Atualizado há 2 semanas



Casos de intoxicação

Estudantes passam mal com merenda escolar em Sorocaba

Alunos tiveram indisposição após consumirem cachorro-quente; mãe registrou boletim de ocorrência
06 de setembro de 2013 | 13h 47

Notícia



A+ A-

Enviar



Recomendar

14



Compartilhar

g+1



Tweet

16

José Maria Tomazela - O Estado de S. Paulo

Pelo menos 14 alunos passaram mal depois de comer a merenda escolar servida na tarde de quinta-feira, 5, na Escola Estadual Antonio Miguel Pereira Júnior, no bairro Central Parque, zona oeste de Sorocaba. Os estudantes do ensino fundamental, com idade entre 13 e 14 anos, procuraram a direção do estabelecimento para relatar o problema. Eles haviam consumido cachorro-quente - salsicha com molho no pão - e tomado suco. Alguns estudantes reclamaram que o molho usado no lanche tinha gosto ácido.

Fonte: Jornal - O Estado de São Paulo

Todos os microrganismos fazem mal à saúde?

Os microrganismos estão presentes em todos os lugares. Em alguns casos, sem eles, não há como produzir determinados produtos.



Grupos de pessoas mais sensíveis às intoxicações



Zona de Perigo



100°

90°

80°

70°

60°

50°

40°

30°

20°

10°

0°

-5°



BOAS PRÁTICAS
HIGIENE
PESSOAL



O que são as boas práticas de manipulação?

São todas as posturas adotadas, pelos manipuladores de alimentos, desde o recebimento deste alimento até a mesa do consumidor, com o **OBJETIVO DE OBTER UM ALIMENTO SEGURO.**

Todo o estabelecimento que manipula alimentos deve adotar, **OBRIGATORIAMENTE**, medidas que garantam a qualidade destes alimentos, através da adoção das Boas Práticas de Manipulação.

Uniforme completo





SEM ADORNOS



QUANDO LAVAR AS MÃOS?

- Chegar no trabalho.
- Utilizar os sanitários.
- Tossir, espirrar ou assoar o nariz.
- Usar esfregões, panos ou materiais de limpeza.
- Fumar.
- Recolher o lixo e outros resíduos.
- Tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos.
- Tocar em alimentos crus.
- Pegar em dinheiro.
- Houver interrupção do serviço.
- Iniciar um novo serviço.
- Tocar em utensílios higienizados.



Material de apoio





COMO
LAVAR AS
MÃOS EM
LUGARES QUE
NÃO TÊM PIA?





Alguns equipamentos permitem a instalação de pia



Material de apoio



Lavar as mãos em intervalos curtos de tempo ajuda a diminuir a carga de bactérias e outros contaminantes reduzindo o risco de contaminação dos alimentos.

1



MOLHE
AS MÃOS

2



APLIQUE
O SABONETE
LÍQUIDO

3



ESFREGUE BEM
AS PALMAS, O
DORSO E ENTRE OS DEDOS

4



ESFREGUE
OS PUNHOS

5



ENXAGUE
COM ÁGUA

6



SEQUE COM
PAPEL TOALHA

A COLINHA

Afixe um cartaz com o passo a passo em local próximo às pias e banheiros.

Equipamento de proteção



EXAMES MÉDICOS LABORATORIAIS



PCMSO

PROGRAMA DE CONTROLE
MÉDICO DE SAÚDE
OCUPACIONAL

PPRA

PROGRAMA DE
PREVENÇÃO DE
RISCOS AMBIENTAIS

ASO

ATESTADO DE SAÚDE
OCUPACIONAL



“Os exames de coprocultura e o copoparasitológico devem ser realizados semestralmente para aqueles que manipulem diretamente os alimentos ou participem diretamente da distribuição e oferta de refeições, e anualmente para aqueles envolvidos exclusivamente com atividades nas quais os alimentos encontrem-se totalmente embalados.”



EXAMES MÉDICOS OBRIGATÓRIOS

DEIXAR UMA CÓPIA DOS EXAMES, NA BARRACA OU ESTABELECIMENTO



MANIPULAÇÃO: SÓ DEPOIS DO TRAMENTO E DA CURA!



Sou ambulante: preciso do PCMSO e do PPRA ?

No caso dos programas, por uma questão estrutural, a contratação destes serviços não será cobrada. Mas é **MUITO** importante que o ambiente de trabalho não ofereça riscos às pessoas que lá trabalham, bem como à saúde dos consumidores.

EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES



ORIENTAÇÕES PARA ADEQUAÇÕES & REFORMAS

PORTARIA 2619 - ITEM 2. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES

Botijões de gás	Ralos & Grelhas	Pisos	Paredes
Em área exclusiva para armazenamento de recipientes de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) e seus acessórios.	Devem ser dotados de dispositivos resistentes que impeçam a passagem de pragas e vetores urbanos. Nas áreas internas é obrigatória a instalação de ralos protegidos e sifonados. Os ralos e grelhas devem ser ligados à rede de esgoto.	Devem ser revestidos com material liso, antiderrapante, impermeável, lavável, de fácil higienização e resistente ao uso e aos produtos de limpeza e desinfecção.	Devem possuir acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e resistente aos impactos, à higienização e ao calor. As aberturas para iluminação e instalação de equipamentos de exaustão, ventilação e climatização devem ser protegidas contra o acesso de animais sinantrópicos e sujidades.
Tetos	Portas		Janelas
Devem possuir acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, sem frestas e resistente ao calor. É proibido forro de madeira em ambientes que envolvam a geração de calor e umidade. Os vãos de telhado e as aberturas para ventilação, exaustão e entrada de luz devem possuir mecanismos de proteção contra a entrada de animais sinantrópicos e sujidades.	Devem possuir acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara. Devem estar ajustadas aos batentes e possuir fechamento automático. As portas com acesso direto ao meio externo devem ter mecanismos de proteção contra entrada de sujidades e animais sinantrópicos.		Devem possuir acabamento liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza. Devem possuir mecanismos de proteção adequados contra o acesso de animais sinantrópicos e outros contaminantes. As telas milimétricas, quando instaladas, devem possuir malha de 2 milímetros, ser construídas com material resistente e de fácil limpeza, ser mantidas íntegras e ajustadas aos batentes.
Iluminação & Lâmpadas	Pias exclusivas		Caixa de gordura
A iluminação deve ser uniforme, sem ofuscamentos, contrastes excessivos, sombras e cantos escuros, e não deve alterar as características sensoriais dos alimentos. As lâmpadas e as luminárias instaladas em locais nos quais os alimentos não estejam embalados devem ser protegidas contra explosões e quedas acidentais.	É obrigatória a instalação de pias exclusivas para higienização das mãos em pontos estratégicos em relação ao fluxo de produção, de forma a garantir o fácil acesso a todos os funcionários e evitar a contaminação cruzada. Instalar, próximo à pia: lixeira sem contato manual para descarte de papel toalha utilizado na secagem das mãos, papeleira (papel branco - tipo não reciclado) e saboneteira.		É obrigatória a presença de caixa de gordura, mantida bem vedada, próxima à área de geração do resíduo. Deve estar localizada fora das áreas de manipulação e armazenamento de alimentos.



**E NOS
EQUIPAMENTOS
DE COMIDA DE
RUA?**

Obviamente muitas das orientações do slide anterior não podem ser aplicadas aos equipamentos de comida da rua. Nesse caso, vamos nos concentrar nos utensílios e mobiliário. Voltaremos a este assunto mais adiante.

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO - UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS



Equipamentos: balanças devem estar calibradas e lacradas



Higienização de equipamentos e utensílios

Fabricado por: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Endereço: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

CNPJ: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Químico responsável: xxxxxxxxxxxx

Reg. Anvisa: 3.xxxx.xxxx.xx

SAC: (00) 0000-0000

Indústria brasileira

Finalidade: Desinfetante de alimentos

Modo de uso: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx



**TODOS OS PRODUTOS
DE HIGIENIZAÇÃO
DEVEM SER
REGISTRADOS NO
MINISTÉRIO DA SAÚDE**

Paninho de algodão, NÃO!



Os produtos de apoio à limpeza devem ter bom aspecto e não devem soltar pedaços.

USO DO HIPOCLORITO DE SÓDIO 2,5%

PARA HIGIENIZAÇÃO DE RECIPIENTES,
EMBALAGENS DE ALIMENTOS E /OU
UTENSÍLIOS

LAVAR OS RECIPIENTES, EMBALAGENS
E/OU UTENSÍLIOS COM ÁGUA E SABÃO

SOLUÇÃO

**1l DE ÁGUA
POTÁVEL**

(5 XÍCARAS DE CHÁ)

**2 COLHERES DE
SOPA DE
HIPOCLORITO DE SÓDIO
2,5%**

PARA HIGIENIZAÇÃO DE PISOS, PAREDES
E BANCADAS

SOLUÇÃO

**20 L DE ÁGUA + 2 XÍCARAS DE CHÁ (400ML)
DE HIPOCLORITO DE SÓDIO 2,5% OU ÁGUA
SANITÁRIA (2,0 A 2,5%)**

UMEDEÇA OS PANOS NESTA SOLUÇÃO E
APLIQUE SOBRE AS SUPERFÍCIES

DEIXAR SECAR NATURALMENTE

A SOLUÇÃO DEVERÁ TOMAR CONTATO COM
TODA A SUPERFÍCIE DOS RECIPIENTES
(COBRÍ-LOS), EMBALAGENS E/OU
UTENSÍLIOS COM ÁGUA E SABÃO

AGUARDAR 15 MINUTOS

ENXAGUAR COM ÁGUA POTÁVEL

**ATENÇÃO: NUNCA MISTURE HIPOCLORITO
DE SÓDIO (2,5%) COM AMONÍACO E/OU COM
OUTROS PRODUTOS DE LIMPEZA.**

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS



O QUE OBSERVAR DURANTE O RECEBIMENTO?



