

Guia para Elaboração do

Manual de Boas Práticas

para

Serviços de Alimentação

2ª edição

CRN 4

Produção: Conselho Regional de Nutricionista - 4ª Região (CRN-4)

1º Edição Gestão CRN-4 (2007)

Autoras: Fabiana Bom Kraemer; Maria Arlette Saddy; Sílvia Regina Magalhães Couto Garcia Silva

2º Edição e Revisão:

Gestão CRN-4 (2019/2022)

Marta Moeckel Amaral Lustosa; Karla Patrício Carvalho, Lilian Gullo de Almeida, Lúcia França Santos, Wanessa Natividade Marinho, Kátia Alessandra Mendes da Silva, Natália Rubia de Souza Lima

Gestão CRN-4 (2022-2025)

Aline Gomes de Mello de Oliveira, Luana Gonçalves Limoeiro, Manoela Pessanha da Penha, Kátia Alessandra Mendes da Silva, Natália Rubia de Souza Lima

Projeto Gráfico e Diagramação: Agência 2KS

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO.....	04
PREFÁCIO.....	05
CAPÍTULO I:.....	07
CAPÍTULO II:.....	11
2.1. Considerações Iniciais	
2.2. Etapas para elaboração do MBP	
2.3. Composição do MBP	
2.3.1 identificação do MBP	
2.3.2 Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios	
2.3.3 Higienização da edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios	
2.3.4 Controle de vetores e pragas urbanas	
2.3.5 Manejo de resíduos e rejeitos	
2.3.6 Recursos humanos	
2.3.7 Processo de produção	
2.3.8 Controle de qualidade	
2.3.9 Transporte	
2.3.10. Informações aos consumidores	
2.3.11 Documentação e registro	
CAPÍTULO III:.....	56
3.1 Serviços de alimentação Especializados em Preparações da Culinária Oriental	
3.2 Serviços de Alimentação em Eventos de Massa	
3.3 Veículos de Comida sobre Rodas - Food Trucks	
3.4 Dark Kitchens	
CAPÍTULO IV: A ATUAÇÃO DA FISCALIZAÇÃO DO CRN-4:.....	66
REFERÊNCIAS.....	69

ABREVIACÕES E SIGLAS

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

BP - Boas práticas

BPM - Boas Práticas de Manipulação

CIS-A - Certificado de Inspeção Sanitária

CIP - Controle Integrado de Pragas

CRN – Conselho Regional de Nutricionistas

CFN – Conselho Federal de Nutrição

DTA – Doenças Transmitidas por alimentos

FAO - Food Agriculture Organization

ILPI - Instituições de Longa Permanência para Idosos

IDEC - Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor

LOSAN - Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional

MBP - Manual de Boas Práticas

MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

MS – Ministério da Saúde

dB - decibéis

NR - Norma regulamentadora

OMS - Organização Mundial de Saúde

PIQ - Padrões de Identidade e Qualidade

PNF - Política Nacional de Fiscalização

PNRS - Política Nacional de Resíduos Sólidos

POP - Procedimentos Operacionais Padronizados

PCMSO - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional

RDC - Resolução de Diretoria Colegiada

SAN – Segurança Alimentar e Nutricional

SIF - Serviços de Inspeção Federal

UAN - Unidades de Alimentação e Nutrição

UPA - Unidades de Pronto Atendimento

APRESENTAÇÃO

APRESENTAÇÃO

O Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região (CRN-4) vem disponibilizando, gratuitamente, no site, o Guia baseado na legislação sanitária vigente, que serve como consulta para os nutricionistas elaborarem o Manual de Boas Práticas para Serviço de Alimentação. Este material é fruto do trabalho exitoso das gestões anteriores e trata-se de publicação técnica que tem acesso significativo, sendo de grande utilidade para os profissionais.

Diante da necessidade de constante atualização, coube à Câmara Técnica de Alimentação Coletiva das gestões 2019-2022 e 2022-2025, uma edição atualizada e adaptada à nova realidade quanto às normas de segurança dos alimentos e atuação do nutricionista.

Esperamos que esse Roteiro para Elaboração do Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação siga sua primordial função, compartilhando com os nutricionistas e técnicos em Nutrição e Dietética os cuidados especiais na segurança dos alimentos e contribuindo para a saúde do consumidor nos locais onde atuam.

Marta Moeckel
Presidente – CRN-4

Guia para Elaboração do Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação

Ocorrências adversas à segurança de alimentos podem ter impacto negativo na saúde pública e na economia. Todos os constituintes da cadeia de suprimento de alimentos, do campo ao prato, devem estar comprometidos para garantir que os alimentos que consumimos não causem danos à nossa saúde. Alimentos seguros são imprescindíveis para a promoção da saúde e a erradicação da fome, dois dos 17 objetivos da Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável.

Os surtos de doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA), de notificação compulsória imediata com registro no Sistema de Informação de Agravos de Notificação (Sinan) podem representar ameaça à saúde pública. No Brasil, no período de 2012 a 2021, foram notificados 6.347 surtos de DTHA, com o envolvimento de 104.839 doentes, 13.446 hospitalizados e 89 óbitos. Dos surtos notificados, 37,7% tiveram a residência como local de ocorrência e cerca de 45,9% ocorreram em restaurantes, padarias e similares, creche, escola, trabalho, hospitais, unidades de saúde ou asilo, o que envolve, de alguma forma, os diversos serviços de alimentação.

Na medida da evolução da ciência e consequentemente da legislação sanitária o CRN-4, comprometido com a atuação do nutricionista nos serviços de alimentação, e sobretudo com a saúde da população, promove, mais uma vez, a atualização desse precioso material.

O Guia para Elaboração do Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação propõe-se a facilitar o processo de elaboração do manual de boas práticas ao reunir orientações quanto ao formato, conteúdo e arcabouço legal vigente. A presente obra reflete a enorme experiência dos nutricionistas que compõem a Câmara Técnica

de Alimentação Coletiva da gestão 2019-2022 e 2022-2025.

O guia reúne 4 capítulos, onde o primeiro traz um histórico das normas nacionais sobre a produção de alimentos seguros. No segundo capítulo, são elencadas as etapas para a elaboração e o conteúdo necessário que deverá compor o MBP incluindo a descrição da edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios do serviço e de seus processos de higienização; o controle de vetores e pragas urbanas; o manejo de resíduos e rejeitos; recursos humanos; o processo de produção; o controle de qualidade; transporte; informações aos consumidores; e a documentação e registro necessários. No capítulo 3 são destacadas especificidades de diferentes segmentos como restaurantes de culinária oriental, dark kitchens, food trucks e eventos de massa. E por último, o capítulo 4 apresenta as diretrizes que norteiam a atuação dos fiscais do Conselho Regional de Nutricionistas – 4º Região (CRN-4).

Me sinto honrada de fazer a apresentação, aos meus colegas de profissão, da nova edição do guia que já me foi de enorme utilidade desde a sua primeira edição de 2007, de autoria da querida nutricionista Arlete Santos, que tive a felicidade de compartilhar conhecimentos na mesma equipe da Vigilância Sanitária do Estado do Rio de Janeiro. Naquela época o Manual de Boas Práticas era uma novidade para muitos profissionais e um roteiro com as informações que deveriam estar presentes foi bastante pedagógico no sentido de contribuir para a difusão desse instrumento entre a categoria assim como a responsabilidade de elaborá-lo. É importante destacar que a primeira norma brasileira, de âmbito de aplicação nacional, que tornou obrigatório o manual de boas práticas para produtores e prestadores de servi-

ços na área de alimentos foi a Portaria do Ministério da Saúde nº 1428/1993, instituindo o Manual como o documento de registro das Boas Práticas.

Posteriormente à publicação das RDC/ANVISA nº 275/2002 e RDC/ANVISA nº 216/2004, em 2007 um Guia novo e atual, foi disponibilizado pelo CRN-4. Neste período, já havia uma melhor compreensão sobre a importância e função do MBP. No entanto, ainda era perceptível, em diversos setores da área de alimentação coletiva, o desafio

para nós nutricionistas para elaborar o manual de boas práticas do serviço de alimentação.

A nova edição do Guia para Elaboração do Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, de 2023, certamente contribuirá de forma admirável na consolidação do nosso compromisso com as boas práticas e nos esforços da produção segura de alimentos. Espero que, assim como eu, os nutricionistas encontrem neste Guia uma fonte de conhecimento e de inspiração!

Thadia Turon Costa da Silva

Professora do setor de alimentação coletiva do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro

CAPÍTULO

1

**A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS
SEGUROS NO CONTEXTO DA
SEGURANÇA ALIMENTAR E
NUTRICIONAL**

Em meados dos anos de 1980 surge, no Brasil, o termo segurança alimentar, o que não significa ausência de preocupações acerca do tema em período progressivo, ou mesmo falta de influência nos debates mundiais sobre tal questão (IPEA, 2014). De acordo com Leão (2013) a evolução conceitual sobre segurança alimentar ocorre em âmbito internacional e nacional, sendo processo contínuo que acompanha as necessidades de cada povo e de cada época.

Segundo a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) - (Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006), por Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) entende-se a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base, práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2006).

A segurança alimentar passa da concepção, essencialmente, pautada na produção de alimentos para englobar questões referentes à cultura alimentar e qualidades sanitária, biológica e nutricional dos alimentos, sendo ampliado para segurança alimentar e nutricional (ALIAGA; SANTOS; BOMFIM, 2020). A Food Agriculture Organization (FAO) define segurança alimentar como a “situação na qual toda a população tem pleno acesso físico e econômico a alimentos seguros e nutritivos que satisfaçam as suas necessidades e preferências nutricionais para levar uma vida ativa e saudável” (SOUZA et al., 2017).

Com o conceito de SAN estabelecido, observa-se os aspectos considerados como: o respeito à sustentabilidade do sistema alimentar, aos hábitos e à cultura alimentar e, por fim, alvo de nosso interesse no presente trabalho, à qualidade sanitária dos alimentos. Sob este último enfoque, o termo oferta de alimento seguro significa garantia de consumo alimentar seguro no âmbito da saúde coletiva, ou seja, livres de contaminantes de natureza química (agroquímicos), biológica (organismos patogênicos), física ou de outras substâncias que possam colocar em risco a saúde do indivíduo (SILVA JR, 2020).

O termo segurança de alimentos tem origem baseada na expressão em inglês Food Safety, e se refere à garantia da qualidade dos alimentos que são comercializados, englobando todas as etapas de manipulação e preparo até o consumo. Desta forma, os serviços de alimentação devem garantir que os alimentos produzidos sejam de qualidade, de modo a atender os requisitos básicos que circunscrevem o conceito de alimento seguro (SGS ACADEMY, 2019).

A Segurança Alimentar é preconizada por organismos e entidades como a FAO e a Organização Mundial de Saúde (OMS) e, no âmbito nacional, o Ministério da Saúde (MS), o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e o Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (IDEC) são os órgãos responsáveis. As normas internacionais relativas aos alimentos são de responsabilidade da Comissão Internacional do Codex Alimentarius que trata-se de padrões alimentares adotados internacionalmente e apresentados uniformemente e que tem por objetivo proteger a saúde do consumidor e estimular a elaboração e o estabelecimento de definições e exigências para alimentos de modo a promover sua harmonização e facilitar o comércio internacional (OPAS, 2005).

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), subordinada ao Ministério da Saúde, coordena o sistema de controle nos serviços de alimentação, tais como: restaurantes, bares, lanchonetes, empresas de refeições coletivas, panificadoras, lojas de conveniência, mercearias, entre outros.

Visando melhorar as condições higiênico-sanitárias no processo produtivo de refeições, o Ministério da Saúde publicou a Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993, recomendando a elaboração do Manual de Boas Práticas (MBP) para Manipulação de Alimentos, baseado nas publicações técnicas da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Organização Mundial de Saúde e Codex Alimentarius. No MBP deverão estar descritas as normas de procedimentos para atingir um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto e/ou de um serviço na área de alimentos, cuja eficácia e efetividade deve ser avaliada através da inspeção e/ou da investigação (BRASIL, 1993). Busca-se definir procedimentos de boas práticas para os serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias das refeições prontas para o consumo.

Em agosto de 1997, foi publicada a Portaria Ministerial nº 326, de 30 de julho de 1997 que estabelece as condições técnicas para a elaboração do Manual de Boas Práticas. As diretrizes descritas nesta portaria são destinadas à pessoa jurídica que possua estabelecimento no qual sejam realizadas atividades de produção/industrialização, fracionamento, armazenamento e/ou transporte de alimentos industrializados (BRASIL, 1997).

Para os serviços de alimentação, em 2004, a ANVISA publicou a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 216 de 15 de setembro de 2004 com o objetivo de atingir a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos alimentos para todos os serviços que oferecem alimentos ao público, tais como lanchonetes, restaurantes, cozinhas industriais, buffets, padarias, pastelarias, confeitarias e outros. A norma orienta os gestores dos

estabelecimentos a procederem de forma adequada e segura na manipulação, preparo, acondicionamento, armazenamento, transporte e exposição dos alimentos à venda (BRASIL, 2004). Esta Resolução não se aplica à manipulação de produtos para a Terapia de Nutrição Enteral, conforme atualização em 2014 (BRASIL, 2014).

Em 2020 foi publicada a Portaria IVISA-RIO N° 2-N de 11 de novembro de 2020 que aprova o regulamento técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos de Alimentos que apresenta por objetivo a fixação de parâmetros higiênico-sanitários de inspeção e fiscalização, voltados à proteção da saúde da população em diferentes tipos de serviços de alimentação (RIO DE JANEIRO, 2020).

E em 2022, a Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária publicou a Resolução- RDC nº 656 de 24 de março de 2022 que estabelece as regras sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa, incluindo requisitos mínimos para avaliação prévia e funcionamento de instalações e serviços relacionados ao comércio e manipulação de alimentos e definição de responsabilidades (BRASIL, 2022).

Diante do exposto, a implantação das boas práticas de manipulação (BPM) em serviços de alimentação, assim como a elaboração do MBP devem ser pautadas na legislação vigente de forma a viabilizar que o processo produtivo de refeições seja realizado de forma segura – sob o aspecto higiênico-sanitário, minimizando o risco de surtos de doenças transmitidas por alimentos e garantindo a manutenção e/ou recuperação do estado de saúde do comensal/consumidor.

CAPÍTULO

2

**O MANUAL DE BOAS
PRÁTICAS (MBP) PARA
SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

2.1. Considerações Iniciais

O setor de Alimentação Coletiva compreende aquele em que são desenvolvidas “atividades de Alimentação e Nutrição realizadas nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), como tal entendidas as empresas e instituições, hotéis, hotelaria marítima, comissárias, unidades prisionais, hospitais, clínicas em geral, hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA), spa clínicos, serviços de terapia renal substitutiva, Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI) e similares, atividades próprias da Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar, do Programa de Alimentação do Trabalhador e do Serviço Comercial de Alimentação” (CFN, 2018).

O processo produtivo adotado nestes estabelecimentos, no que diz respeito à qualidade higiênico-sanitária, deve ocorrer de forma a garantir a produção de refeições seguras a partir da adoção das Boas Práticas de Manipulação (BPM). Conforme apresentado na RDC 216/2004 as Boas Práticas são procedimentos que devem ser adotados pelos gestores dos serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária (BRASIL, 2004). Torna-se, portanto, imprescindível a elaboração do MBP para serviços de alimentação.

De acordo com a Resolução CFN nº 600/2018, o Manual de Boas Práticas de manipulação é um 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 água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, o aperfeiçoamento profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado (CFN, 2018).

