



Santa Casa de Misericórdia de Paraguaçu Paulista

C.N.P.J. 53.638.649/0001-07

e-mail: stacasappta@netonne.com.br home page: www.hospitalparaguaçu.com.br

Rua Caramuru, 568 - fone: 18-3361-1133 fax: 18-3361-1988-CEP 19700-000

Paraguaçu Paulista – SP

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

OBJETIVO

O presente Manual de Boas Práticas estabelece os critérios de higiene e de Boas Práticas Operacionais para alimentos produzidos e prontos para o consumo.

ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O presente Manual se aplicará a todos os estabelecimentos nos quais sejam realizadas algumas das seguintes atividades: produção, industrialização, fracionamento e armazenamento.

1 - RESPONSABILIDADE TÉCNICA

O Manual foi elaborado pela Nutricionista Juliana Dias CRN nº. 13.252, onde a responsabilidade técnica da Unidade de Nutrição e Dietética.

2. CONTROLE DE SAÚDE DOS MANIPULADORES

O Ministério da Saúde através da NR-7 determina a realização de PCMSO (Programa de Controle Médico Ocupacional), cujo objetivo é prevenir as doenças adquiridas no exercício de cada profissão, ou seja, problemas de saúde conseqüente da atividade profissional.

Este controle deve ser realizado por um profissional médico especialista em medicina do trabalho, devendo ser realizados exames médicos admissional, periódicos, demissional, de retorno ao trabalho e mudança de função.

A periodicidade desses exames depende das ocorrências endêmicas de certas doenças em cada localidade, podendo ser realizados: anuais, em localidades de menor risco de contaminação e semestralmente ou em maior frequência, quando os riscos forem maiores. Os exames laboratoriais

Juliana Dias

Nutricionista - CRN – 13.252

Gerente do Setor de Nutrição e Dietética

Dezembro 2015 - **revisado em** 2020 p/ Valéria Ap. T. Marques Enf. CCIH



Santa Casa de Misericórdia de Paraguaçu Paulista

C.N.P.J. 53.638.649/0001-07

e-mail: stacasapta@netonne.com.br home page: www.hospitalparaguaçu.com.br

Rua Caramuru, 568 - fone: 18-3361-1133 fax: 18-3361-1988-CEP 19700-000
Paraguaçu Paulista – SP

recomendados e exigidos pela Vigilância Sanitária são: hemograma, coprocultura, coproparasitológico e VDRL.

2.1 - AFECÇÕES CUTANEAS, FERIDAS, SINTOMAS DE INFECÇÕES RESPIRATÓRIAS E GASTROINTESTINAIS

A ausência desses sintomas deve ser garantida. Assim, funcionários acometidos por qualquer desses fatores não devem trabalhar em tarefas que estejam diretamente envolvidas com a preparação de alimentos. Estes funcionários devem ser afastados da manipulação direta com os alimentos, até a sua completa recuperação. Para alguns tipos de preparações, aconselha-se, proteger das afecções cutâneas com dedeiras de cor viva e/ou luvas apropriadas.

3 - CONTROLE DE ÁGUA PARA O CONSUMO

A água utilizada para o consumo direto ou no preparo dos alimentos deve ser controlada. É obrigatório a existência de reservatórios de água. O reservatório deve estar isento de rachaduras e sempre tampado, devendo ser limpo e desinfectado nas seguintes situações:

- quando for instalado;
- a cada 6 meses
- na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água.
- A água destinada ao consumo deve ser límpida, transparente, insípida e inodora.

A água proveniente de poços, e outras fontes alternativas só devem ser utilizadas desde que não haja risco de contaminação (fossa, lixo), após o tratamento, e também a análise bacteriológica em laboratórios próprio ou terceirizado.



Santa Casa de Misericórdia de Paraguaçu Paulista

C.N.P.J. 53.638.649/0001-07

e-mail: stacasapta@netonne.com.br home page: www.hospitalparaguaçu.com.br
Rua Caramuru, 568 - fone: 18-3361-1133 fax: 18-3361-1988-CEP 19700-000
Paraguaçu Paulista – SP

4 - ESTRUTURA/EDIFICAÇÃO

4.1 - Planejamento

A fase de planejamento físico da Unidade de Nutrição e Dietética deve ser realizada por uma Equipe Multiprofissional, sendo imprescindível a presença do profissional nutricionista.