- TEMPERATURA ADEQUADA
- INTEGRIDADE DA EMBALAGEM
- LIMPEZA DO VEÍCULO DE TRANSPORTE
- DATA DE VALIDADE E ASPECTO DO PRODUTO
- PROCEDÊNCIA
- SELOS DE INSPEÇÃO (SISP, SIF) – QUANDO NECESSÁRIO

TRANSPORTE & RECEBIMENTO	
PRODUTO	TEMPERATURA °C
Produtos congelados.	Até <u>-12°C</u> ou conforme recomendação do fabricante.
Pescados resfriados.	Até <u>3°C</u> ou conforme recomendação do fabricante.
Carnes e derivados resfriados.	Até <u>7°C</u> ou conforme recomendação do fabricante.
Outros produtos resfriados.	Até <u>10°C</u> ou conforme recomendação do fabricante.
Preparações prontas para o consumo com pescados crus ou carne bovina crua.	Até <u>5°C</u> .
Produtos quentes.	No mínimo a <u>60°C</u> .

CONSERVAÇÃO DE PRODUTOS CONGELADOS	
ORIENTAÇÕES PARA PRODUTOS SEM A ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE	
TEMPERATURA (°C)	TEMPO
<u>0°C</u> até <u>-5°C</u>	Até 10 dias .
<u>-6°C</u> até <u>-10°C</u>	Até 20 dias .
<u>-11°C</u> até <u>-18°C</u>	Até 30 dias .
Abaixo de <u>-18°C</u>	Até 90 dias .

CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS SEM ESPECIFICAÇÕES	
PRODUTO	TEMPERATURA °C
Leite e derivados.	<u>máximo a 7° C</u> por 5 dias
Ovos e outros produtos.	<u>máximo a 10°C</u> por 7 dias
Carne bovina, carne suína, aves, entre outras e seus produtos manipulados crus, exceto espetos mistos, bife <u>rolê</u> , carnes cruas empanadas e preparações com carne moída.	<u>máximo a 4° C</u> por 3 dias
Espetos mistos, bife <u>rolê</u> , carnes empanadas cruas, e preparações com carne moída.	<u>máximo a 4°</u> por 2 dias
Pescados e seus produtos manipulados crus.	<u>máximo a 2° C</u> por 3 dias
Produtos de panificação e confeitaria prontos para o consumo com coberturas ou recheios que possuam ingredientes que necessitem de refrigeração.	<u>máximo a 5°C</u> por 5 dias
Frios e embutidos fatiados, picados ou moídos.	<u>máximo a 4° C</u> por 3 dias
Alimentos pós-cocção, exceto pescados.	<u>máximo a 4° C</u> por 3 dias
Pescados pós-cocção.	<u>máximo a 2°C</u> por 1 dia
Sobremesas e outras preparações com laticínios.	<u>máximo a 4°C</u> por 3 dias ou acima de 4°C até 6°C por 2 dias ou acima de 6 °C até <u>8°C</u> por 1 dia
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos.	<u>máximo a 4°C</u> por 2 dias ou acima de 4°C até 6°C por 1 dia
Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados, sucos, polpas, caldo de cana.	<u>máximo a 5° C</u> por 3 dias
Para os demais alimentos preparados.	<u>máximo a 4°C</u> por 3 dias

EXPOSIÇÃO PARA CONSUMO X TEMPERATURA X TEMPO

PRODUTO/TEMPERATURA (°C)	TEMPO
ALIMENTOS QUENTES	
Alimentos quentes acima de 60°C.	Até 6 horas.
Alimentos quentes abaixo de 60°C.	Até 1 hora.
ALIMENTOS FRIOS	
Alimentos frios até 10°C.	Até 4 horas.
Alimentos frios entre 10°C e 21°C.	Até 2 horas.
ALIMENTOS COM CARNES OU PESCADO CRUS	
Para alimentos até 5°C.	Até 2 horas.

ALIMENTO FORA DE REFRIGERAÇÃO & PRÉ-PREPARO



O tempo máximo permitido, para manipulação em **temperatura ambiente** é de 30 minutos.

Alguns alimentos devem ter registro





COMO HIGIENIZAR AS FRUTAS, AS VERDURAS E OS LEGUMES?

1. Retirar as partes estragadas e machucadas das frutas, legumes e verduras, se necessário.

2. Lavar em água corrente.

3. Colocar os produtos de molho, na solução, por 15 minutos.

4. Enxaguar em água potável. Caso você não saiba ou não tenha certeza se a água é potável, não enxague.

5. – Secar os alimentos naturalmente ou com utensílios específicos antes de guardar. Para as frutas e legumes deixar escorrer bem a água, e para as verduras pode ser utilizado uma secadora doméstica de folhosos.

