

FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS

LEGISLAÇÃO

- ➔ RDC 216/04
- ➔ Portaria SVS/MS 326/1997 – Boas Práticas de Fabricação
- ➔ Lei Estadual nº 1331/01 Regulamentada pelo Decreto estadual nº5711/02
- ➔ Lei Municipal nº9000/96

❖ REQUISITOS

❖ Condições Estruturais:

- O fluxo de produção deve ser o mais linear possível e sem cruzamentos com as diversas etapas de produção em áreas distintas.
- Os animais domésticos não podem ter acesso às áreas de produção, armazenamento e distribuição dos produtos e matérias- primas.
- Piso contínuo, lavável, impermeável, resistente, antiderrapante, com declividade para o escoamento das águas de limpeza.
- 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.
- Ralos sifonados com grelhas e dispositivo para fechamento.
- 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.
- Instalações Sanitárias para funcionários não podem ter comunicação direta com as áreas de produção. Separados por sexo. Pias dotados de sabão líquido, toalhas descartáveis e lixeiras com tampa acionada sem contato manual.
- Fossas, rede pública de esgotos, caixas de gordura localizadas fora da área de produção, em dimensão compatível com o volume dos resíduos e em bom estado de conservação e funcionamento.
- Dependências, utensílios e equipamentos devidamente higienizados
- 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 (Lei nº 9000/96 e Decreto Estadual nº 5711/2002).
- Ventilação natural ou artificial garantindo a renovação do ar.

- Local iluminado e com proteção contra estilhaçamento nas luminárias ou led.
- Instalações elétricas isoladas e protegidas de forma que permitam a higienização dos ambientes sem ocasionar choques e/ou curto-circuito.
- Pia para higienização das mãos nas áreas de produção dos alimentos, com papel toalha (não reciclado), sabão líquido antisséptico e coletor de papel com tampa e pedal.
- Pia para lavagem de utensílios em número suficiente para as atividades desenvolvidas e com água corrente.
- Local para lavagem das caixas térmicas hot box e depósito das mesmas, se for o caso.

❖ **Equipamentos e Utensílios:**

- 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.
- Lixeiras com tampa acionada por pedal e providos de sacos plásticos.
- Produtos de limpeza devem possuir no rótulo o registro no Ministério da Saúde.
- 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.

❖ **Manipuladores de alimentos:**

- Apresentar boas condições de saúde. Manter rigorosa higiene pessoal, com unhas curtas sem esmalte e sem adornos. Usar os cabelos presos, protegidos e calçados fechados dentro da área de produção aparentando bom asseio pessoal.
- Ausência de lesões cutâneas e doenças infectocontagiosas. 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.
- Uniformes compatíveis com a atividade, conservados e limpos, usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento.
- Durante o desempenho das atividades não devem fumar, espirrar, tossir, falar ao celular, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar.

- **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 e Boas Práticas.

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

❖ **Alimentos:**

- Obedecer às orientações do fabricante quanto a temperatura, forma de conservação, armazenamento e prazo de validade das matérias-primas e produtos utilizados.
- Os alimentos estragados ou com prazo de validade vencido devem ser imediatamente desprezados.
- Adquirir produtos de origem animal inspecionados pelo órgão competente (SIF, SIP ou SIM-CURITIBA).
- 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. Uma vez descongelado, o alimento não pode ser recongelado.
- Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas.
- Transporte dos alimentos protegidos e em temperaturas adequadas.
- Alimentos protegidos contra ação de insetos e poeira.
- Ausência de materiais estranhos ou em desuso nas áreas de manipulação.

❖ **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 desinsetização com produtos químicos, contratar empresa devidamente licenciada junto a vigilância sanitária.