O planejamento deve ser detalhado desde a sua instalação, aquisição de equipamentos e organização, até a implantação do serviço. Para o cálculo das áreas vários são os itens considerados, assim, nesta etapa influenciam, o número de refeições a serem servidas, o sistema de distribuição empregado, a diversificação do serviço, a quantidade do pessoal operacional, o tipo e a quantidade de equipamentos, entre outros aspectos.

4.2 - Localização

A Unidade deve, sempre que possível, localizar-se em pavimento térreo, de forma a proporcionar fácil acesso ao recebimento de mercadorias, possuir boa iluminação natural e ótimas condições de ventilação. Na impossibilidade da localização no andar térreo, sugere-se a instalação de elevadores e/ou monta cargas específicos. Sua construção (Unidade – Restaurante) deve ser em área onde os arredores não ofereçam riscos às condições gerais de higiene e sanidade. Seu projeto e suas instalações devem facilitar as operações de manutenção e limpeza, evitar as contaminações ambientais e impedir a entrada de animais, pássaros, insetos, roedores e demais pragas.

4.3 - Configuração Geométrica

A configuração mais indicada é a retangular, desde que o comprimento não exceda mais de 1,5 a 2 vezes a largura. Esta forma, além de propiciar melhor disposição dos equipamentos, minimiza caminhadas supérfluas e conflitos de circulação, reduz as fases operacionais e facilita a supervisão dos trabalhos.

4.4 - Iluminação

A iluminação deve ser distribuída uniformemente pelo ambiente, evitando ofuscamentos, sombras, reflexos fortes e contrastes excessivos. Deve incidir numa direção que não prejudique os



Santa Casa de Misericórdia de Paraguaçu Paulista

C.N.P.J. 53.638.649/0001-07

e-mail: stacasapta@netonne.com.br home page: www.hospitalparaguaçu.com.br
Rua Caramuru, 568 - fone: 18-3361-1133 fax: 18-3361-1988-CEP 19700-000
Paraguaçu Paulista – SP

movimentos nem a visão dos manipuladores. As janelas ou outros tipos de aberturas devem estar disposta de maneira que não permitam a penetração direta do sol sobre a superfície de trabalho. A iluminação mais recomendada é a natural. A iluminação artificial, quando necessária, deve ser de natureza tal que não altere as características sensoriais (visuais) dos alimentos e não deve ser inferior a 540 lux nas áreas de inspeção, 220 lux nas áreas de trabalho e 110 lux nas outras áreas. As lâmpadas devem possuir sistema de segurança contra explosão e quedas acidentais.

4.5 - Ventilação, Temperatura e Umidade

A ventilação deve ser adequada para proporcionar a renovação do ar, remover o ar viciado, garantir o conforto térmico e manter o ambiente livre de fungos, gases, fumaças e condensação de vapores. O ar ambiente das áreas de processamento de alimentos deve ser renovado frequentemente, através de equipamentos de insuflação e exaustão devidamente dimensionados. Cabe ressaltar que o ar-condicionado e o ventilador são equipamentos que não atendem a estes requisitos e, portanto não devem ser utilizados nas áreas de processamento, salientando ainda, que a direção do fluxo de ar dentro do estabelecimento nunca deve ir de uma área suja para uma pura.

O conforto térmico pode ser assegurado por aberturas de paredes que permitam a circulação natural do ar, com janela equivalente a 1/10 da área do piso. Quando este conforto não puder ser assegurado por meio natural, o mais indicado é recorrer a meios artificiais, como exaustores.