Fonte:
http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cozinha_frutas_legumes_verduras.pdf

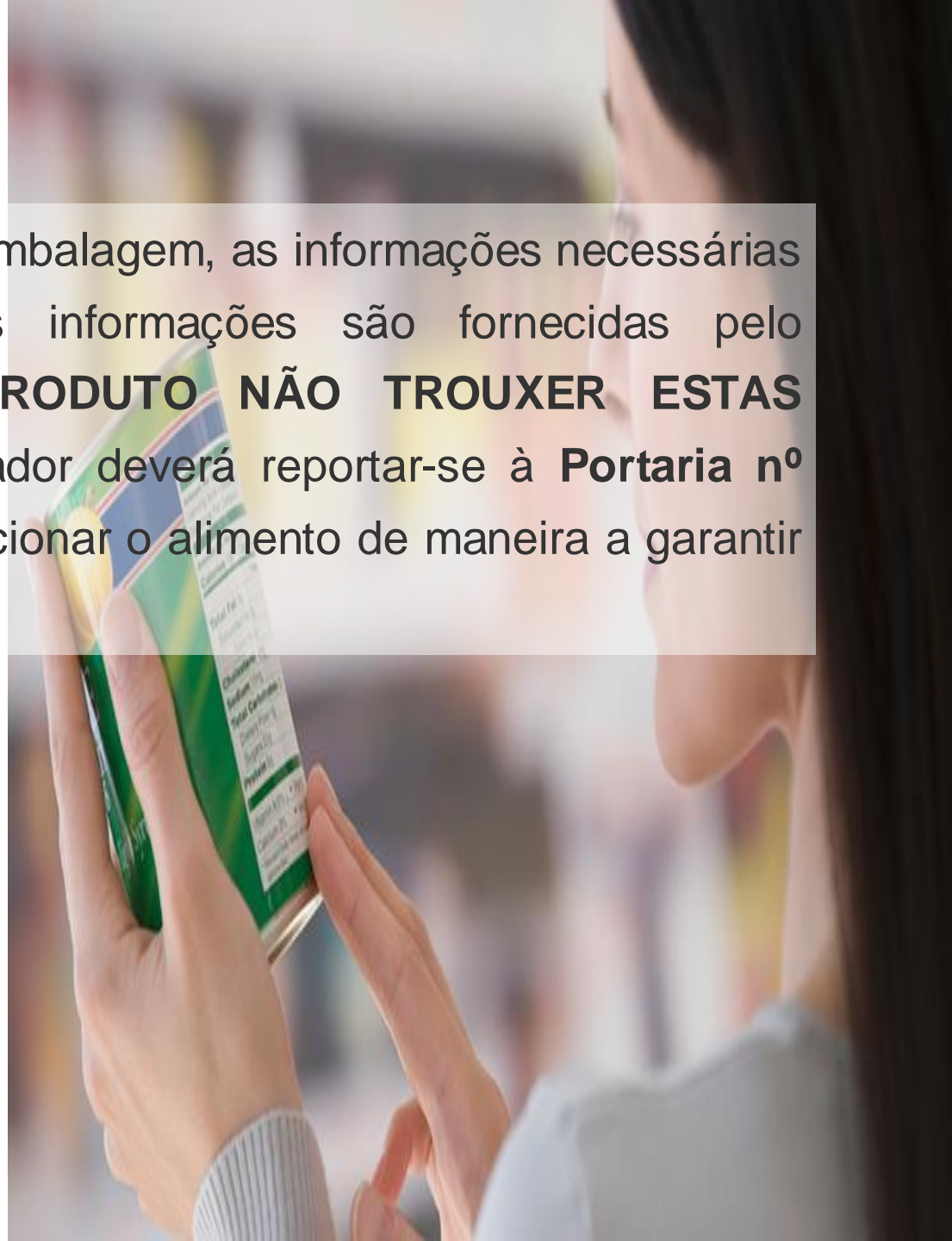
PRODUTO:
hipoclorito de
sódio (2,5%)

SOLUÇÃO:
uma colher de
sopa, para cada
1 litro de água.



CONSERVAÇÃO

Cada alimento traz, em sua embalagem, as informações necessárias à sua conservação. Estas informações são fornecidas pelo fabricante. **QUANDO O PRODUTO NÃO TROUXER ESTAS INFORMAÇÕES**, o manipulador deverá reportar-se à **Portaria nº 2619** e verificar como acondicionar o alimento de maneira a garantir segurança e qualidade.