Ressalta-se a obrigatoriedade do nutricionista que atua na área de Alimentação Coletiva implantar e implementar as BPM descritas no Manual, atualizando-as sempre que se fizer necessário. Essas práticas devem condizer com a realidade específica de cada serviço de alimentação, e devem passar por atualizações periódicas.

2.2. Etapas para a elaboração do Manual de Boas Práticas

Para a elaboração do MBP sugere-se que seja realizado o diagnóstico situacional; o plano de ação; reunião com gestores conforme descrito a seguir:

1º PASSO: O diagnóstico situacional pode ser composto pela lista de verificação e relatório fotográfico:

- A lista de verificação deverá ser aplicada no serviço de alimentação pelo nutricionista durante o horário de funcionamento do estabelecimento, sem alteração da rotina. Neste momento deverão ser observadas todas as rotinas operacionais desenvolvidas no âmbito do serviço de alimentação. Pode-se utilizar a lista de verificação disponibilizada pelo Programa Alimento Seguro – Mesa, composto por parceria entre EMBRAPA, SENAR, SENAI, SESI, SENAC, SESC, SEBRAE (SESC, 2016), assim como outras listas publicadas na literatura científica que tenham como objetivo subsidiar a avaliação das BPM em Serviços de Alimentação.

- O relatório fotográfico deverá retratar as não conformidades identificadas no serviço de alimentação, subsidiando a necessidade da adoção das ações corretivas, bem como a sensibilização do gestor do estabelecimento. Os registros fotográficos que irão compor o relatório do diagnóstico situacional deverão ser realizados no momento da aplicação da lista de verificação das boas práticas de manipulação.

2º PASSO: Elaboração do plano de ação adaptado poderá ser composto, minimamente, pelos seguintes itens: A. não conformidade identificada; B. ação corretiva; C. responsável pela adequação da não conformidade; D. prazo para a adoção da ação corretiva e E. custo para correção das não conformidades. O plano de ação será ferramenta norteadora para correção das não conformidades identificadas.

3º PASSO: Reunião com os gestores do serviço de alimentação: Apresentação do relatório do diagnóstico situacional e do plano de ação. Após a adoção das ações corretivas será realizada a elaboração do Manual de Boas Práticas.

É importante ressaltar que, durante a elaboração do MBP, os manipuladores de alimentos devem ser capacitados para que as ações corretivas determinadas no relatório do diagnóstico situacional do serviço de alimentação sejam implementadas na rotina do processo produtivo de refeições.

Na Figura 1 está apresentado o modelo de relatório do diagnóstico situacional que poderá ser elaborado pelo nutricionista responsável pela a implantação das boas práticas de manipulação, seja o responsável técnico do serviço ou consultor contratado.

FIGURA 1. Modelo de Relatório do Diagnóstico Situacional

Logomarca do Serviço de alimentação	Manual de Boas Práticas NOME DA EMPRESA	Nº da Página: xx de total de yy páginas do MBP Data da elaboração: Data da revisão: Revisão nº:
<p>RELATÓRIO DE APRESENTAÇÃO DOS RESULTADOS REFERENTES AO DIAGNÓSTICO SITUACIONAL DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO</p> <p>Foi realizada visita técnica ao serviço de alimentação denominado (NOME DA EMPRESA) no dia XX de (mês por extenso) de 20XX, pelo nutricionista (NOME DO PROFISSIONAL), CRN (NÚMERO DE REGISTRO CRN). Foram identificadas as não conformidades que estão descritas neste documento, sendo apresentada a ação corretiva a ser adotada, assim como o responsável e o prazo para adequação da mesma (Quadro 1).</p>		

QUADRO 1. Plano de ação para adequação das não conformidades identificadas.

Não conformidade identificada	Ação corretiva	Responsável pela adequação (a ser definido junto com o gestor do serviço)	Prazo para a Adequação (a ser definido junto com o gestor do serviço)
Objetos como relógio e celular foram encontrados sobre a bancada próxima ao fogão.	Os objetos de uso pessoal e adornos devem ser mantidos em armários fora da área de manipulação.	Nutricionista - para a capacitação dos manipuladores Gestor - aquisição de armários (se necessário for) Manipuladores de alimentos - adoção da conduta adequada.	Imediato
A porta de entrada da cantina não possui proteção inferior contra insetos e roedores.	Providenciar a instalação da borracha de vedação para a parte inferior da porta.	Gestor da unidade - deverá entrar em contato com a empresa de manutenção para a realização do serviço. Manipuladores de alimentos - adoção da conduta adequada.	1 mês
Presença de vetores (baratas)	Manter as tampas dos ralos sempre fechadas. Providenciar a desinsetização do ambiente.	Nutricionista → Capacitação dos manipuladores de alimentos. Gestores → Contactar a empresa de desinsetização para a realização do procedimento.	imediatoo?? imediatoo??
Luminárias sem proteção contra quebras e explosão.	Providenciar e instalar luminárias que possuam proteção contra quebras e quedas.	Gestor - aquisição das luminárias e providenciar a instalação.	15 dias
Elaborado por: Data: Nome / Cargo / Matrícula:		Aprovado por: Data: Nome / Cargo / Matrícula:	

2.3. Composição do Manual de Boas Práticas

O Manual de Boas Práticas deverá descrever as atividades realizadas no serviço de alimentação para atender aos itens exigidos pela legislação sanitária. Deve-se incluir, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios; a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios; o controle 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 a garantia de qualidade das refeições servidas (BRASIL, 2004).

O roteiro para elaboração do MBP e do POP para serviços de alimentação, apresenta os aspectos a serem considerados nesses documentos conforme a Portaria nº 1428 /1993 e a RDC nº 216 /2004 (BRASIL, 1993 e BRASIL, 2004), a saber: Identificação do serviço de alimentação; Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios; Higienização de Instalações (inclusive caixa de gordura), Equipamentos, Móveis e Utensílios; Controle de vetores e pragas (roedores, baratas, etc; Manejo de resíduos e rejeitos; Recursos humanos; Matérias-Primas; Processo de produção; Controle de qualidade; Transporte; Informações ao consumidor; Documentação e registro.

2.3.1. Identificação do Serviço de Alimentação

Como todo documento, o MBP deve iniciar com a identificação do Serviço de Alimentação, que constará dos dados do estabelecimento, conforme proposta apresentada na Figura 2.

FIGURA 2. Modelo de página do MBP referente a Identificação do Serviço de Alimentação

Logomarca do Serviço de alimentação	Manual de Boas Práticas NOME DA EMPRESA	Nº da Página: xx de total de yy páginas do MBP Data da elaboração: Data da revisão: Revisão n°:
IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO		
<p>1 – Razão social;</p> <p>2 – Endereço;</p> <p>3 – Responsabilidade Técnico (Nome e CRN);</p> <p>3.1- Identificação e comprovação da capacitação do responsável (proprietário, responsável técnico ou funcionário designado);</p> <p>4– Autorização de funcionamento;</p> <p>4.1 – Certificado de Inspeção Sanitária – cópia;</p> <p>4.2 – Alvará – cópia;</p> <p>4.3 – Caderneta Sanitária – cópia da capa;</p> <p>4.4 – Taxa de Inspeção Sanitária do exercício fiscal - cópia;</p> <p>4.5 – Horário de funcionamento da empresa;</p> <p>5 - Características do Serviço de Alimentação;</p> <p>a. Horário de funcionamento do restaurante;</p> <p>b. Clientela atendida;</p> <p>c. Tipo e número de refeições servidas por horários de distribuição;</p> <p>d. Tipos de serviço: Informar se o serviço é centralizado, descentralizado, misto, self service, delivery, refeições transportadas;</p> <p>e. Relação das preparações servidas.</p>		
Elaborado por: (Nome e assinatura): Data: Nome / Cargo / Matrícula:	Aprovado por: (Nome e assinatura): Data: Nome / Cargo / Matrícula:	

2.3.2. Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios

A edificação e as instalações dos estabelecimentos de alimentos devem ser projetadas de forma a possibilitar fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas que envolvem a manipulação dos alimentos, visando facilitar as operações de manutenção, conservação e higienização (BRASIL, 2004).

Lembre-se: as áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de

ANOTAÇÕES:

As seguintes Informações devem estar presentes neste subitem do MBP: As áreas/setores que compõem o serviço de alimentação (informando o m²); O tipo de construção e material de revestimento empregado no piso, paredes e tetos, portas, janelas e aberturas de cada setor; O tipo de sistema de exaustão; O tipo de sistema de ventilação; O sistema de água e outros fluídos; Sistema de esgoto; Sistemas elétricos e de iluminação; A temperatura das áreas e Os resíduos sólidos gerados, assim como o local de armazenamento temporário do resíduos sólidos.

As Condições Ambientais Externas devem descrever as áreas circunvizinhas ao estabelecimento tais: localização (condições de salubridade e condições urbanas) e as vias de acesso.

Com relação às Condições Ambientais Internas: Sugere-se descrever sobre os fatores de ambiência que interferem

diretamente ou indiretamente na produção de refeições (BRASIL, 2004). Estes fatores deverão ser descritos por áreas de produção, por exemplo, Administração, Recebimento, Armazenamento em unidades de frios e sob temperatura ambiente, Pré-preparo, Preparo, Cozinha Geral, Fracionamento e Manipulação, Distribuição e Refeitório, entre outros. Com relação aos fatores de ambiência pode-se destacar:

- Ventilação e exaustão: descrever os meios artificiais (exaustores, equipamentos e filtros para climatização), assim como os naturais (janelas), que assegurem o conforto térmico do estabelecimento;
- Adoção de medidas de controle da temperatura, da velocidade do ar e da umidade com a finalidade de proporcionar conforto térmico nas situações de trabalho, observando-se o parâmetro de faixa de temperatura do ar entre 18 e 25 °C para ambientes climatizados, conforme descrito na Norma Regulamentadora (NR) nº17/2021). Importante destacar que devem ser adotadas medidas de controle da ventilação ambiental para minimizar a ocorrência de correntes de ar aplicadas diretamente sobre os trabalhadores (BRASIL, 2021).
- Iluminação: No MBP deve-se descrever se a iluminação é natural ou artificial. A disponibilidade de luz natural é importante para o desempenho das atividades a serem realizadas nos serviços de alimentação, tanto em termos de conforto visual quanto de consumo de energia (SANT'ANNA, 2012). O planejamento de iluminação artificial deve ser realizado de forma a garantir o nível de iluminação adequado para cada setor (SANT'ANNA, 2012). Em todos os locais e situações de trabalho deve haver iluminação natural ou artificial, geral ou suplementar, apropriada à natureza da atividade. A iluminação deve ser projetada e instalada de forma a evitar ofuscamento, reflexos incômodos, sombras e contrastes excessivos. Em todos os locais e situações de trabalho

internos, deve haver iluminação em conformidade com os níveis mínimos de iluminação a serem observados nos locais de trabalho estabelecidos na Norma de Higiene Ocupacional nº 11 (NHO 11) da Fundacentro - Avaliação dos Níveis de Iluminamento em Ambientes Internos de Trabalho, versão 2018 (NR nº 17/2021) (BRASIL, 2021).

- **Sonorização:** De acordo com a NR nº 17 /2022 a organização deve adotar medidas de controle do ruído nos ambientes internos com a finalidade de proporcionar conforto acústico nas situações de trabalho. O nível de ruído de fundo aceitável para efeito de conforto acústico é de até 65 decibéis (dB) (BRASIL, 2022).

- **Cor:** informar a cor adotada para cada ambiente, pois a cor está relacionada com o índice de reflexão. As cores utilizadas no teto e no alto das paredes (acima da altura dos olhos) deve ter o percentual de reflexão acima de 80 % - pode-se destacar a cor branca. Para as paredes abaixo da altura dos olhos o índice de reflexão deve estar entre 50 e 75 % como as cores creme e amarelo palha. Para os pisos as cores recomendadas devem ter o índice de reflexão de 15 a 30%, como por exemplo, cinza escuro, verde escuro, azul escuro e outras.

Além disso, o dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatíveis com todas as operações, sendo necessário anexar a planta baixa ou layout do estabelecimento, identificando os setores de produção. A planta baixa deve ser disponibilizada no MBP e se houver fluxos cruzados, estes deverão ser indicados e as medidas de controle apresentadas.

O serviço de alimentação que utilize o gás ou qualquer substância inflamável como combustível para o funcionamento de fontes geradoras de calor pode estar sujeito à aprovação e fiscalização do órgão público competente, conforme previsto na legislação vigente Portaria “N” S/IVISA-RIO Nº 002 / 2020 (RIO DE JANEIRO, 2020). Por se tratar de uma Portaria municipal, essa regra se aplica ao município do Rio de Janeiro, o mesmo deve ser observado em outros municípios.

As instalações físicas como: pisos, paredes, teto, assim como móveis, tampos, bancadas e pias devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável, íntegros, bem conservados, livres de rachaduras, rugosidades, frestas, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outras imperfeições, de modo a não contribuir na transmissão de contaminantes aos alimentos (BRASIL, 2004).

Nas unidades de frios (câmaras frigorífica de congelamento ou resfriamento, geladeiras e freezers) é obrigatória a instalação de dispositivo para medição de temperatura, de

fácil leitura e calibrado, com visor instalado do lado externo (RIO DE JANEIRO, 2020).

As áreas de manipulação de alimentos devem possuir pias exclusivas para higienização de mãos, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação.

As pias de higienização de mãos devem ser abastecidas por sabão líquido antisséptico, papel toalha descartável não reciclado, coletor de resíduo com pedal e cartaz de orientação de higienização das mãos em local visível e disponível aos funcionários.

Abastecimento de Água

Nesse item do MBP deverá ser descrito como funciona o sistema de abastecimento de água, a origem da água (abastecimento público, poço, entre outros). Ainda neste subitem deverá contar com as seguintes informações: nome da empresa fornecedora de água, a qualificação da mão-de-obra responsável pela manutenção, a localização da cisterna e caixa d'água.

Os gestores dos serviços de alimentação deverão contratar empresa especializada para proceder o controle da potabilidade da água e a limpeza do reservatório de água. A Portaria GM/MS nº 888/2021 dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade (BRASIL, 2021).

O controle deve ser realizado por meio de análises microbiológicas e físico-químicas da água. Os resultados irão definir se a água está própria ou imprópria para o consumo humano. É importante que as análises sejam realizadas por laboratórios cuja competência seja atestada por certificação na norma ABNT NBR/ISSO 17.025/2005 (ABNT, 2005). É importante ressaltar que o reservatório de água deve ser: (BRASIL, 2004):

- Edificado e revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica;
- Livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação;
- Devidamente tampado e de forma permanentemente;
- Higienizado e a comprovação deve ser mediante a apresentação da ordem de serviço

e do laudo de potabilidade da água, emitidos por empresa habilitada nos termos da legislação vigente.

- Higienizado em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

Na inexistência de redes de abastecimento de água e coleta de esgoto, fica o estabelecimento responsável pela adoção de procedimentos adequados e devidamente comprovados, observando a legislação vigente.

Com relação ao gelo e ao vapor utilizado ao longo do processo produtivo e distribuição de refeições, os mesmos devem ser fabricados com água potável, de acordo com o padrão de identidade e qualidade vigente. O gelo deve ser protegido contra contaminação e manipulado em condições higiênico-sanitárias adequadas (BRASIL, 2004).