4.6 - Cor

- A Legislação da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) determina as cores que devem ser usadas nos locais de trabalho para prevenir acidentes:
- Vermelho é usado para distinguir e identificar equipamentos e aparelhos de proteção e combate a incêndio, sendo muito usado nas áreas de alarme, hidrantes, extintores de incêndio e portas de saída de emergência;
- Amarelo é utilizado para indicar cuidado e atenção, sendo comum em parapeitos, corrimões, portas baixas de escadas, etc;
- Verde indica segurança, sendo usado em caixas e equipamentos de socorro de urgência, quadro de avisos e exposição de cartazes;



Santa Casa de Misericórdia de Paraguaçu Paulista

C.N.P.J. 53.638.649/0001-07

e-mail: stacasapta@netonne.com.br home page: www.hospitalparaguaçu.com.br

Rua Caramuru, 568 - fone: 18-3361-1133 fax: 18-3361-1988-CEP 19700-000
Paraguaçu Paulista – SP

- Branco é empregado em áreas de bebedouro, áreas de armazenagem e zona de segurança.
- Para as instalações da Unidade de Nutrição e Dietética recomenda-se a utilização de cores claras como o branco, creme, areia e outras.

4.7 - Piso

O piso deve ser escolhido e dimensionado em função a carga estática, características antiderrapante, fácil higienização e desinfecção, impermeabilidade, resistência ao tráfego e ao ataque de substâncias corrosivas. Ele deve apresentar inclinação suficiente para direcionar o escoamento da água proveniente da higienização para os ralos. Estes ralos devem ser sifonados para impedir a entrada de roedores e devem possuir grelhas com proteção telada ou outro dispositivo adequado.

4.8 - Paredes e Divisórias

As paredes devem ser lisas, de cores claras, duráveis, impermeáveis e resistentes à limpeza frequentes. É recomendável que seja revestida de azulejos até a altura mínima de 2 metros, devendo estar livres de falhas, rachaduras, umidade, bolor e descascamentos.

4.9 - Portas e Janelas

As portas devem possuir superfície lisa e não absorvente, fechamento automático com mola ou sistema eletrônico, abertura máxima de 1 cm do piso e proteção de rodapé para evitar entrada de roedor.

As janelas devem possuir superfícies lisas e laváveis, estar em bom estado de conservação, ausência de falhas de revestimentos e ajustes perfeitos aos batentes. Devem ser fixas e utilizada preferivelmente para iluminação. Quando utilizadas para ventilação, estas devem ser dotadas de telas em boa conservação e ser de fácil remoção para limpeza e sua abertura deve ser menor ou igual a 2mm.

4.10- Forros e Tetos

O teto deve ser isento de vazamentos e goteiras. O acabamento deve ser liso, impermeável, em cor clara e em bom estado de conservação. O forro deve ser livre de trincas, rachaduras, umidade,



Santa Casa de Misericórdia de Paraguaçu Paulista **C.N.P.J. 53.638.649/0001-07**

e-mail: stacasapta@netonne.com.br home page: www.hospitalparaguaçu.com.br
Rua Caramuru, 568 - fone: 18-3361-1133 fax: 18-3361-1988-CEP 19700-000
Paraguaçu Paulista – SP

bolor e descascamento, devem estar em perfeita condição de higiene e não deve possuir aberturas que não estejam protegidas com tela adequada ou material similar. Entre as paredes e teto não devem existir aberturas ou bordas que propiciem a entrada de pragas e formação de ninhos.

4.11- Outras Instalações

A área de Unidade de Nutrição e Dietética deve contar com suprimento adequado de:

- Gás encanado
- Água tratada (fria e quente);
- Esgoto.

A água de abastecimento deve ser ligada á rede pública e ter a sua portabilidade atestada através de laudo oficial ou laboratorial especializado. Assim se o abastecimento, da caixa d' água for realizado através da rede pública, a mesma deve ser lavada a cada 6 meses e sua portabilidade microbiológica atestada de preferência, semestralmente. Para outros tipos de abastecimento de água (poço artesiano e nascentes), é imprescindível um controle freqüente da potabilidade, de acordo com a Vigilância Sanitária local.

Os dejetos devem ser jogados a rede publica de esgoto ou, quando necessário, devem ser tratados adequadamente pra serem eliminados através de rios ou lagos.

A caixa de gordura e a de esgoto não podem localizar-se no interior das áreas de processamento de alimentos.