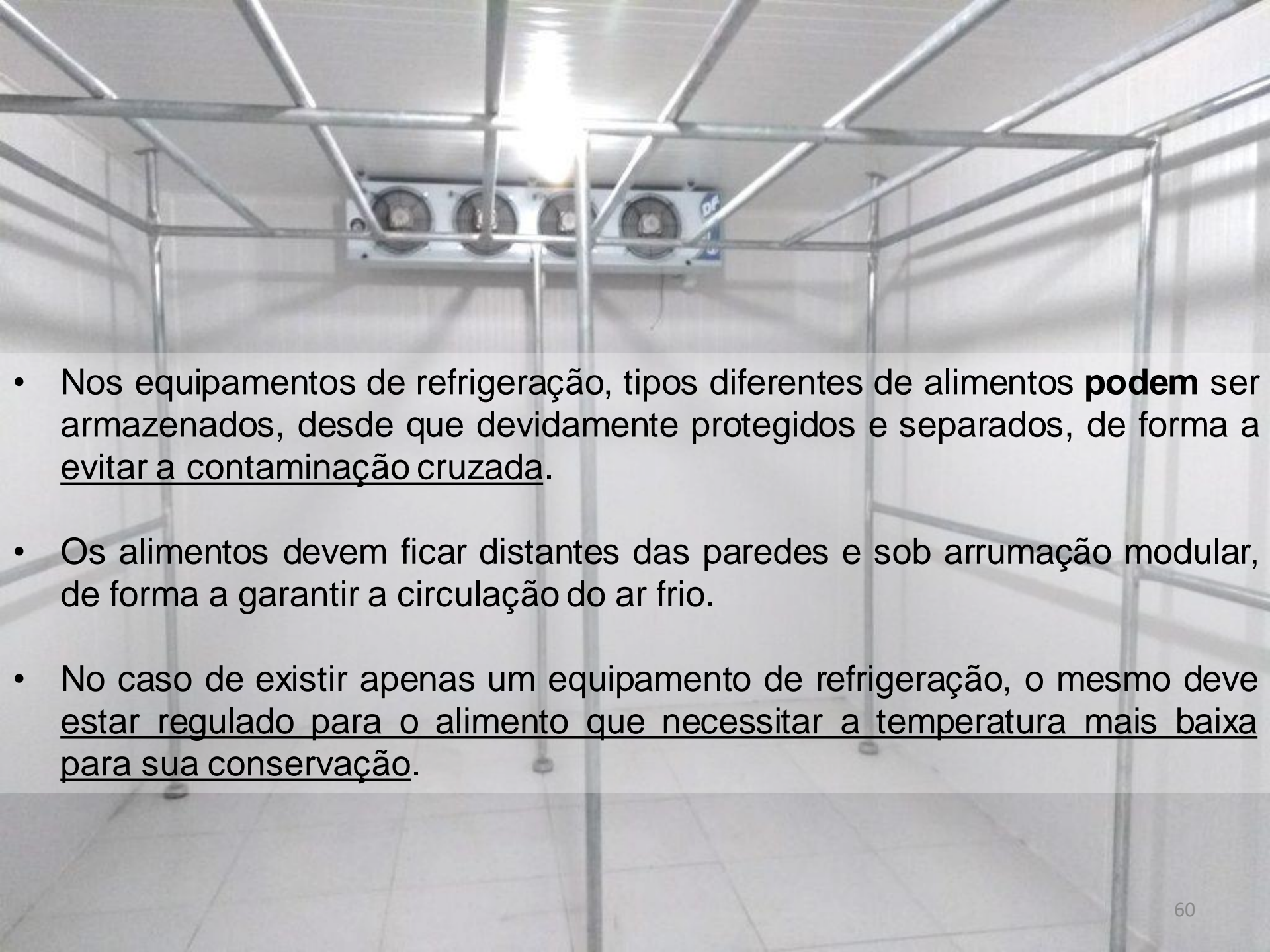


Conservação – câmara fria

Caixas de papelão em boas condições de uso.

Produtos acondicionados em caixas de papelão devem ser armazenados em equipamento de refrigeração exclusivo, **sempre que possível.**

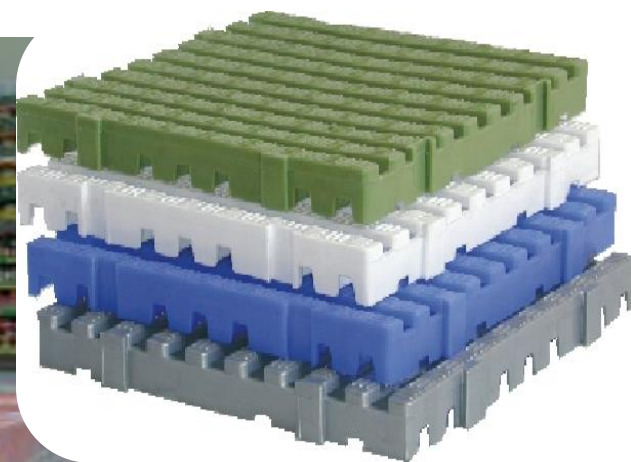




- Nos equipamentos de refrigeração, tipos diferentes de alimentos **podem** ser armazenados, desde que devidamente protegidos e separados, de forma a evitar a contaminação cruzada.
- Os alimentos devem ficar distantes das paredes e sob arrumação modular, de forma a garantir a circulação do ar frio.
- No caso de existir apenas um equipamento de refrigeração, o mesmo deve estar regulado para o alimento que necessitar a temperatura mais baixa para sua conservação.

Organização da câmara fria



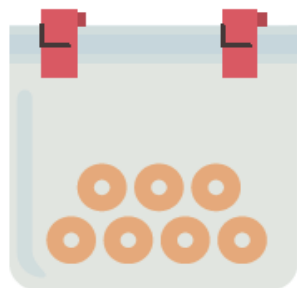


*“6.1.4. Nos ambientes caracterizados como despensa, as pilhas de produtos devem estar, no mínimo, a 10 centímetros de distância da parede e a 60 centímetros do forro, com separação entre as pilhas. Os alimentos, bebidas, embalagens e descartáveis devem estar dispostos em prateleiras de material liso, resistente e impermeável, com altura mínima de **25 centímetros de distância do piso**, de forma a evitar a contaminação dos alimentos.”*

IDENTIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS



1



PRODUTOS ABERTOS E MANTIDOS NA MESMA EMBALAGEM

Informações da etiqueta:

- Data de abertura: dd/mm/aaaa
- Data de validade: dd/mm/aaaa

2

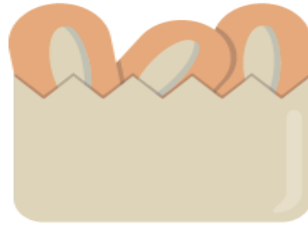


ALIMENTOS RETIRADOS DA EMBALAGEM ORIGINAL

Informações da etiqueta:

- Nome do produto: arroz
- Marca: Camil
- Lote: AGB25
- Data de manipulação: dd/mm/aaaa
- Data de validade: dd/mm/aa

3



EMBALADOS NA PRESENÇA DO CONSUMIDOR

Informações da etiqueta:

- Nome do produto: pão francês
- Marca: Padaria Estrela
- Lista de ingredientes: farinha de trigo, água, sal, fermento biológico
- Data de validade: dd/mm/aa
- Método de conservação: manter em local seco e arejado

4

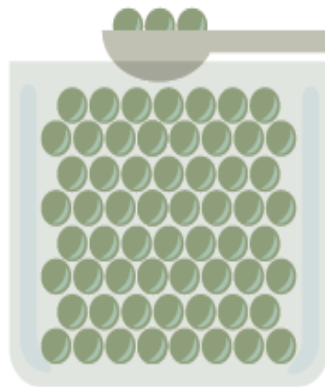


EMBALADOS NA AUSÊNCIA DO CONSUMIDOR

Informações da etiqueta:

- Denominação de venda do alimento
- Lista de ingredientes em ordem decrescente de proporção
- Identificação de origem: razão social e endereço do fabricante, do distribuidor quando proprietário da marca e do importador, para alimentos importados
- Data de validade
- Identificação do lote
- Instruções para o preparo e uso do alimento
- Modo de conservação
- Informação nutricional, conforme legislação vigente e Registro, quando obrigatório

5



PRODUTOS A GRANEL

Informações da etiqueta:

- Nome do produto: ervilha
- Marca: Hikari
- Data de validade: dd/mm/aa

6



PRODUTOS PRÉ-PREPARADOS

Informações da etiqueta:

- Nome do produto: frango temperado
- Data de manipulação: dd/mm/aaaa
- Data de validade: dd/mm/aa

Identificação – para troca ou descarte



6.1.2. As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, com prazos de validade vencidos, avariados, adulterados, fraudados, reprovados, devolvidos ou recolhidos do mercado, destinados à devolução ou descarte devem ser mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados, pelo menor tempo possível e protegidos de forma a impedir a atração, o acesso, o abrigo e proliferação de vetores e pragas urbanas.

Primeiro que vence, primeiro que sai - PVPS



ÁREA DE MANIPULAÇÃO



AFIXAÇÃO OBRIGATÓRIA



Bebida alcoólica pode causar dependência química e, em excesso, provoca graves males à saúde.

É proibida a venda, oferta, fornecimento, entrega e permissão do consumo de bebida alcóolica, ainda que gratuitamente, aos menores de 18 anos de idade.

Lei Estadual nº 14.592, de 19 de outubro de 2011, artigo 243 da Lei Federal nº 8.069, de 13 de julho de 1990.

Para informar o descumprimento da lei, ligue 0800 771 3541 ou acesse www.alcoolparamenoreseproibido.sp.gov.br.

É proibido fumar neste local.
Smoking prohibited in this area.



Para informar o descumprimento da lei, ligue 0800 771 3541 ou acesse www.leiantifumo.sp.gov.br Lei Estadual 13.541 de 07 de maio de 2009.

To report violation of the law, call 0800 771 3541 or access site www.leiantifumo.sp.gov.br State Law 13.541 of may, 07, 2009.

Área de manipulação



Boas práticas de manipulação de alimentos



Lixeiras na área de manipulação



Todo o lixo deve ser ensacado em sacos plásticos apropriados e a tampa das lixeiras deve ser acionada por meio do por pedal.



Quando o óleo deve ser trocado?

Há sinais que indicam que o óleo deve ser trocado (análise sensorial ou através de fitas):

- Alterações no cheiro, sabor, cor;
- Formação de espuma;
- Fumaça.

TRANSPORTE



O transporte

O transporte dos alimentos deve garantir a higiene, a segurança e a qualidade do alimento. O veículo e/ou caixa térmica devem atender às especificações contidas, na Portaria nº 2619 (item 10. Transporte).





É permitida a utilização de caixa isotérmica ou similar, com revestimento interno e externo, de material liso, atóxico, resistente, impermeável e lavável, com tampa ou outro sistema de fechamento perfeitamente ajustado.

DESTINO DOS RESÍDUOS





CAIXA DE GORDURA

2.4.27. É obrigatória a presença de caixa de gordura, mantida bem vedada, próxima à área de geração do resíduo. Deve estar localizada fora das áreas de manipulação e armazenamento de alimentos.

Não existe caixa de gordura nas feiras. Que cuidados devo tomar?