Equipamentos, móveis e utensílios

ANOTAÇÕES:

Neste subitem deverão ser descritas informações relacionadas aos equipamentos, móveis e utensílios existentes com relação a quantidade, tipo e especificações (modelo e material). É importante ressaltar que os equipamentos, móveis e utensílios sejam descritos por área do serviço de alimentação, à saber: recebimento de materiais, armazenamento a frio e estocáveis, área de pré-preparo, área de preparo / cocção, área de espera para a distribuição, área de distribuição, salão de refeições, área de higienização e outras áreas que compuseram o serviço de alimentação. Informações acerca das condições de conservação dos equipamentos devem ser descritas no MBP.

Manutenção e calibração de equipamentos e/ou utensílios: As manutenções de equipamentos e/ou utensílios podem ser classificadas em corretiva (corrige algum problema que esteja acontecendo no equipamento); preditiva (refere-se à substituição ou renovação de um item ou peça para restaurar sua confiabilidade do equipamento) e preventiva (deve ser realizada regularmente em um equipamento para diminuir a probabilidade de falha) (SANT'ANA, 2012). O processo de manutenção e calibração dos equipamentos, balanças e termômetros deve ser

descrito no MBP, assim como o responsável pela execução. É importante que seja disponibilizada a planilha de controle com os registros de manutenção (BRASIL, 2004).

A manutenção dos equipamentos deve ser realizada por empresa especializada ou por técnico capacitado, de acordo com o equipamento. Os manipuladores devem ser orientados a informar aos responsáveis sobre quaisquer problemas de funcionamento e conservação dos equipamentos e/ou utensílios, para que sejam tomadas as devidas providências. Os responsáveis devem estar cientes da necessidade de aferir e calibrar os termômetros e balanças periodicamente, por empresas certificadas pelo INMETRO. A temperatura dos equipamentos de refrigeração e congelamento devem ser aferidas e registradas em planilha de controle e as mesmas devem ficar disponíveis para consulta.

A Figura 3 apresenta a proposta para a redação da página do MBP que trata das edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios do serviço de alimentação.

FIGURA 3. Proposta para a redação da página do MBP que trata das edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios do serviço de alimentação

Logomarca do Serviço de alimentação	Manual de Boas Práticas NOME DA EMPRESA	Nº da Página: xx de total de yy páginas do MBP Data da elaboração: Data da revisão: Revisão nº:
EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS		
Condições Ambientais Externas: <p>O estabelecimento está situado no pavimento térreo no centro comercial da cidade "Y" onde circulam veículos, pedestres e vendedores ambulantes. Não há histórico de inundações no local e arredores.</p>		
Distribuição das áreas/setores do serviço de alimentação <p>Descrever as áreas / setores que compõem o serviço de alimentação e apresentar o fluxo do processo produtivo de refeições. Em caso de fluxo cruzado é importante informar as medidas corretivas adotadas, a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada.</p> <p>OBSERVAÇÃO: Deve ser anexada a planta baixa do serviço de alimentação, identificando, se houver, os locais onde ocorrem fluxo cruzado é importante descrever as medidas de controle adotadas para minimizar o risco de contaminação.</p> <p>Condições Ambientais Internas - apresentar informações sobre: sistema de exaustão, ventilação, climatização de ambiente; sistema de iluminação; conforto visual e proteção de luminárias e proteção das instalações elétricas considerando as áreas e os setores do serviço de alimentação para o qual este manual de boas práticas está sendo elaborado.</p>		
Área de Recebimento de Matéria-Prima: <p>Descrever os fatores de ambiência: sistema de exaustão, ventilação, climatização de ambiente; sistema de iluminação; conforto visual e proteção de luminárias e proteção das instalações elétricas.</p>		
Exemplo: <p>Sistema de Ventilação e Exaustão:</p> <p>Descreva esse aspecto tendo em vista que esta área deve estar localizada do lado externo do serviço de alimentação, a ventilação é natural, a temperatura e umidade são iguais às do ambiente, a iluminação é natural e não há poluição sonora.</p> <p>Instalações elétricas: devem ser descritas como são as instalações elétricas, ou seja, se estão embutidas. Considerando que as instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em toda a sua extensão por tubulações externas, resistentes e íntegras, de tal forma a conferir segurança e a permitir a higienização dos ambientes.</p>		

A manutenção das instalações elétricas é realizada pela empresa terceirizada (acrescentar o nome).

Sistema de Iluminação: Descrever a iluminação da área de manipulação considerando que a mesma deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos; As luminárias localizadas sobre a área de preparação e de armazenamento dos alimentos são apropriadas e estão protegidas contra explosão e quedas acidentais.

(A descrição também deve ser feita para as demais condições ambientais internas - conforme a realidade do serviço de alimentação)

Armazenamento sob temperatura ambiente e em unidades de frio.

Descrever os fatores de ambiência: sistema de exaustão, ventilação, climatização de ambiente; sistema de iluminação; conforto visual e proteção de luminárias e proteção das instalações elétricas.

Exemplo:

Sistema de Ventilação e Exaustão:

Esta área não possui abertura nas paredes e nenhum sistema de exaustão. O conforto térmico é garantido através de condicionadores de ar, que mantêm a temperatura em média igual a 20° C.

Não há poluição sonora oriunda de equipamentos.

(A descrição também deve ser feita para as demais condições ambientais internas - conforme a realidade do serviço de alimentação)

Área de Armazenamento sob Refrigeração para Carnes e Hortifrutigranjeiros:

Descrever os fatores de ambiência: sistema de exaustão, ventilação, climatização de ambiente; sistema de iluminação; conforto visual e proteção de luminárias e proteção das instalações elétricas.

Exemplo:

Equipamentos frigoríficos apresentam as seguintes características:

Revestimento com material lavável, impermeável e resistente;

Vedação adequada e suficiência na geração de frio que evite condensação, bloqueios, perdas ou a sobrecarga do equipamento;

As câmaras dispõem de:

Exemplo:

- Interruptor de segurança localizado na parte externa que sinalize "ligado" e "desligado";
- Prateleiras e estrados em material impermeável, resistente e lavável;
- Dispositivo de segurança interno que permita abrir a porta por dentro;

- Isento de ralo ou grelha em seu interior;
- Iluminação interna adequada e protegida;
- Termômetro de fácil leitura e calibrado, com visor instalado do lado externo.

Nos equipamentos frigoríficos expositores é obrigatória a instalação de dispositivo para medição de temperatura, de fácil leitura e calibrado, com visor instalado do lado externo.

Para todas as etapas do processo produtivo de refeições: Armazenamento temporário dos resíduos e rejeitos;

Pré-preparo de Carnes; Pré-preparo de Vegetais e Cereais; Preparo / Cocção; Distribuição e Refeitório e Pré-preparo de Vegetais e Cereais deve-se descrever os fatores de ambiência: sistema de exaustão, ventilação, climatização de ambiente; sistema de iluminação; conforto visual e proteção de luminárias e proteção das instalações elétricas.

Elaborado por: (Nome e assinatura):
Data:
Nome / Cargo / Matrícula:

Aprovado por: (Nome e assinatura):
Data:
Nome / Cargo / Matrícula:

Continuação FIGURA 3. Proposta para a redação da página do MBP que trata edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios do serviço de alimentação.

Logomarca do Serviço de alimentação	Manual de Boas Práticas NOME DA EMPRESA	Nº da Página: xx de total de yy páginas do MBP Data da elaboração: Data da revisão: Revisão n°:
EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS		
O serviço de alimentação utiliza os seguintes materiais na estrutura física (Quadro 2 e 3).		

QUADRO 2*. Tipo de construção e material empregado no piso, parede, teto e bancadas em cada área/ setor do serviço de alimentação.

*(informar o número do quadro conforme a sequência do MBP que está sendo elaborado)

Área/Setor	Tipo de Construção				Material Empregado			
	Piso	Parede	Teto	Bancadas	Piso	Parede	Teto	Bancadas
Recebimento								
Armazenamento À Seco								
Armazenamento Em Unidade de Frio								
Pré-Preparo								
Preparo/Cocção								
Espera Para Distribuição								
Distribuição								
Salão de Refeições								
Higienização de Talheres								
Higienização de Equipamentos de Preparo								

Piso

Exemplo:

O piso do serviço de alimentação é de cor clara, antiderrapante, impermeável e lavável. Não apresenta frestas, rachaduras ou descascamentos.

O piso é constituído de material antiderrapante, havendo inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.

Em áreas que permitam a existência de ralos ou grelhas, esses são sifonados, dotados de dispositivos que permitam seu fechamento, evitando a passagem de insetos e roedores. Não é permitido a utilização de papelão, tapetes, carpetes ou outros materiais não sanitários para a formação de pisos.

Paredes e tetos

Exemplo:

As paredes e tetos de cor clara e revestimento liso, impermeável e lavável, íntegros, bem conservados, livres de rachaduras.

QUADRO 3*. Tipo de construção e material empregado nas portas, janelas e aberturas em cada área/ setor do serviço de alimentação.

*(informar o número do quadro conforme a sequência do MBP que está sendo elaborado)

Área/Setor	Tipo de Construção			Material Empregado		
	Portas	Janelas	Aberturas	Portas	Janelas	Aberturas
Recebimento						
Armazenamento À Seco						
Armazenamento Em Unidade de Frio						
Pré-Preparo						
Preparo/Cocção						
Espera Para Distribuição						
Distribuição						
Salão de Refeições						
Higienização de Talheres						
Higienização de Equipamentos de Preparo						

Portas, janelas e aberturas:

Exemplo:

Portas

Possuem superfícies lisas, de fácil limpeza, e estão bem ajustadas aos batentes e possuem fechamento automático.

Janelas

São protegidas com telas milimétricas removíveis, descrever o material, estrutura, se há telas, se é impermeável, lavável, etc.

Aberturas

As aberturas externas das áreas de preparo e armazenagem de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, são providas de telas milimetradas, para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas, e removíveis para facilitar a limpeza periódica.

Instalações sanitárias

Nesse item deve ser descrito a localização, o nº de sanitários por sexo e o sistema de higienização das mãos;

*As instalações sanitárias e vestiários são providos de luz natural ou artificial, ventilação adequada, aberturas para o meio externo devidamente protegidas por telas milimétricas e são de uso exclusivo dos funcionários do serviço de alimentação, separadas por sexo e sem comunicação direta com a área de manipulação e refeitório.

As instalações sanitárias são dotadas de:

- Vasos sanitários com tampo e sobretampo, papel higiênico, pias equipadas com dispensador de sabonete líquido;
- Toalheiro com toalhas de papel não reciclado ou outro sistema seguro para a secagem das mãos e coletores de resíduos com tampa e acionamento por pedal, revestidos com sacos plásticos;
- São providas de chuveiro para a higienização corporal.

Sistemas de esgotamento sanitários e caixa de gordura

O esgotamento sanitário é ligado à rede de esgoto local e compatível com o volume de resíduos, além de estar localizado fora da área de armazenamento e manipulação de alimentos. A caixa de gordura é localizada na área externa.

Resíduos e rejeitos

Nesse tópico devem ser descritos os resíduos e rejeitos produzidos pelos serviços de alimentação, tipos de coletores de resíduos, forma e frequência da coleta da área de

produção, assim como o local de armazenamento até o recolhimento pela empresa especializada.

*O resíduo é disposto adequadamente em recipientes com tampas e com acionamento por pedal, constituídos de material de fácil higienização.

É retirado sempre que os reservatórios estiverem cheios, sem deixar que ultrapassem a capacidade dos mesmos. E são acondicionados fora da área de manipulação, em local fechado, isento de moscas, roedores e outros animais, até o destino final.

A coleta dos resíduos é realizada diariamente por empresa do sistema público ou contratada.

Elaborado por: (Nome e assinatura):

Data:

Nome / Cargo / Matrícula:

Aprovado por: (Nome e assinatura):

Data:

Nome / Cargo / Matrícula:

Continuação FIGURA 3. Proposta para a redação da página do MBP que trata das edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios do serviço de alimentação.

**Logomarca do Serviço
de alimentação**

**Manual de Boas Práticas
NOME DA EMPRESA**

**Nº da Página: xx de total de
yy páginas do MBP
Data da elaboração:
Data da revisão: Revisão nº:**

EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

SISTEMA DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA

- Informar a origem da água utilizada no serviço de alimentação.
- Informar as condições do reservatório de água.
- Informar a empresa responsável pela higienização da caixa d'água.
- Informar a periodicidade de higienização da caixa d'água.
- Informar a origem do gelo utilizado.
- Informar a origem do vapor utilizado no preparo dos alimentos.

Ao MBP deverá estar anexado os seguintes documentos:

- Laudo de potabilidade mensal em caso de fonte alternativa - A cópia deve ser anexada ao MBP.
- Laudo de potabilidade semestral em caso de fonte oficial - A cópia deve ser anexada ao MBP.
- Certificado de execução do serviço de higienização dos reservatórios de água,
- Planilha de controle de higienização da caixa d'água.

FILTRO

- Informar a localização dos elementos filtrantes.
- Informar a periodicidade da troca dos elementos filtrantes.
- Disponibilizar planilha de controle da troca dos elementos filtrantes.

(Observação: todas as informações contidas no MBP deverão retratar a realidade do serviço de alimentação para o qual o documento está sendo elaborado.)

Elaborado por: (Nome e assinatura):
Data:
Nome / Cargo / Matrícula:

Aprovado por: (Nome e assinatura):
Data:
Nome / Cargo / Matrícula:

Continuação FIGURA 3. Proposta para a redação da página do MBP que trata das edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios do serviço de alimentação.

Logotipo da Empresa

Manual de Boas Práticas
NOME DA EMPRESA

Nº da Página: xx de total de
yy páginas do MBP
Data da elaboração:
Data da revisão: Revisão nº:

EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

No Quadro 4 devem ser listados os equipamentos, assim como o estado de conservação por setor do serviço de alimentação.

No Quadro 5 devem ser listados os móveis por área/setor e o estado de conservação dos mesmos.

QUADRO 4*. Descrição dos equipamentos e do estado de conservação por área/setor do serviço de alimentação.

*(informar o número do quadro conforme a sequência do MBP que está sendo elaborado)

Área/Setor	Equipamento (Modelo e Marca)	Material Empregado	Quantidade
Salão de Refeições	Refresqueira (informar a marca e o modelo)	Bom	1
	Refrigerador (informar a marca e o modelo)	Bom	2
Cozinha	Liquidificador (informar a marca e o modelo)	Ótimo	1

QUADRO 5*. Descrição dos móveis e do estado de conservação por área/setor do serviço de alimentação.

*(informar o número do quadro conforme a sequência do MBP que está sendo elaborado)

Área/Setor	Móveis	Estado de Conservação	Quantidade
Salão de Refeições	Mesas	Bom	30
	Cadeiras Fixas	Bom	120
Cozinha	Mesa de apoio sem rodízios	Ótimo	1

Manutenção dos equipamentos

Descrever o processo de manutenção e calibração de equipamentos, adotado pelo serviço de alimentação. Não esqueça de mencionar o procedimento adotado como as balanças e os termômetros e informar o responsável (colaborador ou empresa especializada quando for necessário) por executar o procedimento.

Elaborado por: (Nome e assinatura):
Data:
Nome / Cargo / Matrícula:

Aprovado por: (Nome e assinatura):
Data:
Nome / Cargo / Matrícula:

2.3.3 Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios

A higiene ambiental do serviço de alimentação deve compreender as operações de higienização das instalações (estrutura física), dos equipamentos, bancadas de trabalho e utensílios, realizadas de maneira frequente e com produtos químicos adequados para minimizar os riscos de contaminação dos alimentos (BRASIL, 2004).