5 - AREAS DA UNIDADE DE NUTRIÇÃO E DIETÉICA

5.1 - Área de Recebimento de Mercadorias

A Unidade de Nutrição e Dietética necessita de área para recebimento de mercadorias, situada de preferência em áreas externas ao prédio e próximas a estocagem. Caso essa área, localize-se dentro da Unidade a mesma deve ser separado das demais áreas dispor de bancada de inox ou granito, com espaço suficiente para acomodar as mercadorias compradas a serem conferidas e dispor de cuba de inox para pré-higienização dos hortifrúteis.



Santa Casa de Misericórdia de Paraguaçu Paulista

C.N.P.J. 53.638.649/0001-07

e-mail: stacasapta@netonne.com.br home page: www.hospitalparaguaçu.com.br

Rua Caramuru, 568 - fone: 18-3361-1133 fax: 18-3361-1988-CEP 19700-000

Paraguaçu Paulista – SP

5.2 - Área de Armazenamento à Temperatura Ambiente

Para esta área são importantes as seguintes condições e características:

- Portas únicas, telada, largas e alta,;
- Borracha de vedação na parte inferior das portas (protetores contra insetos e roedores);
- Piso em material lavável e resistente;
- Ausência de ralos para o escoamento de água;
- Boa iluminação;
- Ventilação cruzada ou mecânica, que permita ampla circulação de ar entre as mercadorias;
- Janelas e aberturas teladas;
- Temperatura não superior a 26 C°;
- Umidade relativa do ar em torno de 50 á 60%;
- Inexistência de tubulações de água e de vapor;
- Prateleiras localizadas a 25 cm do piso, com profundidade não superior a 45 cm, preferencialmente modulada para permitir flexibilidade de novos arranjos;
- Estrado fenestrado para sacarias elevados do piso no mínimo 25 cm para os fixos é 10 cm pra os móveis;
- Locais distintos para armazenagem de produtos de limpeza e descartáveis.
- Nesta área não deve existir equipamento (refrigeradores, freezers, aquecedores, tubulações de água e vapor, etc...) que possam alterar as condições térmicas ambientais ou a umidade relativa do ar.

5.3 - Área para Armazenagem à Temperatura Controlada

Esta área é destinada á estocagem de gêneros perecíveis ou rapidamente deterioráveis em temperatura ambiente. Devido à diversificação das características dos alimentos utilizados, recomenda-se a instalação de câmaras frigoríficas ou refrigeradores e ou freezer em números suficientes para atender a conservação dos gêneros. As temperaturas utilizadas são:

- ✓ Câmara fria os gêneros são armazenados de maneira organizadas a temperatura de 5 graus:

Juliana Dias

Nutricionista - CRN – 13.252

Gerente do Setor de Nutrição e Dietética

Dezembro 2015 - revisado em 2020 p/ Valéria Ap. T. Marques Enf. CCIH



Santa Casa de Misericórdia de Paraguaçu Paulista

C.N.P.J. 53.638.649/0001-07

e-mail: stacasapta@netonne.com.br home page: www.hospitalparaguaçu.com.br
Rua Caramuru, 568 - fone: 18-3361-1133 fax: 18-3361-1988-CEP 19700-000
Paraguaçu Paulista – SP

Hortifrútiis são selecionados e pré higienizados antes de ser acondicionados em caixas vazadas e armazenados em câmara fria sempre seguindo um fluxo na parte de baixo da prateleira de inox e ou em estrados de material lavável e são consumidos durante a semana;

Os ovos são armazenados em prateleira de inox dentro da câmara fria de maneira a não ter contato com outro gênero alimentício e são consumimos em 30 dias;

Margarinas são acondicionadas em na câmara fria em prateleira central de inox e são consumidas durante o mês;

Leites são armazenados em caixas próprias de material lavável sobre prateleira

✓ Geladeiras os gêneros são armazenadas em temperatura 4 graus:

As sobremesas são acondicionadas em geladeiras próprias para esse fim e são consumidas no próprio dia;