Providenciar um recipiente para o despejo de água e demais resíduos que venham a se acumular durante o período de comercialização. A água servida deverá ser despejada em local ligado à rede de esgoto. Óleos e outros resíduos deverão ser destinados de acordo com a Lei nº 12.305/10.





ATENÇÃO À LEI nº 13.478/2002, Art. 164 É **PROIBIDO**
DESCARREGAR OU DESPEJAR ÁGUA SERVIDA, ÓLEO, GORDURA (...) EM VIAS E
LOGRADOUROS PÚBLICOS

ÁGUA



Limpeza da caixa d'água



Quando lavar o reservatório?

1. Quando for instalado.
2. A cada **6** meses.
3. Na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água.
4. A higienização poderá ser feita por um profissional ou não. Veja como realizar a higienização, no slide seguinte.

1. Feche o registro de entrada de água do estabelecimento ou amarre a bóia;



2. Armazene água da própria caixa para usar enquanto estiver fazendo a limpeza;



3. Esvazie toda a água da caixa;



4. Tampe a saída para que a sujeira não desça pelo ralo;



5. Utilize um pano úmido e a água armazenada para lavar as paredes e o fundo da caixa. Se a caixa for de fibrocimento, substitua o pano úmido por uma escova de fibra vegetal ou de fio de plástico macio. Não use escova de aço, vassoura, sabão, detergente ou outros produtos químicos;



6. Retire a água da lavagem e a sujeira com uma pá de plástico, balde e panos. Seque o fundo com panos limpos;



7. Encha a caixa e adicione 2 litros de hipoclorito de sódio para cada 1.000 litros de água;



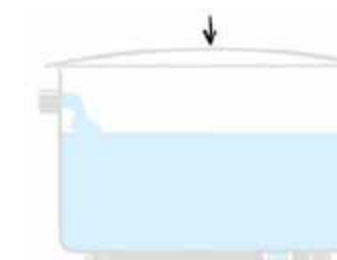
8. Aguarde 2 horas. Não use água neste tempo;



9. Passadas as 2 horas, abra a saída da caixa e a esvazie totalmente abrindo todas as torneiras e acionando as descargas para desinfetar todas as tubulações do estabelecimento;



10. Encher novamente a caixa e utilizar a água normalmente. Tampe bem. A tampa tem que ter sido lavada antes de ser colocada no lugar;



Informações sobre o reservatório

Comprovante de higienização do reservatório de água e POP do Controle da potabilidade da água e higienização do reservatório de água, os quais devem conter informações sobre o tipo de abastecimento da água, volume utilizado, local de armazenamento, localização do reservatório, capacidade e periodicidade de higienização de cada reservatório, descrição do método de higienização, incluindo as características da superfície a ser higienizada, identificação do princípio ativo e do produto utilizado, concentração e tempo de contato dos agentes químicos. O POP deve abordar também, as operações relativas ao controle da potabilidade da água, incluindo as etapas em que a mesma é crítica para o processo produtivo, especificando os locais de coleta das amostras, a frequência de sua execução, as determinações analíticas, a metodologia aplicada e os responsáveis pela operação. Nos casos em que as determinações analíticas ou a higienização do reservatório for realizada por empresa terceirizada, o estabelecimento deve apresentar, para o primeiro caso, laudos de análises e, para o segundo, o certificado de execução do serviço devidamente datado, assinado e contendo todas as informações.

ÁGUA POTÁVEL

11.1. A água utilizada para a **produção de alimentos e gelo**, geração de vapor e **higienização de instalações, equipamentos, móveis, utensílios e veículos de transporte**, proveniente de sistema de abastecimento público ou de fonte alternativa, deve ser **potável**, segundo padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente.



Gelo

“11.3. O gelo utilizado em alimentos ou em superfícies que entrem em contato com alimentos deve ser fabricado com água potável, de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade vigente e estocado sob condições sanitárias adequadas.

11.4. O gelo fabricado e vendido a terceiros deve ser embalado e rotulado, conforme legislação vigente.

[Portaria nº 2619 de 06 de dezembro de 2011 – SMS-G](#)



CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS



Empresa especializada e registrada

O serviço de Controle Integrado de Pragas deve ser contratado com empresa **especializada e registrada**, **QUANDO** o uso de produtos químicos se fizer necessário.

Cabe ao proprietário e a seus colaboradores **SEMPRE** comunicarem o aparecimento de pragas, para que a empresa intensifique sua ação.



VEDAÇÃO DO ACESSO

Instale telas, frisos de borracha (ou outro tipo de vedação), nas portas e janelas, sistema abre e fecha, nos ralos e mantenha pisos, paredes e teto, sem frestas.



RESTRIÇÃO AO ALIMENTO

Proteja todos os recipientes, com alimentos e/ou embalagens e mantenha todo o estabelecimento, sempre, limpo.



RESTRIÇÃO À ÁGUA

Evite acúmulo de água e conserte os vazamentos imediatamente.



RESTRIÇÃO AO ABRIGO

Mantenha tudo organizado e evite o acúmulo de caixas, outras embalagens vazias e lixo.