Deve ser implantado um Plano de Higienização, com definições de frequência, procedimento e produtos específicos, para cada ação, o qual os funcionários devem ser treinados para o entendimento do procedimento. A higienização do serviço de alimentação deve ser realizada com frequência, a saber: no início do trabalho; depois do uso dos equipamentos, móveis e utensílios; quando começar a trabalhar com outro tipo de alimento; a cada mudança de lote e em intervalos periódicos, se os utensílios estiverem em uso constante.

O procedimento de higienização é composto pelas etapas de limpeza e sanitização. A limpeza se refere a remoção de sujidades (terra, poeira, gordura, restos de comida e outros), por meio de lavagem com água e sabão ou detergente neutros, seguido de enxágue. A sanitização é o processo de desinfecção, utilizando produto químico, com ação microbida; seguida de enxágue final ou emprego de vapor (BRASIL, 2004). O objetivo da desinfecção é remover ou reduzir a população microbiana a níveis aceitáveis, utilizando soluções de hipoclorito de sódio ou produto similar, de acordo com sua especificação.

Os produtos utilizados nos procedimentos de limpeza e sanitização devem ser identificados e armazenados em local específico, fora das áreas de preparo e armazenamento de alimentos. Todos os produtos de higienização adquiridos devem estar regularizados e devem ser utilizados de acordo com as instruções do fornecedor. Além disso, devem possuir registro na ANVISA, com rotulagem obrigatória para produtos saneantes, estabelecidos pela legislação federal, e informar: Os dados completos sobre a empresa fabricante: nome, endereço, telefone, CNPJ e o Número de Autorização de Funcionamento na ANVISA; O nome do Responsável Técnico e o número de inscrição em seu Conselho Profissional; Informações sobre precauções e cuidados em casos de acidente.

Os materiais que constituem os equipamentos, máquinas, instrumentos de medição, utensílios e recipientes que entrem em contato com alimentos, devem ser lisos, de material impermeável, lavável e estar isentos de defeitos e imperfeições que possam ocasionar o acúmulo de substâncias, fragmentos, sujidades e restos de alimentos, o que poderia causar uma contaminação cruzada. Além disso, esses materiais devem ser

resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

As instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas em bom estado de conservação. A higienização dos equipamentos e utensílios deve ocorrer, preferencialmente, em área própria. Após o procedimento de higienização, os utensílios e equipamentos devem ser guardados em local apropriado, limpo e seco, protegidos contra a poeira e vetores. Os procedimentos e a periodicidade da higienização devem ser estabelecidos no Procedimentos Operacionais Padronizados, por setor. A Figura 4 apresenta uma proposta para os conteúdos que devem ser observados no MBP, no que diz respeito aos processos de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

FIGURA 4. Proposta para a redação da página do MBP que trata da Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios.

Logomarca do Serviço de alimentação	Manual de Boas Práticas NOME DA EMPRESA	Nº da Página: xx de total de yy páginas do MBP Data da elaboração: Data da revisão: Revisão nº:
Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios		
<p>Neste capítulo do Manual de Boa Práticas devem ser contempladas informações sobre a natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e/ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, deve ser informado a necessidade do desmonte dos equipamentos.</p> <p>Devem ser fornecidas informações objetivas sobre os cuidados a serem adotados durante a higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios, como exemplos: Exemplo 1. Condutas para o processo de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios:</p> <ul style="list-style-type: none">● Os equipamentos são desligados da tomada e as partes móveis desmontadas para a limpeza adequada;● A limpeza é iniciada pelos locais mais altos, deixando o piso por último;● Os alimentos devem ser mantidos longe dos produtos de limpeza;● São utilizados panos descartáveis para secagem e limpeza;● Não é permitido o uso de escova de metal, lã ou palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos ou porosos;● Não é permitido misturar materiais de limpeza... <p>Exemplo 2. No serviço de alimentação é proibido:</p> <ul style="list-style-type: none">● Varrer a seco e lavar panos de limpeza na área de manipulação;		

- Fazer uso de panos não descartáveis para secar utensílios e equipamentos;
- Reaproveitar vasilhames de produtos alimentícios para envasar produtos de limpeza;
- Animais domésticos no local de trabalho;
- Escoar a água residual da higienização ambiental para a via pública.

QUADRO 6*. Higienização das instalações e superfícies.

*(informar o número do quadro conforme a sequência do MBP que está sendo elaborado)

Item	Frequência	Produto	Procedimentos
Pisos e Ralos	Diária	Detergente neutro e Hipoclorito de Sódio a 200 ppm de Cloro ativo	<p>Diária:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Retirada completa dos resíduos com água corrente com o auxílio de lava-jato e detergente neutro; - Banho com solução de Hipoclorito de Sódio.
Pisos e Ralos	Diária	Detergente neutro e Hipoclorito de Sódio a 200 ppm de Cloro ativo	<p>Diária: (próximo as bancadas):</p> <ul style="list-style-type: none"> - lavagem com detergente neutro, com auxílio da bucha; - enxágue com água corrente; - banho com solução de Hipoclorito de sódio; - secagem natural. <p>Mensal (ou quando necessário):</p> <ul style="list-style-type: none"> - lavagem com detergente neutro, com auxílio de escova; - enxágue com água corrente com auxílio de lava-jato;

QUADRO 7*. Procedimento de Higienização dos equipamentos e utensílios.

*(informar o número do quadro conforme a sequência do MBP que está sendo elaborado)

Item	Frequência	Produto	Procedimentos
Louças, talheres, pegadores, panelas, placas, formas, bandejas (lavagem manual)	Após o uso	Detergente neutro e álcool 70° GL	<ul style="list-style-type: none">- Lavagem com água e detergente neutro com auxílio de bucha;- Enxágue com água de preferência quente;- Secagem natural; polimento com álcool.
Chapa	Diária, após o uso e semanal	Desincrustante	<ul style="list-style-type: none">- Raspagem das incrustações;- Aplicação do produto desincrustante na superfície aquecida a 50°C;- Deixar agir por 10 (dez) minutos; retirada das incrustações com esponja apropriada;- Enxágue e posterior secagem;- Secagem natural.
Fritadeira	Diária, após o uso e semanal	Desincrustante	<ul style="list-style-type: none">- Retirada e filtragem do óleo, substituindo-o sempre que necessário;- Raspagem das incrustações;- Aplicação do produto desincrustante na superfície aquecida a 50°C;- Ação por 10 (dez) minutos; retirada de incrustações com esponja apropriada;- Enxágue e posterior secagem;- Secagem natural.

- Descrição da higienização dos equipamentos que necessitam de desmonte: Informar qual o procedimento adotado para a higienização do equipamento.

(OBS.: O texto deve retratar a realidade do serviço de alimentação para o qual o MBP está sendo elaborado)

Elaborado por: (Nome e assinatura):
Data:
Nome / Cargo / Matrícula:

Aprovado por: (Nome e assinatura):
Data:
Nome / Cargo / Matrícula:

2.3.4 - Controle de vetores e pragas urbanas

As áreas dos serviços de alimentação devem estar livres da presença de vetores e pragas urbanas, como roedores, baratas, formigas, e de animais domésticos, como cães e gatos. Para isso, nos serviços de alimentação deve ser estabelecido um conjunto de ações eficazes de controle para impedir a atração, o acesso, o abrigo e a proliferação de vetores e pragas urbanas, que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento. Esse conjunto de ações constitui o Controle Integrado de Pragas (CIP), que deve estar presente nas informações do MBP.

O acúmulo de resíduos, restos de alimentos e água podem atrair as pragas e vetores. Assim, deve-se manter a higienização e organização adequadas dos locais de trabalho, remover os resíduos frequentemente e armazenar os alimentos em embalagens e recipientes fechados. Para evitar o acesso das pragas nas áreas internas do serviço, os ralos devem possuir tampas com sistema de fechamento; as portas e as janelas devem ser mantidas fechadas e as aberturas externas devem apresentar telas milimétricas, inclusive o sistema de exaustão. O uso de cortina de ar e borracha de vedação nas portas externas podem evitar o acesso de pragas e vetores (BRASIL, 2004).

Regularmente deve-se verificar a presença de animais e de seus indícios, como fezes, pêlos, embalagens de matérias-primas danificadas, entre outros. Além disso, os alimentos que possam ter sido contaminados devem ser imediatamente descartados e as áreas afetadas devem ser higienizadas.

Os vestígios de pragas e vetores mostram que as medidas preventivas não foram suficientes para manter o ambiente livre destes animais. Cabe ressaltar que a eficácia do controle integrado de vetores e pragas deve ser monitorada a partir da aplicação do formulário ou planilha de “Registro de Ocorrência de Pragas” elaborado previamente pelo responsável técnico do estabelecimento ou da empresa e preenchido através dos relatos de observação de pragas e/ou indicações de sua presença, como fezes, produtos danificados, entre outros (SERRA, 2015).

Portanto, quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos regularizados pelo Ministério da Saúde.

A empresa especializada no controle químico de pragas e vetores deve estabelecer procedimentos pré e pós tratamento, a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios.

Cabe ressaltar que estes produtos químicos são altamente tóxicos e quando utilizados por pessoas não especializadas podem contaminar os alimentos e ainda prejudicar a saúde daqueles que trabalham no estabelecimento. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem novamente utilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes (BRASIL, 2004).

Planilhas de controle com informações referentes a data de realização da desinfestação e o nome da empresa que realizou o serviço são necessárias para o estabelecimento do Controle Integrado de Pragas. A Figura 5 apresenta a proposta de redação sobre o controle de vetores e pragas nos serviços de alimentação.

FIGURA 5. Proposta para a redação da página do MBP que trata do controle de vetores e pragas no serviço de alimentação.

Logomarca do Serviço de alimentação	Manual de Boas Práticas NOME DA EMPRESA	Nº da Página: xx de total de yy páginas do MBP Data da elaboração: Data da revisão: Revisão nº:
CONTROLE DE VETORES E PRAGAS		
<p>Este capítulo do MBP deve conter as seguintes informações:</p> <ul style="list-style-type: none">● Os programas, metodologias aplicadas, produtos, periodicidade da desinfestação, etc.;● Informar o nome da empresa que executa o serviço, o nº do registro junto a FEEMA;● Descrever os procedimentos adotados no serviço de alimentação antes e após a desinfestação;● Anexar a cópia da ordem de serviço atualizada. <p>Exemplo de texto:</p> <p>A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios do estabelecimento (Nome) são livres de vetores e pragas urbanas.</p> <p>A desinsetização e desratização é realizada pela empresa terceirizada (nome da empresa), registrada no CNPJ nº (informar o número) e na Feema sob nº (informar o número). Responsável técnico (Informar nome e o número do registro profissional).</p> <p>(OBS: o texto deve retratar a realidade do serviço de alimentação para o qual o MBP está sendo elaborado)</p>		
Elaborado por: (Nome e assinatura): Data: Nome / Cargo / Matrícula:	Aprovado por: (Nome e assinatura): Data: Nome / Cargo / Matrícula:	

2.3.5. Manejo de Resíduos e rejeitos

A Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS), através da Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010 é um marco que dispõe sobre a responsabilidade pública e privada, direta e indiretamente, sobre o manejo adequado de resíduos sólidos, a logística reversa, reciclagem, dentre outros (BRASIL, 2010). Desta forma, a gestão dos resíduos sólidos produzidos pelo serviço de alimentação é de responsabilidade exclusiva de seus geradores, conforme estabelecido pelo art. 61 da Lei nº 3.273, de 6 de setembro de 2001, que dispõe sobre a Gestão do Sistema de Limpeza Urbana do Município do Rio de Janeiro (RIO DE JANEIRO, 2001).

Cabe ressaltar que os resíduos são os materiais que podem ser reciclados ou reaproveitados e rejeitos são todos os materiais para os quais já se esgotou todo o seu uso e devem ter destinação final ambientalmente adequada (BRASIL, 2010). A segregação dos resíduos sólidos gerados deve ser realizada pelo serviço de alimentação para que sejam adequadamente destinados, considerando o seu potencial de contaminação ambiental, de acordo com os seguintes tipos: papel e papelão; metal; plástico; vidro; resíduo cuja natureza ou composição sejam similares ao tipificado como domiciliar (RIO DE JANEIRO, 2020).

A seguir estão descritos os cuidados que devem ser dispensados durante a segregação dos resíduos para que não haja risco de contaminação ambiental, conforme Portaria “N” S/IVISA-RIO nº 2/2020 (RIO DE JANEIRO, 2020):

- Acondicionamento em recipientes coletores específicos para a recepção dos diferentes tipos de resíduos sólidos;
- Uso de invólucros descartáveis resistentes, confeccionados, preferencialmente, em material biodegradável ou ambientalmente sustentável;
- Movimentação interna de recipientes coletores ou invólucros sem cruzamentos;
- Estocagem em local fechado ou isolado;
- Oferta para coleta de forma seletiva e somente nos dias e horários pré-determinados pela empresa responsável.

Para estabelecimentos considerados grandes geradores de resíduos, o abrigo dos resíduos sólido e rejeitos deve ser externo e os seguintes aspectos devem ser considerados (BRASIL, 2020):

- ser construído em ambiente exclusivo, com revestimentos resistentes, lisos, laváveis e

de fácil higienização no piso, no teto e nas paredes;

- possuir abertura para ventilação, devidamente telada;
- ser provido de pontos de iluminação, ponto de água, tomadas elétricas, canaletas de escoamento de águas servidas direcionadas para a rede de esgoto e ralo sifonado com tampa escamoteável. A limpeza e higienização dos recipientes coletores e demais equipamentos utilizados na coleta dos resíduos e rejeitos deve ser realizada em área específica para este fim.

FIGURA 6. Proposta para a redação da página do MBP que trata do manejo de resíduos e rejeitos no serviço de alimentação.

Logomarca do Serviço de alimentação	Manual de Boas Práticas NOME DA EMPRESA	Nº da Página: xx de total de yy páginas do MBP Data da elaboração: Data da revisão: Revisão nº:
MANEJO DE RESÍDUOS E REJEITOS		
<p>Neste item do MBP deverá ser descrito os procedimentos adotados para manejo de resíduos e rejeitos produzidos no serviço de alimentação.</p> <p>Exemplo de texto:</p> <p>Com relação aos coletores de resíduos e rejeitos disponíveis no serviço de alimentação cabe informar que:</p> <ul style="list-style-type: none">- Todos são identificados por tipo de resíduo gerado. (Descrever os tipos de resíduos gerados, por cada área do processo produtivo de refeições).- Estão em quantidade compatível com a demanda do serviço de alimentação. (Informar a quantidade de coletores de resíduos disponibilizados no serviço de alimentação).- Estão posicionados em locais de fácil acesso nas áreas de produção de alimentos e bebidas e de consumo.- São de fácil limpeza, dotados de tampa sem acionamento manual e mantidos em boas condições de higiene e conservação. <p>Ao serem retirados das áreas / setores do serviço de alimentação, os resíduos e rejeitos são armazenados temporariamente, até o momento da coleta por empresa terceirizada.</p> <ul style="list-style-type: none">- Informar o local para o armazenamento temporário do resíduo até a retirada por empresa terceirizada.- Informar o nome da empresa responsável pela coleta do resíduo sólido;- A coleta dos resíduos pode ser realizada pelo prestador de serviços contratado para a remoção do lixo extraordinário, desde que disponha de meios para mantê-los segregados até a adequada destinação final.		

Os coletores de resíduos assim como a área de armazenamento temporário são higienizados frequentemente.

(Descrever o Procedimento adotado para a limpeza e higienização dos coletores de resíduos e a frequência. Informar o responsável pela higienização dos coletores de resíduos.)