Os frios e carnes são acondicionados sem recipientes de plástico ou alumínio e descongelados em geladeira própria;

Freezer os gêneros são armazenados em temperatura – 18 graus:

Todas as carnes recebidas são resfriadas e ou congeladas são armazenadas no freezer e são consumidas no período de 30 dias;

Todos os frios são recebidos resfriados e são armazenados no freezer e consumidos no período de 30 dias;

É importante ressaltar que os gêneros devem ser armazenados de forma separada, entretanto, no caso de possuir apenas uma câmara ou refrigerador, a temperatura deve ser regulada para o alimento que requeira menor temperatura. Deve haver a instalação de freezer e câmara de congelamento (-18°C) para os produtos que haja essa necessitam.

É importante que a câmara apresente as seguintes características:

- Revestimento de material lavável e resistente;
- Nível do piso igual ao da área externa, para facilitar o transporte de mercadorias pelos carros;
- Inexistência de ralos internos, quando existir deve ser sifonados;
- Termômetro tipo mostrador, permitindo a leitura pelo lado externo;



Santa Casa de Misericórdia de Paraguaçu Paulista C.N.P.J. 53.638.649/0001-07

e-mail: stacasapta@netonne.com.br home page: www.hospitalparaguaçu.com.br
Rua Caramuru, 568 - fone: 18-3361-1133 fax: 18-3361-1988-CEP 19700-000
Paraguaçu Paulista – SP

- Interruptor de segurança localizado na parte externa da unidade refrigerada, lâmpada piloto indicadora da condição “liga – desliga”;
- Prateleiras de aço inox ou outro material apropriado, moduladas para permitir flexibilidade de novos arranjos;
- Porta hermética, revestida em aço inox ou outro material apropriado, com ferragens cromadas e dispositivos de segurança que permita abertura por dentro.

5.4 - Área para Pré-Preparo e Preparo

As operações preliminares as preparações são realizadas nas áreas, comumente subdivididas em:

- Pré-preparo de carnes e peixes
- Pré-preparo de verduras e frutas;
- Pré-preparo de massas e sobremesas

Quando não houver áreas destinadas a cada pré-preparo os mesmos podem ser efetuados na mesma área, desde que se seguirem algumas normas de procedimentos e ou um fluxo com a finalidade de evitar contaminações, desta forma as bancadas afim devem ser identificadas. São elas:

- Pré-preparo de carnes – bancadas destinadas somente para este procedimento, deve ser de aço inox ou de outro material adequado, dispor de espaço suficiente para a manipulação, e ter cuba de inox;
- Pré-preparo de hortifrutigranjeiros - bancada destinada somente para este procedimento, deve ser de aço inox ou outro material adequado, dispor de espaço e cubas suficiente para correta lavagem, desinfecção e enxágüe dos vegetais;
- Pré-preparo de massas e sobremesas – bancada destinada somente para este procedimento, deve ser de aço inox ou material apropriado e dispor de um espaço suficiente para a confecção de tais preparações.

OBS: As mesmas devem estar de maneira que facilite sua disposição e acompanhe um fluxo coerente.



Santa Casa de Misericórdia de Paraguaçu Paulista

C.N.P.J. 53.638.649/0001-07

e-mail: stacasapta@netonne.com.br home page: www.hospitalparaguaçu.com.br

Rua Caramuru, 568 - fone: 18-3361-1133 fax: 18-3361-1988-CEP 19700-000
Paraguaçu Paulista – SP

5.5 - Área para Cocção

A área destinada à cocção deve situar-se próxima à área de pre-preparo e a expedição das preparações, os equipamentos destinados a esta área devem ser organizados segundo um fluxo racional. Nela deve permanecer apenas o equipamento destinado às preparações de alimentos quentes, não devendo haver refrigeradores ou congeladores no local, pois, o calor excessivo compromete o funcionamento de seus motores e conseqüentemente a garantia da temperatura específica de cada gênero. É importante a existência de uma pia com sistema completo para higiene das mãos.