DOCUMENTAÇÃO OBRIGATÓRIA



TODO O ESTABELECIMENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS **DEVE** POSSUIR AS SEGUINTE DOCUMENTAÇÕES:

1. Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde (**CMVS**).
2. Manual de boas práticas de manipulação.
3. Atestado de Saúde Ocupacional (**ASO**) dos manipuladores.
4. Procedimentos operacionais padronizados (**POPs**).
5. Certificado de participação em curso de Boas Práticas de Manipulação*.
6. Comprovante de treinamento da equipe de manipuladores.
7. Planilhas de controle de recebimento, devolução e temperatura de conservação/exposição dos alimentos.

*O certificado do curso deverá ser emitido por órgãos competentes do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde ou entidade de ensino reconhecida por órgãos vinculados ao Ministério da Educação - MEC ou à Secretaria da Educação do Estado de São Paulo.

CONTINUAÇÃO DA RELAÇÃO DE DOCUMENTOS OBRIGATÓRIOS:

7. Cadastro de funcionários e de fornecedores.
8. Fichas técnicas dos produtos alimentícios e saneantes.
9. Comprovantes de calibração de equipamentos.
10. Cópias dos contratos firmados com empresas terceirizadas e complementos (POP de controle integrado de pragas, potabilidade, outros).

A Portaria nº 2619/2011 traz a relação COMPLETA, de documentos, descrita no capítulo 17. Documentação.



A SEGUIR: DICAS PARA REALIZAR UM TRABALHO COM MAIS SEGURANÇA

Atenção: estas dicas **não** fazem parte da Portaria nº 2619/2011 e foram inseridas nesta apresentação apenas como fonte de **informação relevante**.

QUAIS ESTABELECIMENTOS PRECISAM TER O AVCB?

Em que casos é obrigatório o A.V.C.B / C.L.C.B.

I – construção e reforma;

II – mudança da ocupação ou uso;

III – ampliação da área construída;

IV – regularização das edificações e áreas de risco;

V - construções provisórias (circos, eventos, etc.).

ACESSE O SITE DOS BOMBEIROS E OBTENHA MAIS INFORMAÇÕES:

http://www.ccb.policiamilitar.sp.gov.br/icb/wp-content/uploads/2017/02/Cartilha_de_Orientacao.pdf

Equipamento de segurança



Fique atento à data de recarga do extintor! Verifique também se os sistemas de hidrantes, encanamento e mangueiras também se encontram funcionando.

Botijão de gás e mangueiras

O botijão de uso doméstico tem capacidade para 13kg de GLP. É fabricado segundo norma NBR 8460 da ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas. Possui dispositivo de segurança que, em caso de aumento da pressão interna, libera o GLP impedindo que ocorra uma explosão do vasilhame. Os componentes básicos para instalação com segurança do botijão de gás são:

1) Mangueira: o tipo padrão é de plástico PVC transparente, trançada, com tarja amarela, exibindo a inscrição NBR 8613, o prazo de validade (5 anos) e o nome do fabricante. Seu comprimento pode ser de 80cm, 1m ou 1,25m. A mangueira não deve passar (nem encostar) pela parte de trás do fogão, já que a temperatura nessa região é alta (devido ao forno). Quando isso ocorrer, consulte uma assistência técnica credenciada para que seja feita a troca de entrada da mangueira em seu fogão. A maioria dos modelos tem esse recurso. As mangueiras também podem ser de borracha ou metalizadas, desde que apropriadas para o uso de GLP.

2) Abraçadeiras: servem para fixar a mangueira no fogão e no regulador de pressão de gás do botijão. Nunca use arame, esparadrapo ou outro material no lugar de abraçadeiras.

3) Regulador de pressão de gás: tem como finalidade reduzir a pressão e regular a vazão do gás do botijão para a chama nos queimadores, permitindo a utilização total do produto. No regulador, deve constar a gravação do código do INMETRO e o prazo de validade de 5 anos. Pelo regulador, passam vários elementos químicos presentes no GLP e, por conta disso, pode ocorrer um desgaste natural das suas partes internas. Portanto, preste atenção e troque o seu regulador a cada 5 anos, conforme deve constar na sua embalagem e manual de instalação e operação.



EM AMBIENTES FECHADOS, **NÃO!**



Trabalho para menores (14-18 anos)

A Constituição Federal, em seu artigo 7º, inciso XXXIII considera menor o trabalhador de 16 (dezesseis) a 18 (dezoito) anos de idade.

Segundo a legislação trabalhista brasileira é proibido o trabalho do menor de 18 anos em condições perigosas ou insalubres.

Ao menor de 16 anos de idade é vedado qualquer trabalho, salvo na condição de **aprendiz** a partir de 14 anos.

A partir dos 14 anos é admissível o Contrato de Aprendizagem, o qual deve ser feito por escrito e por prazo determinado conforme artigo 428 da CLT.



Celia Alas

Técnica responsável pelo desenvolvimento desta apresentação

Médica veterinária com especialização em Gestão da Qualidade em Alimentos: indústria e serviços (latu sensu).

cerossi@prefeitura.sp.gov.br

Aline Cardoso

Secretária Municipal de Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Turismo

<http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/trabalho/>

Endereço: Av. São João, 473 - República, São Paulo - SP

CEP: 01035-000

Telefone: 55 (11) 3224-6000