(OBS: o texto deve retratar a realidade do serviço de alimentação para o qual o MBP está sendo elaborado)

Elaborado por: (Nome e assinatura):

Data:

Nome / Cargo / Matrícula:

Aprovado por: (Nome e assinatura):

Data:

Nome / Cargo / Matrícula:

2.3.6. Recursos Humanos

"Compreende as informações sobre o processo de seleção, capacitação e de ocupação, bem como o controle da saúde do pessoal envolvido com o processo de produção e/ou prestação de serviços na área de alimentos e do responsável técnico pela implementação da presente norma."

(Portaria MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993)

ANOTAÇÕES:

Neste item deverão ser descritas todas as informações sobre os cargos, o processo de seleção, de capacitação e o controle da saúde do manipulador de alimentos. O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado em planilha de controle e realizado conforme descrito em legislação específica. Entende-se por manipuladores de alimentos qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento (BRASIL, 2004).

Quadro de Pessoal: Deverá ser apresentado o quadro de pessoal informando os cargos e as funções desempenhadas e seus respectivos números de funcionários. Sugere-se adicionar o organograma do serviço de alimentação.

Processo de Seleção dos Manipuladores de Alimentos: Deverão ser descritos os métodos de seleção adotados no serviço

de alimentação à saber: análise de currículo, entrevista, testes escritos, testes práticos, testes psicológicos, dinâmica de grupo e outros. Além disso, deve-se destacar os requisitos desejáveis ao cargo. Se for realizado algum treinamento admissional, este deverá ser relatado.

Programa de Capacitação dos Manipuladores de Alimentos: A capacitação dos manipuladores é um procedimento de grande relevância para a prevenção da contaminação de alimentos durante as diferentes fases de preparo, nas quais são incluídas todas as medidas de higiene pessoal, utensílios e instalações e deve ser realizado rotineiramente, a fim de assegurar e reforçar o conhecimento dos manipuladores sobre os procedimentos adequados a serem empregados (GERMANO & GERMANO, 2001; LOPES et al., 2020).

Portanto, neste subitem deve-se descrever o programa adotado para a capacitação dos manipuladores, sendo necessário informar a carga horária, o conteúdo programático e a frequência da realização da capacitação. Todo registro deve ser feito em planilha e a lista de presença deve estar disponível no MBP. É importante ressaltar que a Resolução - RDC 216/2004 prevê que sejam abordados, minimamente, os seguintes temas: higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos, constando carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários (BRASIL, 2004).

Controle de Saúde dos Manipuladores de Alimentos: Deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica, como a NR nº 7/2022, que estabelece diretrizes e requisitos para o desenvolvimento do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) nas organizações. A NR nº 7/2022 visa proteger e preservar a saúde dos trabalhadores em relação aos riscos ocupacionais (BRASIL, 2022). O PCMSO deve incluir a realização obrigatória dos exames médicos: a) admissional; b) periódico; c) de retorno ao trabalho; d) de mudança de riscos ocupacionais; e) demissional (BRASIL, 2022). A periodicidade da realização dos exames está descrita na NR nº 7/2022 (BRASIL, 2022), desta forma, sugere-se a consulta. É importante ressaltar que, os manipuladores de alimentos que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do processo produtivo de refeições, devem ser afastados da atividade enquanto persistirem essas condições de saúde (BRASIL, 2004).

ANOTAÇÕES:

Segundo a Resolução - RDC 216/2004, o responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica. Para tanto, o responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas: a) Contaminantes alimentares; b) Doenças transmitidas por alimentos; c) Manipulação higiênica dos alimentos e d) Boas Práticas.

Higiene pessoal: Os aspectos relacionados à higiene pessoal dos manipuladores de alimentos também devem estar descritos no MBP. Os manipuladores interferem diretamente na qualidade higiênico-sanitária das refeições servidas, uma vez que podem ser a principal via de contaminação dos alimentos (MELLO et al, 2010).

Desta forma, para minimizar o risco de contaminação das refeições servidas

algumas medidas, do ponto de vista da higiene pessoal do manipulador, devem ser tomadas, tais como asseio pessoal adequado, utilização de uniformes limpos e conservados compatíveis com a atividade a ser desempenhada. É importante ressaltar que os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e utilizados exclusivamente nas dependências internas do serviço de alimentação (BRASIL, 2004).

Os manipuladores devem higienizar cuidadosamente as mãos, a fim de minimizarem o risco de contaminação dos alimentos por microrganismos tais como as bactérias, fungos e vírus, que são responsáveis por surtos de DTA nos serviços de alimentação. Desta forma, as mãos devem ser higienizadas nos seguintes momentos: ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário (BRASIL, 2004; PONATH et al., 2016).

Para auxiliar na correta higienização das mãos pelos manipuladores devem ser afixados cartazes orientando sobre o procedimento de lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene. Os cartazes devem ser fixados em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios (RIO DE JANEIRO, 2020; BRASIL, 2004). Na Figura 7 está apresentada a proposta para a redação da página do MBP que trata sobre os Recursos Humanos.

FIGURA 7. Proposta para a redação da página do MBP que trata sobre Recursos Humanos.

Logomarca do Serviço de alimentação	Manual de Boas Práticas NOME DA EMPRESA	Nº da Página: xx de total de yy páginas do MBP Data da elaboração: Data da revisão: Revisão nº:
RECURSOS HUMANOS		

Neste capítulo do MBP deverão ser descritas todas as informações sobre os cargos, o processo de seleção, de capacitação e o controle da saúde do manipulador de alimentos.

Quadro 8*. Número de trabalhadores por cargo e sexo no serviço de alimentação

*(informar o número do quadro conforme a sequência do MBP que está sendo elaborado)

Cargo	Quantitativo	
	Masculino	Feminino
Nutricioista		
Chefe de Cozinha		
Cozinheiro		
Ajudante de Cozinha		
Estoquista		
Auxiliar de Serviços Gerais		
Copeiro		
Total		
Total de manipuladores no SA		

OBS: É importante descrever todos os cargos conforme a realidade do serviço de alimentação para o qual o MBP será elaborado.

Processo de Seleção de Manipuladores: Descrever o processo de seleção dos manipuladores de alimentos.

Procedimento para controle da saúde dos manipuladores de alimentos: Descrever as informações apresentadas no subitem Controle de Saúde dos Manipuladores de Alimentos.

- Especificar as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a segurança do alimento.

- Especificar os exames aos quais os manipuladores são submetidos e a periodicidade da execução (apresentar Atestado de Saúde Ocupacional).

Higiene Pessoal: Descrever as condutas a serem adotadas pelos manipuladores de alimentos quanto sua higiene pessoal. Exemplo de texto:

Com o propósito de estabelecer bons hábitos de higiene, os manipuladores atendem aos seguintes procedimentos:

- a) sempre que possível tomam banho antes do início das atividades;
- b) usam desodorante inodoro ou com perfume suave;
- c) escovam os dentes após as refeições;
- d) os funcionários do sexo masculino apresentam-se diariamente barbeados, sem cavanhaque e costeletas;
- e) os cabelos dos funcionários do sexo masculino estão sempre limpos, curtos, penteados e cobertos;
- f) os cabelos dos funcionários do sexo feminino estão sempre limpos, penteados e cobertos;
- g) antes de usar o sanitário o avental de frente é retirado, para evitar a contaminação;
- h) uso de maquiagem leve por funcionários do sexo feminino;
- i) mantém as unhas sempre curtas, sem esmalte ou base;
- j) não utilizam adornos;
- k) não comem, fumam ou mascam chicletes durante a realização de suas tarefas.

Higiene das mãos: Devem ser descritos os procedimentos adotados para a higienização das mãos, informando a frequência e os princípios ativos usados para lavagem e antissepsia das mãos. (Pode ser apresentado em formato de fluxograma). Exemplo de texto:

As mãos são elementos naturais de união entre importantes hospedeiros de bactérias e alimentos, portanto sua sanitização é de extrema importância. No MBP deve-se descrever as etapas para a higienização das mãos. Periodicidade para a higienização das mãos: a) após usar as instalações sanitárias; b) após assoar o nariz; c) após manipular materiais de limpeza (panos, etc.); d) após fumar; e) após recolher o lixo ou resíduos; f) após pegar em dinheiro; g) após tocar objetos sujos; h) após espirrar ou tossir; i) antes de manipular alimentos; j) na troca de qualquer tarefa.

Procedimentos para uso de uniformes: Neste item do MBP é importante descrever o uniforme utilizado pelo manipulador de alimentos, informando a quantidade de cada peça fornecida ao trabalhador, assim como modelo, cor, material, nº para cada funcionário e frequência de troca. Informar se existe uniforme específico para cada função ou área específica. Exemplo de texto:

Todos os funcionários envolvidos nos processos produtivos são obrigados a usarem uniformes e touca branca descartável. Cada funcionário, ao ser admitido, recebem 02 (duas) peças de uniforme completo para a função exercida. Sempre que necessário os uniformes dos funcionários são substituídos.

A responsabilidade pela manutenção dos uniformes é do próprio funcionário que os leva para casa e os trazem limpos para serem novamente utilizados.

Cuidados Gerais:

a) não é permitido o uso de bijuterias, relógios, jóias ou qualquer adorno, exclui-se deste item as alianças de casamento;

b) os visitantes usam jaleco e touca descartável, caso contrário sua entrada é proibida;

c) Os uniformes estão sempre limpos e bem apresentados.

Observação: São considerados visitantes os supervisores, consultores, fiscais, pessoal de manutenção e todos que não estejam incluídos no quadro funcional da Empresa.

Programa de capacitação dos manipuladores de alimentos: Descrever a periodicidade da capacitação e supervisor; o conteúdo programático (higiene pessoal, higiene na manipulação dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos);

Citar o responsável pelo treinamento (comprovar). A comprovação poderá ser pela lista de frequência na capacitação.

Citar o responsável pelo treinamento (comprovar). A comprovação poderá ser pela lista de frequência na capacitação.

Elaborado por: (Nome e assinatura):

Data:

Nome / Cargo / Matrícula:

Aprovado por: (Nome e assinatura):

Data:

Nome / Cargo / Matrícula:

2.3.7. Processo produtivo

No MBP deverão ser descritas as atividades e procedimentos adotados em todo o processo produtivo, desde a aquisição da matéria prima à distribuição das refeições prontas para consumo. Sugere-se acrescentar os fluxogramas de preparação de cada categoria de processo, a saber (SENAC, 2001):

- Grupo A: Hortifrutigranjeiros servidos crus;
- Grupo B: Hortifrutigranjeiros submetidos a tratamento térmico brando;
- Grupo C: Hortifrutigranjeiros tratados termicamente, adicionados de hortifrutigranjeiros crus, ou produtos industrializados, ou cárneos cozidos ou não;
- Grupo D: Grão, cereais, farináceos e massas secas ou pré-cozidas servidos quentes ou frias, exceto farofa e similares;
- Grupo E: Alimentos de origem animal tratados termicamente (carnes bovinas, suínas, aves e ovos, pescados e seus produtos);
- Grupo F: Carnes e pescados salgados tratados termicamente;
- Grupo G: Farofa.

ANOTAÇÕES:

As categorias de preparações e seus respectivos fluxogramas deverão ser descritos de acordo com a realidade do serviço de alimentação.

Segundo a Portaria IVISA-RIO N° 2-N / 2020, a produção de refeições engloba o conjunto de setores do processo de elaboração e compreende desde a recepção e controle de ingredientes e matérias primas (industrializadas, congeladas, resfriadas, pré-preparadas), inclusive seu

armazenamento, e as áreas de pré-preparo e preparo, cocção, resfriamento, até as operações de higienização, fracionamento e oferta dos produtos (RIO DE JANEIRO, 2020). Sobre as etapas pode-se destacar:

- **Aquisição de matéria-prima:** A condição higiênico-sanitária adequada da matéria-prima é fundamental para manter a qualidade das refeições produzidas no serviço de alimentação. Assim, a aquisição da matéria-prima deve respeitar critérios técnicos de qualidade, higiene e não apenas o preço. Os critérios para a aquisição de matéria-prima deverão ser descritos no MBP (ENCARNAÇÃO et al., 2021). Os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens também

deverão ser estabelecidos.

● **Recebimento:** Nesta etapa é realizada a conferência da matéria-prima, quanto a qualidade e a quantidade. Antes da matéria-prima ser armazenada, as embalagens dos fornecedores devem ser substituídas por embalagens próprias do estabelecimento. Sendo assim, no MBP deve constar os critérios técnicos como características sensoriais, temperatura, estado de conservação das embalagens e outras a serem analisadas no momento do recebimento das matérias-primas. A recepção das matérias-primas, ingredientes, insumos e embalagens devem ser realizada em área protegida, limpa e organizada, de forma a garantir proteção contra contaminantes, vedado o contato direto com o piso (BRASIL, 2004). Conforme estabelecido pela Portaria IVISA-RIO N° 2-N / 2020, a recepção de matérias-primas, ingredientes e insumos nos serviços de alimentação deve ocorrer de forma ágil, obedecendo a seguinte ordem de prioridade para o adequado armazenamento (RIO DE JANEIRO, 2020): Perecíveis resfriados; Perecíveis congelados; Perecíveis em temperatura ambiente; Não perecíveis. No momento do recebimento, as temperaturas das matérias-primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo, que necessitam de condições especiais de conservação, devem ser conferidos e registrados em planilhas próprias. A legislação sanitária CVS 5/2013 sugere os seguintes parâmetros de temperatura de armazenamento, embora esta legislação se aplique ao Estado de São Paulo pode ser utilizada como norteadora para o controle da qualidade (Quadro 1).

QUADRO 1. Temperaturas de recebimento das matérias-primas que necessitam de condições especiais de conservação.

Condição de recebimento da matéria-prima		Temperatura de recebimento
Congelados		-12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante
Refrigerados:	Pescados	De 2 a 3 °C (dois a três graus Celsius) ou conforme recomendação do estabelecimento produtor
	Carnes	De 4 a 7 °C (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do frigorífico produtor
	Demais produtos:	De 4 a 10 °C (quatro a dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante

FONTE: SÃO PAULO (2013)

As embalagens de matérias-primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo, bem como as embalagens de alimentos que necessitam de condições especiais de conservação devem estar limpos e íntegros. Suas condições e integridade devem ser verificadas nas etapas de recepção e de armazenamento. As informações referentes ao rótulo dos alimentos com rotulagem obrigatória, assim como dados referentes a Tabela de Informação Nutricional devem estar legíveis, conforme legislação vigente (BRASIL, 2004). Os lotes das matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. A destinação final dos mesmos deverá ser determinada.