5.6 - Área Para Higienização Das Mãos

Em todas as áreas de manipulação devem existir locais específicos para higienização das mãos. Estes locais devem contar com:

- Lavatório exclusivo para higiene das mãos ou pia com dispositivo para higiene das mãos;
- Água corrente fria;
- Torneira de material lavável;
- Saboneteira específica para sabão líquido e outro para antisséptico alcoólico (álcool 70 %), ou apenas uma para o sabão;
- Suporte de papel toalha ou outro equipamento adequado para secar as mãos;
- Cesto com tampa acionada sem o uso das mãos, para descarte dos papeis usados.

Na ausência de lavatórios em cada área de manipulação, é imprescindível a instalação de lavatórios em pontos estratégicos em relação ao fluxo ou pia com dispositivo para higiene das mãos.

5.7 - Área para Expedição das Preparações

Essa área deve ser próxima a área de cocção das refeições seguindo um fluxograma coerente ao lay-out possuir bancada própria para essa função de material lavável e próxima a porta para expedição das dietas porcionadas em marmitex.

5.8 - Área para Higienização de Utensílios Utilizados no Processamento

Juliana Dias

Nutricionista - CRN – 13.252

Gerente do Setor de Nutrição e Dietética

Dezembro 2015 - **revisado em** 2020 p/ Valéria Ap. T. Marques Enf. CCIH



Santa Casa de Misericórdia de Paraguaçu Paulista

C.N.P.J. 53.638.649/0001-07

e-mail: stacasapta@netonne.com.br home page: www.hospitalparaguaçu.com.br

Rua Caramuru, 568 - fone: 18-3361-1133 fax: 18-3361-1988-CEP 19700-000
Paraguaçu Paulista – SP

Essa área deve ser separada e isolada da área de processamento, de preferência, delimitada por parede completa, porém sem prejuízo de iluminação e ventilação. Conforme o número de refeições, justifica-se a instalação de esguicho de pressão com suporte para a mangueira. É importante que esta área tenha:

- suprimento de água quente e fria;
- sistema de drenagem bem dimensionado;
- local para dispor os utensílios que aguardam higienização;
- cubas de inox e profundas e
- local para guarda do material após a higienização.

Caso não haja possibilidade de haver uma área somente para esse procedimento, a mesma deve situar-se em local estratégico de maneira a evitar eventuais contaminações cruzadas e proporcionar a praticidade na supervisão das operações realizadas neste local.

5.9 - Área para Higienização de Louças de Pacientes

Recomenda-se que esta área seja adjacente a Unidade, uma vez que os utensílios utilizados na distribuição das refeições de pacientes não devem ser misturadas com as louças utilizadas no preparo das refeições. Essa área deve prover de bancada de material lavável, cubas suficientes para higiene e desinfecção das louças e local para o armazenamento das louças higienizadas.

6 - LIXO

Deve estar devidamente acondicionado em latões revestidos de sacos plásticos, o lixo deve ser de material de fácil higienização e com tampa com pedal de modo a permanecer sempre fechado. O lixo fora da cozinha deve ficar em local fechado, isento de moscas, roedores e outros animais.

O lixo não deve sair da cozinha pelo mesmo lugar em que entra as matérias primas, na total indisponibilidade de áreas distintas, determinar horários diferentes para saída do lixo.

OBS: Os lixos devem ser jogados toda vez em que houver necessidade, as lixeiras utilizadas na cozinha devem ser higienizadas todos os dias após toda produção e distribuição mas sempre em local apropriado e fora da cozinha



Santa Casa de Misericórdia de Paraguaçu Paulista

C.N.P.J. 53.638.649/0001-07

e-mail: stacasapta@netonne.com.br home page: www.hospitalparaguaçu.com.br
Rua Caramuru, 568 - fone: 18-3361-1133 fax: 18-3361-1988-CEP 19700-000
Paraguaçu Paulista – SP

7 - ÁREA PARA GUARDAR BOTIJÕES

De acordo com a ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas), esta área de armazenagem, incluindo os recipientes de GLT e seus acessórios, deve ser delimitada para assegurar exclusividade à área e proteção aos elementos da instalação. A delimitação deste local deve possuir cerca de tela, grades vazadas ou outros processos construtivos que, além de evitar a circulação de pessoas estranhas a instalação, permitam e assegurem a ventilação desta área.

