



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO LIVRAMENTO SECRETARIA DE SAÚDE - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES

- * Dedetização deve ser realizado por empresa, especializada e com devido licenciamento, com fornecimento de laudo técnico, com validade de 6 meses;
- * Barreiras físicas contra o acesso de pragas;
- * Controle de resíduos (lixo) para impedir a atração, abrigo, acesso ou proliferação de pragas,

A RDC 275/2002 ANVISA



RDC Nº 216/04 - ANVISA



Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, são procedimentos que devem ser adotados, por serviços de alimentação, a fim de garantir, a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade, dos alimentos preparados com a legislação vigente.

Objetivo: Proteger a saúde da população, proporcionar a melhoria das condições higiênicas – sanitárias dos alimentos.
Produção de alimentos confiáveis e seguros;
Redução do número de surtos causados, por doenças transmitidas por alimentos (DTA'S)

ABASTECIMENTO DE ÁGUA

- * Usar somente água potável;
- * Gelo: Fabricado a partir, de água potável;
- * Reservatório: Deve ser higienizado, a cada 6 meses;
- * Quando forem usadas fontes alternativas, de abastecimento – Poço artesiano – a potabilidade deve ser testada, semestralmente com laudos laboratoriais;



O estabelecimento deve elaborar os documentos denominados : Procedimentos Operacionais Padronizados Os POPs, assim como monitorar, avaliar e registrar os procedimentos aplicados, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias, necessárias para o fornecimento de alimentos seguros aos consumidores.

Os estabelecimentos processadores/industrializadores que realizem qualquer uma das seguintes atividades: produção/industrialização, fracionamento, armazenamento, e transporte de alimentos industrializados devem desenvolver, implementar e manter no mínimo oito POPs, que são eles:

- * Higienização das Instalações, equipamentos, móveis e utensílios.
- * Controle da potabilidade da água.
- * Higiene e saúde dos manipuladores.
- * Manejo dos resíduos.
- * Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.
- * Controle integrado de vetores e pragas urbanas.
- * Seleção de matérias-primas, ingredientes e embalagens.
- * Programa de recolhimento de alimentos.

Todos os POPs devem conter, obrigatoriamente, as seguintes informações:

- * quem é o responsável pela operação (cargo, função ou nome);
- * qual a frequência de execução da operação;
- * quais materiais e equipamentos de proteção individual (EPI) (quando necessários);

SERVIÇO DE VIGILÂNCIA MUNICIPAL
END: SENADOR SALGADO FILHO, 662
TEL: 65 – 3968 1181

BOAS PRÁTICAS PARA O SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

DEVERES DO MANIPULADOR

- * Asseio pessoal;
- * Apresentar-se devidamente uniformizado: (de cor clara);
- * Lavar cuidadosamente as mãos;
- * Os homens com barba aparada;
- * Não utilizar adornos maquiagem, perfumes;
- * Ter as unhas curtas e sem esmalte;
- * Não devem fumar, cantar, assobiar, espirrar, tossir, comer, manipular dinheiro, durante as atividades;
- * Devem usar cabelos presos, e protegidos por redes, ou toucas;
- * Deve fazer exame de saúde, no mínimo 1 vez ao ano – carteira de saúde, e carteira de vacinas atualizadas;
- * Manipuladores com lesões, ou sintomas, de doenças, devem ser afastados, das atividades;
- * Promover capacitação em BPF do responsável, pela atividade, de manipulação de alimentos

INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

- * O acesso deve ser independente
- * Lâmpadas protegidas;
- * Portas e janelas com telas milimétricas;
- * Possuir exaustor;
- * Proibido o uso de utensílios de madeira
- * PISO, PAREDES E TETO: de cor clara, lisos, impermeáveis e de fácil higienização;
- * De preferência Possuir 2 Cubas - uma para lavagem de utensílios, e outra para lavagem de mãos;
- * Abastecimento água potável, e dispor de rede de esgoto;
- * Banheiros: e vestiário: sem comunicação direta, com a área de produção, separados por sexo;
- * Manter o ambiente de manipulação, limpo e organizado;

COMO EVITAR A CONTAMINAÇÃO CRUZADA?

- * Utilize diferentes utensílios (colheres, recipientes...), para manipular, servir e guardar, os alimentos, crus e cozidos.
- * Lave bem as mãos e os utensílios de cozinha, ao manipular alimentos diferentes;
- * Nunca misture alimentos que serão consumidos crus com alimentos prontos;
- * Alimento refrigerado temperatura 4°C a 7°C, e congelados -18°C;
- * Escolher as matérias primas com integridade, e higiene nas embalagens;
- * Acondicione os alimentos em temperatura, adequada, respeite sempre a regra: TEMPO/TEMPERATURA.
- * Guarde os alimentos em embalagens, ou recipientes, bem fechados. Dê preferência aos de vidro;