

FABRICAÇÃO DE BISCOITOS E BOLACHAS

LEGISLAÇÃO

- ➔ Lei Estadual nº 1331/01 Regulamentada pelo Decreto estadual nº5711/02
- ➔ Lei Municipal nº9000/96
- ➔ Portaria SVS/MS 326/1997 – Boas Práticas de Fabricação
- ➔ RDC 275/02

❖ REQUISITOS

❖ Condições Estruturais:

- Os animais domésticos não podem ter acesso às áreas de produção, armazenamento e distribuição dos produtos e matérias- primas.
- O fluxo de produção deve ser o mais linear possível e sem cruzamentos com as diversas etapas de produção em áreas distintas.
- Pia para higienização das mãos no local de manipulação dos produtos, com papel toalha (não reciclado), sabão líquido antisséptico e coletor de papel com tampa acionada sem contato manual.
- Pia para lavagem de utensílios e equipamentos em número suficiente para as atividades desenvolvidas e com água corrente.
- Piso contínuo, lavável, impermeável, resistente, antiderrapante, com declividade para o escoamento das águas de limpeza e ralos sifonados e grelhados.
- Paredes e forros de material, liso, resistente, lavável, impermeável, em cores claras. Livre de trincas e bolores
- Portas ajustadas aos batentes, revestidas de material lavável, com fechamento automático (mola) na área de produção e sanitários.
- Janelas com vidros íntegros, fácil acionamento, com fechamento das aberturas por telas milimétricas removíveis. Devem ser posicionadas de maneira que os raios solares não incidam diretamente sobre os alimentos.
- Sanitários com lavatórios dotados de sabão líquido, toalhas descartáveis e lixeiras com tampa acionada sem contato manual. Sem comunicação com as áreas de produção.
- Ventilação natural ou artificial garantindo a renovação do ar, sendo que o fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.
- Luminárias com proteção contra estilhaçamento e em quantidade que proporcione iluminação suficiente para a atividade realizada.

- Fossas, rede pública de esgotos, caixas de gordura em bom estado de conservação e funcionamento.
- Caixas de gordura e esgoto localizadas fora da área de produção, em dimensão compatível com o volume dos resíduos.
- Instalações elétricas isoladas e protegidas de forma que permitam a higienização dos ambientes sem ocasionar choques e/ou curto-circuito.
- Água de abastecimento oriunda da rede pública ou fonte alternativa com potabilidade atestada.
- O reservatório de água deve ser edificado e revestido de materiais que não comprometam a qualidade e potabilidade da água. A limpeza da caixa d'água deve ser realizada a cada 6 meses.
- Deve haver depósito exclusivo para farinhas, protegido de insetos e roedores, ventilado e com aberturas teladas.
- Dependências, utensílios e equipamentos devidamente higienizados.

❖ **Equipamentos, Móveis e Utensílios**

- Equipamentos em perfeito estado de funcionamento e de fácil higienização
- Bancadas, mesas e demais superfícies de manipulação impermeabilizadas, com superfícies íntegras e sem frestas
- Equipamentos de refrigeração e congelamento em boas condições de funcionamento, com capacidade suficiente para o volume de alimentos a serem acondicionados, com controle e registro diário das temperaturas.
- Estufa, balcão térmico e outros equipamentos de conservação pelo calor mantidos em bom funcionamento e limpeza.
- Sistema de exaustão para fornos, fogões e fritadeiras em boas condições de funcionamento e limpeza.
- Coletores de resíduos (lixo) com tampa acionada por pedal e providos de sacos plásticos.
- Utensílios, móveis e equipamentos que entram em contato com os alimentos devem ser lisos, de fácil limpeza e de material não contaminante, conservados e resistentes à limpeza e desinfecção.

❖ **Limpeza e Desinfecção:**

- Procedimentos de limpeza e desinfecção que garantam a higiene do ambiente e dos equipamentos, maquinários, móveis e utensílios
- Armazenagem de produtos de limpeza em local isolado dos gêneros alimentícios
- Todos os produtos de limpeza deverão possuir registro no Ministério da Saúde no rótulo.

❖ **Matérias-primas:**

- Produtos processados, utilizados como matéria-prima ou para revenda, adquiridos embalados e com rotulagem.
- Obedecer às orientações do fabricante quanto a temperatura, forma de conservação, armazenamento e prazo de validade das matérias-primas e produtos utilizados.
- Não perecíveis armazenados em locais livres de umidade e calor excessivo.
- Os alimentos reprovados ou com prazo de validade vencido devem ser imediatamente devolvidos ou desprezados.
- Adquirir produtos de origem animal inspecionados pelo órgão competente (SIF, SIP ou SIM-CURITIBA), quando for o caso.
- Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos.
- Todos os alimentos que após a abertura ou retirada da embalagem original, não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados em embalagens fechadas e identificadas com designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade (não ultrapassando a data estipulada pelo fabricante).
- Os alimentos devem ser descongelados sob refrigeração, a temperaturas inferiores a 5°C, ou em forno de microondas quando forem submetidos imediatamente à cocção.
- Alimentos protegidos contra ação de insetos e poeira.
- Ausência de materiais estranhos ou em desuso nas áreas de manipulação.

❖ **Manipuladores de Alimentos**

- Uniformes ou vestimenta compatíveis com a atividade, conservados e limpos, usados exclusivamente nas dependências internas. Com calçados fechados, cabelos presos e bem protegidos, unhas aparadas e sem esmalte, sem uso de adornos e aparentando bom asseio pessoal.
- Ausência de lesões cutâneas e doenças infectocontagiosas. Apresentar boas condições de saúde. Não manipular alimentos caso apresentem lesões ou sintomas de enfermidades
- Devem proceder a lavagem das mãos antes e após manipular alimentos, ou qualquer interrupção, após tocar materiais contaminados ou usarem sanitários e sempre que necessário.
- Durante o desempenho das atividades não devem fumar, espirrar, tossir, falar ao celular, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar os alimentos.

❖ **Treinamento**

- O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser submetido a curso de capacitação abordando, no mínimo, os seguintes temas:
 - Contaminantes alimentares;
 - Doenças transmitidas por alimentos.
 - Manipulação higiênica dos alimentos.
 - Boas Práticas.

OBS.: O treinamento deve ser realizado por profissional habilitado. Recomenda-se que para uma abordagem eficiente dos temas a carga horária mínima seja de 08 horas.

❖ **Exposição à venda**

- Produtos expostos protegidos de poeira, insetos, agentes químicos, objetos estranhos.
- Todos os alimentos produzidos que forem embalados, devem possuir os dizeres obrigatórios de rotulagem, conforme Resolução RDC nº 259/2002 da ANVISA.

❖ **Resíduos**

- Lixo acondicionado em coletores de fácil higienização, dotados de tampa e pedal, dentro de sacos plásticos.
- Lixeira/Abrigo de resíduos protegida da ação de animais, vetores ou pragas.

❖ **Controle de vetores ou pragas**

- Janelas, portas e demais aberturas dotadas de sistemas de proteção contra a entrada de vetores ou pragas (telas milimetradas, molas, cortinas de ar, etc.) na área de preparação e armazenamento de alimentos.
- Caso haja necessidade de desratização e/ou desinsetização com produtos químicos, contratar empresa que seja licenciada junto a vigilância sanitária.