8 - ÁREA PARA DEPÓSITO E HIGIENIZAÇÃO DO MATERIAL DE LIMPEZA

Os materiais de limpeza, como vassouras, rodos, esfregões, panos de chão, baldes e outros, devem ser guardados em áreas apropriadas, que não haja contato direto nem indireto com alimentos, utensílios, equipamentos destinados ao pré-preparo, preparo e distribuição. É importante que esta área disponha de um tanque específico para higienização desses materiais.

9 - ÁREA PARA INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS

As instalações sanitárias, para uso exclusivo dos funcionários, devem ser privativas, adequadas, separadas para ambos os sexos, com vasos sanitários que possuam tampas, mictórios e lavatórios nas seguintes proporções, A bacia sanitária com tampa, 1 mictório, 1 lavatório e um chuveiro para cada 20 empregados do sexo feminino;

Os vestiários devem possuir um armário para cada funcionário. As instalações devem ser providas com água corrente e serem conectadas as redes de esgoto (ou fossa aprovada). O piso deve ser de material liso, resistente e impermeável. As paredes devem ser revestidas com material liso e impermeável até a altura mínima de 1,5m nos vestiários enquanto que nos sanitária altura mínima é de 2m.



Santa Casa de Misericórdia de Paraguaçu Paulista

C.N.P.J. 53.638.649/0001-07

e-mail: stacasapta@netonne.com.br home page: www.hospitalparaguaçu.com.br
Rua Caramuru, 568 - fone: 18-3361-1133 fax: 18-3361-1988-CEP 19700-000
Paraguaçu Paulista – SP

Essas áreas devem ser bem iluminadas e ventiladas. As aberturas para ventilação devem ser teladas, e recomenda-se que as portas tenham molas e protetores inferiores contra insetos e roedores.

Os sanitários e vestiários devem estar em bom estado de conservação e não podem ter comunicação direta com as áreas de produção e refeitórios. Devem dispor de sistema completo para higienização das mãos. Recomenda-se ainda o acionamento do lixo sem o uso das mãos, para o descarte de papéis toalhas e papéis higiênicos usados.

10 - EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

10.1 - Equipamentos

Os equipamentos devem estar em ótima condição, tanto de conservação, quanto de higiene. Devem possuir superfície lisas, não absorventes, de fácil limpeza e desinfecção. Não devem possuir bordas que dificultem a limpeza. Os mesmos devem estar devidamente limpos antes e após sua utilização. Os equipamentos destinados à conservação dos alimentos como, os de refrigeração ou congelamento devem possuir capacidade adequada e termômetros visíveis, em ótimas condições e devidamente regulados.

10.2 - Utensílios

Os equipamentos devem ser constituídos de material atóxico, com superfícies lisas, resistentes a ataques de produtos químicos e não permita o acúmulo de resíduos.

Devem estar em ótimo estado de conservação e higiene, e existir em quantidade suficiente a demanda das operações da Unidade. Os utensílios destinados ao uso de produtos não comestíveis, produtos de limpeza ou contaminantes devem ser identificados para que não sejam usados em operações com produtos comestíveis além de serem armazenados em armário de limpeza.

OBS: As embalagens de produtos nunca devem ser reaproveitadas pela Unidade.

11 - HIGIENE DOS ALIMENTOS

11.1 - Higiene dos Hortifrutigranjeiros

A pré-lavagem de hortifrutis, quando existente, deve ser realizada na área de recebimento.

Juliana Dias

Nutricionista - CRN – 13.252

Gerente do Setor de Nutrição e Dietética

Dezembro 2015 - **revisado em** 2020 p/ Valéria Ap. T. Marques Enf. CCIH



Santa Casa de Misericórdia de Paraguaçu Paulista

C.N.P.J. 53.638.649/0001-07

e-mail: stacasapta@netonne.com.br home page: www.hospitalparaguaçu.com.br

Rua Caramuru, 568 - fone: 18-3361-1133 fax: 18-3361-1988-CEP 19700-000
Paraguaçu Paulista – SP

Para o preparo destes gêneros, primeiramente deve ser realizado a higienização completa que compreende:

- Lavar criteriosamente o vegetal folhoso (folha a folha) frutas ou legume um por um em água potável e corrente;
- Realizar a desinfecção, imergindo as folhas ou o legumes em solução de hipoclorito por 15 a 30 minutos;
- Enxaguar com água potável.