● **Armazenamento:** Nesta etapa, as matérias-primas deverão ser armazenadas de acordo com as temperaturas necessárias para o seu acondicionamento. O armazenamento das matérias-primas, ingredientes e alimentos pode ser feito sob temperatura ambiente, no estoque seco, segundo as especificações do produto, onde a temperatura do local não deve ultrapassar 25° C; ou sob temperatura controlada, em se tratando de produtos perecíveis. Cabe ressaltar que a temperatura de matérias-primas, ingredientes e alimentos que necessitem de condições especiais de conservação deve ser monitorada e registrada no ato da recepção e durante todo o armazenamento (BRASIL, 2020). Para o adequado armazenamento de matérias-primas, ingredientes e alimentos, deve-se observar a adoção de medidas higiênico-sanitárias que garantam a adequada conservação dos gêneros e que evitem a contaminação cruzada; a existência de rotulagem completa, que ateste a procedência dos produtos; a retirada da embalagem secundária para o acondicionamento, sendo vedada a manutenção em caixas de papelão no interior de geladeiras, câmaras e freezers; a adequada organização, para que os produtos com prazo de validade menor sejam utilizados primeiro; o acondicionamento sobre paletes, estrados e/ou prateleiras; afastamento mínimo no armazenamento de 10 cm da parede, 25 cm do chão e 60 cm do teto, a fim de permitir a adequada circulação de ar entre os produtos; o empilhamento máximo indicado pelo fabricante, preferencialmente em cruz e o alinhamento de forma organizada, como forma de favorecer a circulação de ar entre os produtos e evitar acidentes e o acondicionamento de frutas, verduras e legumes, em embalagens incolores e transparentes, sendo preferível a realização de seleção, pré-lavagem, escorrimento e colocação em recipientes transparentes, fechados e cobertos. Portanto, no MBP, deverão ser descritas todas as condições de armazenamento das matérias-primas, ingredientes e alimentos, bem como as áreas disponíveis para esse armazenamento e as temperaturas utilizadas. Conforme estabelecido pela Portaria IVISA-RIO nº 2/2020, o armazenamento de matérias-primas, ingredientes e alimentos, em estabelecimentos do Rio de Janeiro, pode ser realizado conforme as descrições disponíveis no Quadro 2 (RIO DE JANEIRO, 2020).

QUADRO 2. Temperatura de armazenamento conforme o tipo de matéria-prima.

Condição de armazenamento da matéria-prima		Temperatura
Temperatura Ambiente		não deve ultrapassar 25 °C (vinte e cinco graus Celsius)
Congelados		-12 °C (doze graus Celsius negativos) e -18 °C (dezoito graus Celsius negativos), ou mais frio
Refrigerados	Pescados	até 4 °C (quatro graus Celsius);
	Carnes	até 5 °C (cinco graus Celsius)
	Embutidos frio e laticínios	até 5 °C (cinco graus Celsius);
	Frutas, legumes, verduras, hortaliças e ovos	até 10 °C (dez graus Celsius).

Fonte: RIO DE JANEIRO (2020)

- **Pré-preparo:** Consiste nas operações preliminares que envolve a higienização, limpeza, corte, porcionamento, seleção, adição ou retirada de outros ingredientes, podendo ser realizada nos diferentes grupos de alimentos tais como: hortaliças, cereais e carnes. A seguir foram descritas algumas especificações legais de operações preliminares que envolvem o pré-preparo dos alimentos, a saber:

- **Descongelamento:** Deve ser realizado de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5 °C ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção (BRASIL, 2004; RIO DE JANEIRO, 2020). Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados (BRASIL, 2004; RIO DE JANEIRO, 2020).

- **Dessalga:** É um pré-preparo que consiste na retirada do sal de carnes salgadas (carne seca, bacalhau salgado). Para dessalgar carnes e pescados devem ser seguidas as recomendações do fabricante, ou utilizar-se água potável sob refrigeração até 5°C (cinco graus Celsius), ou em água sob fervura, de acordo com a CVS 5/2013 (que pode ser utilizada como parâmetro) (SÃO PAULO, 2013).

- **Higienização de frutas e hortaliças:** Esta é uma operação que compreende a limpeza e desinfecção desse grupo de alimentos que, se consumidos crus, devem ser

submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão sanitário competente e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado, devendo ser descartados após cada utilização (BRASIL, 2004; RIO DE JANEIRO, 2020). Frutas, legumes, verduras e hortaliças devem ser manipulados em local higienizado e bem iluminado. Devem ser eliminadas as partes danificadas ou não comestíveis, por meio de exame visual. Em seguida, é necessário a lavagem individual em água potável corrente de cada vegetal e a separação dos vegetais lavados por lote. Deve ser utilizada solução sanitizante própria para alimentos, conforme orientação do fabricante. Os vegetais devem ser submersos por 20 minutos na solução sanitizante e após, serem submetidos ao enxágue em água corrente filtrada, seguido de escurrimto ou centrifugação. Deve-se proceder à conservação do lote que não será imediatamente utilizado sob refrigeração, após ser devidamente acondicionado e identificado como produto higienizado (RIO DE JANEIRO, 2020).

● **Preparo:** Basicamente esta etapa consiste no tratamento térmico ao qual os alimentos são submetidos para a elaboração final da preparação. Os alimentos prontos para consumo devem ser mantidos à temperatura superior a 60 °C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, seis horas e, quando resfriados, mantidos à temperatura inferior a 5 °C (cinco graus Celsius). Os alimentos que foram mantidos abaixo de 60 °C (sessenta graus Celsius), devem ser consumidos em até sessenta minutos. O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura igual ou inferior a 4 °C (quatro graus Celsius), deve ser de cinco dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4 °C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5 °C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Para a conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos preparados devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento, como forma de minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. O resfriamento consiste na redução da temperatura do alimento preparado, em equipamento específico para esta finalidade, de 60 °C (sessenta graus Celsius) a 10 °C (dez graus Celsius) em até duas horas.

Manutenção e Distribuição da preparação pronta para consumo: Com relação às preparações quentes, estas devem ser mantidas sob temperatura superior a 60 °C por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento (BRASIL, 2004). O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura igual ou menor a 4 °C, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4 °C e inferiores a 5 °C, o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do

alimento preparado (BRASIL, 2004).

FIGURA 8. Proposta para a redação da página do MBP que trata sobre o Processo Produtivo do Serviço de Alimentação.

Logomarca do Serviço de alimentação	Manual de Boas Práticas NOME DA EMPRESA	Nº da Página: xx de total de yy páginas do MBP Data da elaboração: Data da revisão: Revisão nº:
--	--	--

PROCESSO PRODUTIVO

O MBP ainda deverá conter as seguintes informações:

- Procedimento adotado para a sanitização de vegetais consumidos crus;
- Procedimento adotado para o controle de tempo e temperatura durante o preparo, cocção, reaquecimento, resfriamento, descongelamento, dessalga, manutenção e distribuição (registros do controle de temperatura);
- Procedimentos adotados para a armazenamento dos produtos fracionados (tipo de embalagens, identificação, data de fracionamento e validade);
- Procedimentos adotados para o controle do óleo de fritura (temperatura, periodicidade da troca).

Exemplo de texto com a "Descrição das atividades que constituem do processo produtivo de refeições"

Aquisição de matéria-prima: As matérias-primas são adquiridas pelo setor de compras da empresa, somente de fornecedores credenciados. Os critérios utilizados no credenciamento são: inscrição junto aos órgãos de fiscalização sanitária, fornecedores idôneos e, quando o fornecedor se localizar no mesmo município, uma visita técnica para avaliar as condições das instalações e processos de fabricação.

*Continuar a descrever cada atividade em acordo com a realidade do serviço de alimentação para o qual o MBP está sendo elaborado.

Recebimento da matéria-prima

- Citar condições de transporte das matérias-primas recebidas
- Citar condições de recebimento (área protegida, avaliação dos produtos) e
- Medidas adotadas para os casos de devolução, manutenção e/ou descarte dos produtos inadequados

Armazenamento e transporte do alimento preparado

- Identificação, data de preparo e validade
- Controle de temperatura durante o armazenamento e transporte

- Tipo de transporte e cuidados adotados (higiene, controle de vetores, certificação sanitária, etc.)

Exposição

- Cuidados com a área de consumação quanto a organização, higiene e manipulação dos alimentos.
- Cuidados com a exposição ou distribuição de alimentos quanto a higiene, proteção de superfície e o controle de tempo e temperatura
- Tipo de utensílios e recipientes utilizados (descartáveis ou não, metal, vidro, etc.), forma de higienização e disponibilização aos consumidores
- Cuidados com ornamentos ou plantas que não podem constituir fonte de contaminação
- Existência de área reservada para recebimento de pagamentos de despesas, evitando o manuseio simultâneo de dinheiro e alimentos.

Elaborado por: (Nome e assinatura):
Data:
Nome / Cargo / Matrícula:

Aprovado por: (Nome e assinatura):
Data:
Nome / Cargo / Matrícula:

2.3.8. Controle de Qualidade

“Compreende as informações sobre os métodos e procedimentos utilizados no controle de todo o processo produtivo.”

(Portaria MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993)

ANOTAÇÕES:

Este capítulo do MBP visa estabelecer os procedimentos de controle da qualidade do processo produtivo de refeições. As boas práticas são procedimentos que devem ser adotados a fim de garantir a qualidade das refeições prontas para consumo (BRASIL, 2004). As etapas que colocam em risco a qualidade higiênico-sanitária das refeições devem ter controles específicos, como por exemplo o processo de higienização dos alimentos que serão consumidos de forma in natura, assim como aqueles que precisarão ser submetidos a etapa de dessalgue e outros. É importante ressaltar a necessidade de analisar o fluxo do processo produtivo do serviço de alimentação para o qual o MBP está sendo elaborado, a fim de identificar as etapas que necessitam de maior controle.

(OLIVEIRA, 2014). Pode-se utilizar roteiros de inspeção sanitária disponibilizados por órgãos competentes, assim como na literatura científica e os elaborados pelo próprio gestor do serviço de alimentação.

O monitoramento das medidas de boas práticas adotadas no serviço de alimentação deve ser constante a fim de verificar se as mesmas estão sendo eficazes na garantia da qualidade e, principalmente, se estão minimizando o risco de contaminação e os, conseqüentemente, os surtos de doenças transmitidas por alimentos. Dentre as medidas de monitoramento das BP pode-se destacar a aplicação de roteiro de inspeção sanitária e as análises microbiológicas dos alimentos, superfícies e mãos dos manipuladores de alimentos

Para as análises microbiológicas sugere-se a contratação de laboratório de análise de alimentos, que irá coletar e analisar a amostra: alimentos, superfícies e mãos dos manipuladores de alimentos. Os laudos as análises microbiológicas devem ser mantidos arquivados no serviço de alimentação.

O serviço de alimentação deve manter amostras de contraprova das preparações servidas, devendo ser informada a periodicidade da coleta das amostras, o local em que as amostras são armazenadas e o procedimento de identificação das mesmas (BRASIL, 2004).

ANOTAÇÕES:

Deve-se informar qual o procedimento de monitoramento adotado no serviço de alimentação. Se forem utilizados métodos não experimentais tais como roteiro de inspeção sanitária, planilha de controles estes documentos devem ser disponibilizados, em anexo, no MBP. Se for realizada análise microbiológica deve-se informar o laboratório responsável pela coleta e análise do material e os laudos devem ser disponibilizados.

2.3.9. Transporte

"Compreende as informações referentes ao tipo de condições de transporte das refeições visando garantir a sua qualidade e os respectivos controles higiênico sanitários."

(Portaria MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993)

ANOTAÇÕES:

Este capítulo do MBP se destina aos serviços de alimentação que comercializam refeições transportadas, assim como restaurantes comerciais que contam com delivery ou outro sistema de entrega de refeições.

Os veículos de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade dos alimentos/refeições impedindo o risco de contaminação e

deterioração do mesmo (RIO DE JANEIRO, 2002).

É necessário descrever o tipo de veículo que faz o transporte dos alimentos, bem como os recipientes utilizados durante o mesmo. Os veículos de transporte de alimentos devem possuir Certificado de Inspeção Sanitária (CIS-A), que é concedido pela Autoridade Sanitária, após inspeção. Os veículos de empresas sediadas na cidade do Rio de Janeiro deverão possuir o Certificado de Inspeção Sanitária (CIS-A), emitido pela autoridade Sanitária deste Município (RIO DE JANEIRO, 2002). Se o veículo de transporte de alimentos for de outro Município ou Estado da Federação, o Certificado de Inspeção Sanitária ou documento equivalente emitido na origem deverá ser aceito

pela Autoridade Sanitária.

Conforme descrito na RDC nº 216/2004, os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas (BRASIL, 2004). A Resolução da Secretaria Municipal de Governo (SMG) "N" N° 604 de 11 de setembro de 2002 (RIO DE JANEIRO, 2002) apresenta o procedimento de limpeza e desinfecção a ser adotado nos veículos de transporte de alimentos e ainda disponibiliza instrumento para avaliação das condições higiênico-sanitárias dos mesmos.

O transporte de refeições prontas para o consumo deve ser realizado em veículo fechado. As refeições devem ser acondicionadas em recipiente hermeticamente fechado, constituído de material adequado. As refeições consumidas frias devem ser conservadas entre 4 e 6 °C ou maior ou igual a 65 °C para refeições quentes (RIO DE JANEIRO, 2002). Os veículos devem ser providos de termômetros de fácil leitura. É importante que haja planilhas para o controle da temperatura das preparações transportadas, assim como para a avaliação das condições higiênico-sanitárias do veículo e do responsável pelo transporte e entrega das refeições.

2.3.10 Informação Ao Consumidor

"Compreende as informações a serem repassadas ao consumidor capazes de orientá-lo na forma de utilização do produto e/ou do serviço".
(Portaria MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993)

ANOTAÇÕES:

Este item será descrito no MBP de restaurante comercial em que o cliente pode montar sua refeição para consumir posteriormente ou para aqueles que recebem a refeição por delivery. Logo, na embalagem desses estabelecimentos deve constar informações referentes a forma de armazenamento e o prazo de validade para consumo das preparações.

O estabelecimento pode providenciar uma etiqueta contendo as seguintes informações: Data do preparo da refeição, horário em que a refeição ficou pronta, critérios de temperatura para armazenamento, para reaquecimento e o prazo de consumo.

2.3.11. Documentação e Registro

Os procedimentos operacionais padronizados (POP) contém as instruções sequenciais das operações e frequências de execução, especificando o nome, o cargo ou a função dos responsáveis pelas atividades (BRASIL, 2004). Os POP devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável pelo estabelecimento. A Resolução - RDC 216/2004 estabelece a obrigatoriedade da implementação dos seguintes POP: a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis; b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas; c) Higienização do reservatório; d) Higiene e saúde dos manipuladores.

A Portaria IVISA-RIO N° 2-N (RIO DE JANEIRO, 2020) acrescenta os seguintes POP: e) Manejo de resíduos sólidos; f) Descarte de óleo saturado; g) Controle diário de temperatura dos equipamentos frigoríficos; h) Higienização de hortifrutícolas destinadas a preparações e ao consumo cruas e i) Controle de tempo e temperatura das preparações. Para cada POP deve haver uma planilha de controle, que deve ficar disponível para a fiscalização sanitária.

Todos os POP devem conter informações fidedignas dos procedimentos adotados nos serviços de alimentação e devem ser elaborados conforme a proposta apresentada na Figura 9. Os POP exigidos na Resolução - RDC 216/2004 (BRASIL, 2004) devem apresentar as seguintes informações:

- POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.
- POP controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.
- POP higienização do reservatório: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando realizada por empresa terceiri-

zada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço.

- POP higiene e saúde dos manipuladores: a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

FIGURA 9. Modelo do POP sobre higiene e saúde dos manipuladores.

Logomarca do Serviço de alimentação	Manual de Boas Práticas NOME DA EMPRESA	Nº da Página: xx de total de yy páginas do MBP Data da elaboração: Data da revisão: Revisão nº:
PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higiene e saúde dos manipuladores		
<p>1- Objetivo:</p> <ul style="list-style-type: none">● Descrever as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores;● Descrever as medidas adotadas no caso de manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico sanitária dos alimentos;● Especificar quais são e a periodicidade dos exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos;● Descrever o programa de capacitação em higiene dos manipuladores, contemplando a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização. <p>2. Procedimento para lavagem e antissepsia das mãos:</p> <p>As áreas de manipulação de alimentos devem possuir lavatório exclusivo para lavagem das mãos, além dos vestiários. Ambos são equipados com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, além de toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos.</p> <p>2.1. Princípio ativo</p> <p>Informar o princípio ativo do produto disponível no serviço de alimentação para lavagem e</p>		

antisepsia das mãos.

2.2. Frequência para a higienização das mãos

Os manipuladores lavam as mãos nas seguintes situações:

- Chegar ao trabalho;
- Antes de manipular alimentos;
- Depois de manipular alimentos;
- Após qualquer interrupção do serviço;
- Após tocar materiais contaminados;
- Após o uso dos sanitários;
- Sempre que se fizer necessário.

2.3. Procedimento de higienização das mãos:

Descrever todas as etapas, passo a passo, do processo de higienização das mãos adotado pelos manipuladores do serviço de alimentação.

3. Saúde dos manipuladores

3.1. Procedimentos para realização de exames

Descrever quais exames que os manipuladores são submetidos e qual a periodicidade.

3.2. Procedimentos em caso de lesões e ferimentos

Descrever aqui como o funcionário deve proceder nessas situações

3.3. Procedimentos em caso de sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde

Descrever aqui como o funcionário deve proceder nessas situações

4. Programa de capacitação em higiene dos manipuladores:

Descrever aqui a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização

(OBS 1: o POP deve descrever o procedimento que é realizado pelos manipuladores de alimentos do serviço de alimentação.

OBS 2: Seguir a mesma estrutura deste exemplo para os demais POP a serem elaborados para o serviço de alimentação.)

Elaborado por: (Nome e assinatura):

Data:

Nome / Cargo / Matrícula:

Aprovado por: (Nome e assinatura):

Data:

Nome / Cargo / Matrícula:

CAPÍTULO

3

**DIFERENTES SEGMENTOS DA
ÁREA DE NUTRIÇÃO EM
ALIMENTAÇÃO COLETIVA:
RESTAURANTE DE CULINÁRIA
ORIENTAL, DARK KITCHENS,
FOOD TRUCKS, EVENTOS**

As boas práticas de manipulação de alimentos estabelecidas na RDC nº 216/2004 aplicam-se a todos os serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, salvo as exceções apresentadas na própria legislação (BRASIL, 2004).

Neste capítulo trataremos dos estabelecimentos especializados em preparações da culinária oriental, dark kitchens, food trucks que também necessitam implantar as BPM, mas apresentam especificidades.

3.1. Serviços de Alimentação Especializados em Preparações da Culinária Oriental

A culinária oriental, especialmente a japonesa, se popularizou no Brasil nas últimas décadas. Preparações como sushis, sashimi e outras contendo pescados crus, representam uma potencial fonte de contaminação devido à alta manipulação e falta ou modesto tratamento térmico (STOFFEL; PIEMOLINI-BARRETO, 2018). Recentemente a Portaria IVISA-RIO nº 2/2020 (RIO DE JANEIRO, 2020) descreve os procedimentos que devem ser adotados nos serviços de alimentação especializados ou que oferecem culinária oriental à saber:

- Os estabelecimentos devem dispor de equipamentos de calor e frio necessários à distribuição e exposição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devidamente dimensionados e em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento;
- São equipamentos e utensílios específicos, de uso obrigatório, presentes nos serviços de alimentação especializados em culinária oriental: Hashi: vareta utilizada como talheres feitos de madeira, bambu, marfim, metal ou plástico; utilizados durante a confecção de sushis e sashimis; make table: equipamento refrigerado, composto por pista fria e cubas para acondicionamento dos alimentos, com capacidade de conservá-los durante a confecção dos sushis e sashimis. Netabako: balcão expositor refrigerado, com capacidade de conservar os alimentos.

Como ingredientes e Matérias-primas Essenciais os restaurantes de culinária oriental possuem os seguintes: Tempero: que consiste na mistura de sal, açúcar e vinagre de arroz, em proporção que garanta pH igual ou menor a 4,5 e que, ocasionalmente, pode ser acompanhado de alga, saquê, suco de laranja e outros ingredientes; Pescado oriundo de cativeiro: que é proveniente de sistemas de cultivo, alimentado com ração específica e certificada, com ambiente controlado e manejos nutricionais e sanitários que

garantam sua inocuidade e qualidade; Pescado oriundo de captura em alto mar: extraído diretamente da natureza através da pesca regulada, respeitando a época e local de pesca correta e demais leis vigentes; Wasabi: condimento típico da culinária japonesa.

Além disso, a Portaria IVISA-RIO nº 2 / 2020 (RIO DE JANEIRO, 2020) descreve as seguintes orientações para a manipulação da Matéria-prima, preparo, armazenamento e exposição ao consumo dos alimentos.

Arroz:

- O arroz recém-preparado deverá ser misturado completamente ao tempero, formando o arroz temperado, de forma com que todas as partes do alimento fiquem totalmente acidificadas.
- O arroz temperado deverá ser utilizado e consumido em até vinte e quatro horas.
- O excedente de arroz temperado utilizado ou manipulado no preparo de sushis deverá ser descartado.
- Toda a preparação com arroz temperado, devidamente padronizada e documentada para fins de comprovação do limite crítico de acidez, deverá ter uma amostra submetida à análise laboratorial, o qual deverá ter o pH menor ou igual a 4,5.
- Havendo troca ou mudança na receita padrão do arroz temperado, uma nova análise laboratorial deverá ser realizada, ficando o laudo no estabelecimento à disposição da fiscalização para fins de verificação.
- O pH do arroz temperado deverá ser monitorado a cada preparo, não podendo ultrapassar o limite crítico de 4,5.
- O arroz temperado, armazenado no estabelecimento, que apresentar pH inadequado deverá ser descartado.

Pescado:

- O pescado oriundo de captura em alto mar, destinado a preparações para o consumo cru ou parcialmente cozidas, deverá ter sido submetido a processo de congelamento, a fim de eliminar possíveis parasitas. Esta etapa deverá ocorrer na indústria, conforme uma das seguintes técnicas:
 - -20 °C (vinte graus Celsius negativos), por no mínimo 24 horas;
 - -35 °C (trinta e cinco graus Celsius negativos), por no mínimo 15 horas.
- O processo de congelamento deverá ser comprovado no ato de recepção do pescado

no serviço de alimentação, através de documentos fornecidos pela indústria.

- O pescado a que se refere este artigo deverá ser recebido pelos serviços de alimentação, na forma congelada, ou seja, em temperatura igual ou inferior a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ (dezoito graus Celsius negativos) ou conforme especificações de sua rotulagem.
- O pescado oriundo de cativeiro destinado ao consumo cru ou parcialmente cozido poderá ser recebido e armazenado na forma refrigerada, com temperatura igual ou inferior a $4\text{ }^{\circ}\text{C}$ (quatro graus Celsius), desde que haja comprovação documental fornecida pela indústria.
- O pescado recebido resfriado não poderá ser congelado.

É proibida a reutilização de sobras de sushi e demais iguarias da culinária oriental, em qualquer hipótese.

Azeredo e Dutra (2018) apontam para a importância da capacitação dos manipuladores de alimentos, a presença de pia exclusiva para higienização das mãos, registro de mensuração de pH do arroz acidificado em planilha e registro da temperatura de exposição das vitrines e refrigeradores em planilha para minimizar o risco de contaminação das preparações culinárias. Azeredo e Dutra (2018) elaboraram, com base na RDC nº 216 / 2004 (BRASIL, 2004), um roteiro de verificação das BPM para estabelecimentos de culinária japonesa. O Roteiro foi adaptado para se adequar às determinações preconizadas na Portaria IVISA-RIO nº 2-N / 2020 (Quadro 3).

Quadro 3 - Roteiro de verificação das BPM para estabelecimentos de culinária japonesa.

Requisitos/Procedimentos	Sim	Não
A MATÉRIA PRIMA de origem animal tem registro junto ao órgão competente e o MANIPULADOR segue as instruções contidas na rotulagem do produto quanto ao armazenamento?		
Os produtos FRACIONADOS estão identificados: tipo de produto, data do fracionamento e validade?		
O DESCONGELAMENTO dos alimentos é feito sob refrigeração e possui registro do processo?		
Utiliza SANITIZANTE específico para alimentos?		
NÃO é constatado CONTAMINAÇÃO CRUZADA (tábuas, bancadas, utensílios, etc.)?		
Existe uma área específica de PRÉ-PREPARO, e higienização dos alimentos (arroz, higienização de hortifruti, entre outros)?		
O ARROZ COZIDO (não acidificado) é mantido sob refrigeração?		
Possui RECEITA padronizada do arroz acidificado com assinatura do responsável?		
O pH do ARROZ ACIDIFICADO encontra-se abaixo de 4,5 e é registrado em planilha contendo o método de aferição utilizado com assinatura do responsável?		
TODA a sobra de arroz e alimento preparado é descartada?		
As temperaturas de registro do refrigerador, do buffet e da vitrine encontram-se ABAIXO DE 5° C?		
Possui o registro do tempo máximo de exposição do SUSHI PRONTO de ATÉ 02 HORAS?		
Há algum programa de capacitação dos manipuladores de alimentos?		
Possui o registro contendo data, e frequência do processo de higienização das bolsas de delivery?		
Possui termômetro para aferir a temperatura tanto dos equipamentos quanto dos alimentos?		
Utiliza somente panos tipo descartável?		
Utiliza filme plástico para proteger a esteira de bambu?		
As travessas de madeira em FORMA DE BARCO estão íntegras (sem ranhuras)?		

Fonte: adaptado de Azevedo e Dutra (2018)

3.2. Serviços de Alimentação em Eventos de Massa

A Resolução - RDC nº 656 de 24 de março de 2022 dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa e estabelece os procedimentos para a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa, incluindo requisitos mínimos para avaliação prévia e funcionamento de instalações e serviços relacionados ao comércio e manipulação de alimentos e definição de responsabilidades (BRASIL, 2022).

A RDC 656/2022 se aplica aos eventos de massa públicos ou privados e que sejam desenvolvidas as seguintes atividades: recebimento, preparo, armazenamento, transporte, distribuição, exposição ao consumo e comercialização de refeições ou alimentos prontos para consumo humano (BRASIL, 2022).

Ao elaborar o MBP para serviço de alimentação em eventos de massa deve-se atentar aos documentos tais como alvarás e licenças determinadas pela legislação local, peculiaridades em relação à estrutura das instalações, como fornecimento de água, instalações de esgoto e armazenamento de alimentos.

A Legislação em vigor apresenta as responsabilidades dos organizadores de eventos, as empresas, ou os empresários por eles contratados e os administradores dos estabelecimentos, assim como da fiscalização sanitária antes e durante a realização do evento. Para maiores detalhamentos, sugere-se que a RDC nº 656 de 2022 seja consultada (BRASIL, 2022).

Como responsabilidade dos organizadores de eventos, as empresas, ou os empresários por eles contratados e os administradores dos estabelecimentos está a garantia do cumprimento dos requisitos sanitários e das condições higiênico-sanitárias adequadas da manipulação de alimentos, a fim de garantir a oferta de alimentos seguros. A manipulação dos alimentos deve estar de acordo com a legislação vigente: RDC nº 216 / 2004; RDC nº 218 de 2005; Portaria IVISA-RIO nº2 de 2020 e RDC nº 656 de 2022; (BRASIL, 2004; 2005; 2020; 2022).

Os alimentos que forem manipulados fora do local do evento devem ter etiqueta de identificação com as seguintes informações: nome do produto; nome do produtor; endereço; data e hora de preparo; temperatura de conservação e validade (BRASIL, 2022). A temperatura do alimento mantido sob refrigeração também deve ser monitorada (BRASIL, 2022), para isso, sugere-se que seja implantada planilha de controle de temperatura.

A RDC nº 656 / 2022 coloca que deve haver no serviço de alimentação - pelo menos 1

pessoa capacitada em boas práticas de manipulação. Os temas a serem abordados na capacitação são aqueles descritos na Resolução RDC nº 216 de 2004 (BRASIL, 2004; BRASIL, 2022). A Capacitação do manipulador de alimentos deve ser comprovada.

Compete ao órgão de vigilância sanitária municipal, dentre outras responsabilidades, a realização de inspeções prévias aos eventos de massa considerados de alto impacto, para fins de reconhecimento, orientações e aplicação de medidas corretivas. A autoridade sanitária pode exigir que o organizador do evento, a empresa ou o empresário contratado disponha de um profissional habilitado para a supervisão das atividades relacionadas à comercialização dos alimentos - de acordo com a natureza e complexidade do evento (BRASIL, 2022).

Desta forma é importante que todos os procedimentos adotados na produção e comercialização das refeições estejam bem estabelecidos e descritos.

Atenção deve ser dispensada aos veículos que transportam alimentos. Os veículos devem ser mantidos limpos, organizados, e a temperatura de transporte deve ser aferida no ato do recebimento dos gêneros alimentícios (BRASIL, 2022). Desta forma, sugere-se que seja elaborada uma planilha para o controle da temperatura dos alimentos transportados.

3.3. Veículos de Comida Sobre Rodas - Food Trucks

Os Food Trucks são uma modalidade de comercialização de alimentos onde a produção (ou finalização), transporte e comercialização é realizada em cozinha sobre rodas e de forma itinerante. A venda de alimentos em veículos sobre rodas existe desde o século XIX, mas foi apenas no século XXI que os food trucks perderam o estigma de comida de rua barata e de baixa qualidade, passando a assumir o formato como hoje é conhecido (SEBRAE, 2015).

Atualmente não há legislação a nível nacional para esse modelo de comercialização, apenas em alguns estados do país, no entanto, a Portaria “N” IVISA-RIO nº 2 / 2020 coloca as seguintes orientações (RIO DE JANEIRO, 2020):

A atividade de comida sobre rodas somente pode ser realizada em veículo exclusivamente destinado para tal finalidade. As instalações do veículo destinado à atividade de comida sobre rodas deve ser compatíveis com os processos de manipulação de alimentos e levando em conta o risco sanitário existente. As atividades que requeiram fracionamento e/ou preparo de alimentos devem possuir, no mínimo,

dois funcionários.

O veículo destinado à atividade de comida sobre rodas deve contar com equipamentos, utensílios, acessórios e sistemas hidráulico, elétrico, de exaustão, ventilação e de iluminação, necessários e suficientes, que garantam a segurança dos alimentos e ainda:

- Possuir local limpo, seguro e específico para a guarda de roupas e objetos de uso pessoal dos manipuladores;
- Dispor de sistema de abastecimento próprio de água potável compatível com a demanda de produção/comercialização. Ainda deve ser dotado de pia para a lavagem de mãos abastecida com sabão líquido, papel toalha e coletor de resíduos;
- Garantir condições adequadas do ambiente: ausência de fumaça, gordura, calor e odores, no caso de cocção e fritura;
- Possuir fontes de energia elétrica autônoma, aprovada por órgãos competentes ou contrato de fornecimento com a concessionária local;
- Apresentar bom estado de conservação e manutenção das instalações, inclusive da área externa;
- Estar livre de vetores e pragas, devendo manter válidos os comprovantes de controle;
- Manter isolada a área de manipulação de alimentos, da cabine do condutor. A Cabine do condutor não pode ser utilizada como depósito de matérias-primas, insumos e bebidas;
- Manter os alimentos em condições adequadas de conservação e distribuição dos alimentos;
- Portar equipamentos de prevenção e combate a incêndios, compatíveis e suficientemente dimensionados ao exercício da atividade.

É vedada a instalação de equipamentos e pias, bem como o armazenamento de alimentos e bebidas fora do veículo, excetuando-se os casos de eventos - situações em que estarão sujeitos à avaliação pela autoridade sanitária competente.

Devem ser implementadas boas práticas de manipulação e os procedimentos operacionais padronizados devem ser disponibilizados conforme a legislação vigente. O veículo de comida sobre rodas automotor ou rebocável deve possuir responsável pela manipulação de alimentos, com comprovação de participação em curso básico de higiene e manipulação de alimentos. Constitui condição prévia para exercício da atividade de que trata este Decreto a obtenção de certificado de aprovação no Curso de

Noções Básicas de Higiene para Manipuladores de Alimentos, a ser ministrado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses - SUBVISA, da Secretaria Municipal de Saúde – SMS. A cópia dos Certificados de Manipulação de Alimentos e outros documentos pertinentes à atividade realizada pelo autoritário e por seus auxiliares deve ser disponibilizada no veículo.

A operação do caixa deve ser realizada por pessoa exclusivamente para esta função, com uniforme diferenciado dos manipuladores.

3.4. Dark Kitchens

A Dark Kitchen, também conhecida como restaurante fantasma (ghost restaurant) ou restaurante virtual, consiste em modelo de negócio de alimentos cujo objetivo é oferecer apenas comida para viagem, de forma aliada com os novos serviços de entrega de comida online. Estes restaurantes fantasmas não dispõem de espaços físicos com estruturas de “salão”, de modo que seus clientes são impossibilitados de realizar a aquisição dos alimentos pessoalmente, sendo por diversas vezes entregues através do uso de serviços de delivery terceirizados. Portanto, segundo a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL, 2020), há diversas modalidades de Dark Kitchen, como:

- **Dark Kitchen Própria:** pode configurar dois tipos, um consiste em restaurantes que oferecem serviço de atendimento em “salão” e delivery e optam por estruturar uma cozinha separada voltada somente para o serviço de delivery; o outro em restaurantes que são pensados e desenvolvidos somente para serviços de entrega, não possuindo serviço de salão.
- **Cloud Kitchens:** neste tipo de serviço, diversas marcas da mesma empresa operam com sistemas integrados, havendo a possibilidade de existirem marcas sazonais.
- **Coworking de cozinhas:** nessa modalidade um grupo de restaurantes diferentes pode operar compartilhando a mesma dark kitchen, com a finalidade de cozinhar alimentos puramente para delivery.

A ABRASEL (2020) coloca que os padrões de higiene e qualidade dos produtos elaborados nessa modalidade de estabelecimento podem ser prejudicados devido a facilidade de cadastro em algumas plataformas digitais de entrega, pois para esse credenciamento muitas vezes não é requisitada a apresentação de documentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária ou outros que comprovem a qualidade e

segurança dos alimentos. Sendo assim, como os consumidores também não têm acesso a estas certificações, eles devem escolher os aplicativos de delivery que exijam esta documentação e garantam a segurança dos produtos. Nesse contexto, os requisitos higiênico-sanitários que devem ser aplicados nestes restaurantes virtuais corroboram com os empregados em serviços de alimentação convencionais, conforme estabelecido na Legislação vigente.

Os serviços de alimentação do estilo ghost kitchen devem operar dentro das normas higiênico-sanitárias assim como os demais estabelecimentos de comércio de alimentos e bebidas, portanto devem elaborar o MBP e possuir atenção especial aos documentos como alvarás e licenças determinadas pela legislação local, peculiaridades em relação à estrutura das instalações, como fornecimento de água, instalações de esgoto e armazenamento de alimentos.

CAPÍTULO

4

A atuação da **Fiscalização** do
Conselho Regional de
Nutricionistas - 4º Região
(CRN-4)

As diretrizes que norteiam a atuação dos fiscais do CRN-4 são: orientação, subsídios e acompanhamento da prática profissional, pautadas no conceito de parceria. Estas orientações foram adotadas em 1999 pelo setor de Fiscalização e, conseqüentemente, por todo o Conselho, consolidando a proposta da entidade de valorizar o papel social do nutricionista. A imagem que se faz do fiscal está quase sempre associada a exigências excessivas, descontinuidade do trabalho ou punição. Ao investir na política de fiscalização em que o Conselho se coloca como aliado do profissional, o CRN-4 transformou a visita do fiscal em oportunidade de melhoria do serviço prestado pelo nutricionista.

Apresentando-se como consultor técnico, o fiscal contribui para o aprimoramento da prática profissional e para sensibilizar os gestores quanto às vantagens de um serviço de alimentação de qualidade. As ações se fundamentam-se, assim, na filosofia de trabalho conjunto, no princípio da cidadania e no compromisso com a profissão, buscando desenvolver junto à categoria o conceito de que existe um fiscal em cada lugar onde atua um nutricionista, por considerar que ali os serviços estão sendo realizados dentro dos padrões adequados. Por outro lado, se houver algum processo que demande qualquer ajuste, este profissional poderá contar com o apoio do CRN-4 nas mudanças que se fizerem necessárias.

O Conselho Federal de Nutricionistas estabeleceu a Política Nacional de Fiscalização (PNF) e sobre a estrutura, o funcionamento e as atribuições dos setores de fiscalização no âmbito do Sistema CFN/CRN e dá outras providências, por meio da Resolução CFN n.º 527 de 2013 que apresenta os seguintes objetivos: 1. assegurar que as práticas de fiscalização sejam consonantes com os princípios que norteiam a missão definida em lei para as entidades que compõem o Sistema CFN/CRN; viabilizar a fiscalização do exercício profissional de nutricionistas e de técnicos em nutrição e dietética, das pessoas jurídicas e dos gestores públicos que exercem atividades na área de Alimentação e Nutrição; assegurar que a atenção alimentar e nutricional ao indivíduo e à coletividade seja prestada por profissionais habilitados; buscar de forma permanente a qualidade dos serviços relacionados à alimentação e nutrição; orientar os profissionais para a melhoria contínua da qualidade dos serviços, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional dos indivíduos e da coletividade (CFN, 2013).

Neste sentido, o Manual de Boas Práticas é um instrumento importante para a condução da visita fiscal, já que define os pontos críticos para a manutenção da segurança dos alimentos. Como responsável técnico, o nutricionista tem compromisso com a qualidade dos serviços prestados à sociedade, sendo o profissional que responde integralmente – de forma ética, civil e penal – pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas por ele próprio e por outros profissionais sob sua subordinação.

Sua atividade deve ser pautada, portanto, nos princípios da ciência da Nutrição, no Código de Ética do Nutricionista e nos Códigos Civil e Penal Brasileiro, além de outras legislações relevantes para a prática profissional.

Estas estratégias foram desenhadas para estabelecer uma nova relação com o nutricionista, considerando-o sempre como foco de atenção do Conselho e principal aliado no processo de construção permanente de um trabalho voltado para a saúde e qualidade de vida da população.

Compromisso assumido pelo Sistema CFN/CRN e traduzido em propostas que visem a contribuir para uma atuação profissional reconhecida no mercado de trabalho.

REFERÊNCIAS

ABRASEL. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES. Dark Kitchens: a nova tendência de delivery chega com força em 2020. Fevereiro de 2020. Disponível em: <https://abrase.com.br/revista/mercado-e-tendencias/dark-kitchens-a-nova-tendencia-de-delivery-chegacom-forca-em-2020/>. Acesso em: 10 dez. 2021.

ALIAGA, M. A.; SANTOS, S. M. C. dos; BOMFIM, L. A. Segurança alimentar e nutricional: significados construídos por líderes comunitários e moradores de um bairro popular de Salvador, Bahia, Brasil. **Caderno de Saúde Pública**, 36 (1): e00169218, 2020. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csp/a/Msmy3XpTVhbpZfsx5wsPzkh/?lang=pt&format=pdf>. Acesso em novembro de 2022.

AZEREDO, M.A.I.; DUTRA, A. S. Roteiro de verificação das boas práticas para estabelecimentos de culinária japonesa. **Higiene Alimentar**, v. 32, n. 278/279, p. 33-37, 2018.

BRASIL. Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial [da] União, Brasília, 18 set. 2006.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Acesso à Informação Institucional**.

Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/acesso-a-informacao/institucional>. Acesso em: 31 ago. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. põe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 15 de setembro de 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 218, de 29 de julho de 2005**. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais. 2005.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 52, de 29 de setembro de 2014**. Altera a RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação. 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. **Portaria SVS/MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993**. Aprova o “Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos”, as “Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos” e o “Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos”. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 02 de dezembro de 1993.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. **Portaria SVS/MS nº 326**, de 30 de julho de 1997. Aprova o Regulamento Técnico; "Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos" 1997

BRASIL. Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. **Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021**. Altera o Anexo XX da Portaria de Consolidação GM/MS nº 5, de 28 de setembro de 2017, para dispor sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.

Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2021/prt0888_07_05_2021.html. Acesso em: 19 nov. 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução da Diretoria Colegiada- RDC nº 656, de 24 de março de 2022**. Dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 24 de março de 2022.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Previdência. **Norma Regulamentadora (NR) nº 17 - Ergonomia**. a Portaria MTP n.º 423 de 07 de outubro de 2021.2021

BRASIL. Ministério do Trabalho e Previdência. Norma Regulamentadora (NR) nº 7 - Programa de controle médico de saúde ocupacional (PCMSO). Portaria MTP n.º 567, de 10 março de 2022.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. **Norma Regulamentadora (NR) nº 9 -Avaliação e controle das exposições ocupacionais a agentes físicos, químicos e biológicos**. Portaria SEPRT n.º 8.873, de 23 de julho de 2021. 2022 BRASIL.

Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. **Medida Provisória nº 2.190-34, de 23 de agosto de 2001**. Altera dispositivos das Leis no 9.782, de 26 de janeiro de 1999, que define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e no 6.437, de 20 de agosto de 1977, que configura infrações à legislação sanitária federal e estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências.

Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/mpv/2190-34.htm. Acesso em: 20 nov. 2022.

BRASIL Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.

Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm. Acesso em: 20 nov. 2022.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. **Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010. Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos**; altera a Lei no 9.605, de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências. 2010.

CFN. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução nº 600 de 26 de fevereiro de 2018**. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. 2018.

CsFN. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Segurança alimentar e nutricional**. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/index.php/seguranca-alimentar-e-nutricional/>. Acesso em: nov. de 2022.

ENCARNAÇÃO, G. A.; REIS, J. P. D.; FERREIRA, V. L. O.; FERREIRA, J. C. S; FIGUEIREDO, R. S. Qualidade em serviços em unidade de alimentação e nutrição - UAN em tempos de covid - 19. **Research, Society and Development**, v. 10, n. 13, e145101321230, 2021. ISSN 2525-3409. DOI:<http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v10i13.21230>

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 2a ed., São Paulo: Varela, 2001. 629 p.

LEÃO, M. O Direito Humano à Alimentação Adequada e o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília: ABRANDH, 2013.

IPEA. Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada. Políticas sociais: acompanhamento e análise. v. 1, n. 17. Brasília: IPEA, 2008.

LOPES, L. C. et al. Boas práticas de fabricação: treinamento aplicado aos manipuladores de alimentos de restaurante universitário. **Brazilian Journal of Development**, Curitiba, v. 6, n. 7, p. 49282 - 49289, 2020. DOI: <https://doi.org/10.34117/bjdv6n7-540>.

MELLO, A. G. et al. Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos populares do Estado do Rio de Janeiro. **Braz. J. Food Technol., Campinas**, v. 13, n. 1, p. 60-68, jan./mar. 2010 DOI: <https://doi.org/10.4260/BJFT2010130100008>.

OLIVEIRA, A. G. M. de. **Perfil da microbiota de um serviço e alimentação e análise da eficácia dos métodos empregados no controle higiênico-sanitário**. 175. Tese (Doutorado em Ciência de Alimentos) - Instituto de Química, Universidade Federal do Rio de Janeiro— Rio de Janeiro, 2014. Disponível em: [file:///C:/Users/kanut/OneDrive/Documents/CT%20AC/MBP/ABNT%20NBR%206023%202018%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/kanut/OneDrive/Documents/CT%20AC/MBP/ABNT%20NBR%206023%202018%20(1).pdf). Acesso em: 20 nov. 2022.

Organização Pan-americana da Saúde (OPAS), Instituto Pan-americano de Proteção de Alimentos e Zoonoses (INPPAZ). **Codex alimentarius**. 2005

PONATH, F. S. et al . Avaliação da higienização das mãos de manipuladores de alimentos do Município de Ji-Paraná, Estado de Rondônia, Brasil. **Rev Pan-Amaz Saude**, Ananindeua, v. 7, n. 1, p. 63-69, mar. 2016.

RIO DE JANEIRO. (Município). Secretaria Municipal de Governo. **Resolução SMG “N” nº 604**, de 11 de setembro de 2002. Regulamenta os veículos de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, em condições seguras. Diário Oficial do Município. 12 setembro de 2002.

RIO DE JANEIRO. (Município). Instituto Municipal de Vigilância Sanitária. Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária. Atos da Presidente.. **Portaria “N” S/IVISA-RIO nº 002, de 11 de novembro de 2020.** Aprova o regulamento técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos de Alimentos. Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro. Ano XXXIV, nº 171.

Disponível em: <<https://www.rio.rj.gov.br/documents/4144698/144625ce-1b48-4ae8-b97a-8107ffa78062>>. Acesso em: 15 ago. 2022.

SANT’ANA, H. M. P. **Planejamento Físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição.** Rubio. 2012. 304p.

SÃO PAULO. (Estado). Centro de Vigilância Sanitária (CVS). **Portaria nº 5, de 09 de abril de 2013.** Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais dealimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo. 2013.

SERRA. (Município). Secretaria Municipal de Saúde. Superintendência de Vigilância em Saúde. Gerência de Vigilância Sanitária. Supervisão de Alimentos. Nota Técnica:

GVS/SUSA/002/2015. Controle Integrado de Pragas(CIP.2015<http://www.serra.es.gov.br/site/download/1438709658690-N.pdf>. Acesso em: 19 nov. 2022.

SEBRAE. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. Food truck: modelo de negócio e sua regulamentação. Brasília: Sebrae. 2015. 47p.

SENAC. Serviço Nacional do Comércio. **Guia passo a passo: Implantação de Boas Práticas e Sistema APPCC.** Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2001. 228 p. (Qualidade e Segurança Alimentar). Projeto APPCC Mesa. Convênio CNC/CNI/SEBRAE/ANVISA.

SESC. Serviço Social do Comércio. Departamento Nacional. **Guia do Programa Mesa Brasil Sesc.** Rio de Janeiro: Sesc. 2016. 172p. ISBN 978-85-8254-056-5.

SILVA JR, E. A. da. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação - Eneo – 8ª Edição.** Editora Varela: São Paulo, 2020. 820p.

STOFFEL, F.; PIEMOLINI-BARRETO, L.T. Avaliação de boas práticas em restaurante especializado em culinária oriental. **Higiene Alimentar**, v.32 n. 276-277, p.53-57, 2018.

SOUZA E. C. et al. Avaliação das boas práticas de manipulação em serviços de alimentação e nutrição localizados na cidade de Maceió, AL. **Revista Higiene Alimentar**, v. 31, n. 270-271, p. 45-49, 2017.

SGS ACADEMY. **Segurança de alimentos x Segurança alimentar.** 15 de set de 2019. Disponível em:<https://www.sgsgroup.com.br/pt-br/news/2017/04/seguranca-de-alimento-x-seguranca-alimentar>. Acesso em: novembro de 2022



Um Conselho +Próximo

**Siga as nossas redes sociais e
acompanhe todas as nossas ações:**

 @crn4nutri  @crn4  @crn4regiao  @CRN4nutri