11.2 - Não Necessita de Desinfecção

- As frutas cuja a casca não são consumidas, como laranja, poncã, banana e outras somente devem ser higienizadas;
- Frutas, verduras e legumes que serão submetidos a cocção, e a temperatura no seu interior atinja no mínimo 74 C°, somente devem ser higienizadas;
- Ovos inteiros, tendo em vista que devem ser após a cocção atingindo temperatura de 74C° no interior, somente higienizada.

11.3 - Produtos Permitidos Para Desinfecção Dos Alimentos

- Hipoclorito de Sódio a 2,0 – 2,5 % = 100 a 250 ppm
- Hipoclorito de Sódio a 1% = 100 a 250 ppm
- Cloro Orgânico = 100 a 250 ppm

12 - DILUIÇÃO

- Solução Clorada A 200 – 250 ppm

- 10 ml (1 colher de sopa rasa) de água sanitária para uso geral a 2,0 – 2,5% em 1 litro de água ou 20 ml (2 colheres de sopa rasa) de hipoclorito de sódio a 1% em 1 litro de água.

OBS: Após pronta a solução deve ser trocada após 24 horas;

13 - HIGIENE DOS EQUIPAMENTOS E UTENSILIOS



Santa Casa de Misericórdia de Paraguaçu Paulista

C.N.P.J. 53.638.649/0001-07

e-mail: stacasapta@netonne.com.br home page: www.hospitalparaguaçu.com.br

Rua Caramuru, 568 - fone: 18-3361-1133 fax: 18-3361-1988-CEP 19700-000
Paraguaçu Paulista – SP

- Higiene dos Equipamentos e Utensílios

Os equipamentos e utensílios existentes devem ser mantidos devidamente higienizados de acordo com a frequência de seu uso, utilizando produtos de higiene adequados. Esse processo deve ser realizado após, a produção. Os produtos não devem possuir em sua composição ingredientes tóxicos ou que transmitam sabor ou odor aos alimentos, além de possuírem registro do Ministério da Saúde. O armazenamento dos mesmos deve ser em local específico, separado de gêneros alimentícios, devidamente identificados.

OBS: A higienização dos equipamentos deve ser feita somente após toda produção e distribuição, para que as preparações não assimilem gosto nem cheiro.

- Acondicionamento dos Equipamentos e Utensílios Higienizados

Os equipamentos e utensílios devem ser armazenados em locais apropriados destinados somente a esse fim, separados de acordo com sua função e de forma ordenada que facilite o seu uso protegido da contaminação. Deve dispor de prateleira de aço inox ou material lavável (ladrilho) e localiza-se em local estratégico que facilite a aquisição dos mesmos.

14 - MANIPULADORES

Os funcionários, nas áreas de produção, devem estar uniformizados, rigorosamente limpos, com calçados fechados e gorros sobre redes próprias que contêm todo o cabelo. Devem possuir boa apresentação, unhas curtas, sem esmaltes e sem adornos. Devem ter hábitos higiênicos adequados e proceder a lavagem cuidadosa das mãos, antes da manipulação de alimentos, após utilização dos sanitários ou em qualquer mudança de atividade. O estado de saúde do pessoal deve ser controlado com a realização de exames médicos periódicos. Os procedimentos de HIGIENE PESSOAL devem estar descritos em manuais específicos.

OBS: Funcionários que estiverem com alguma lesão ou doença contagiosa devem ser afastados da manipulação de alimentos e se for o caso afastá-lo do serviço.

15 - MATÉRIA PRIMA

Juliana Dias
Nutricionista - CRN – 13.252
Gerente do Setor de Nutrição e Dietética
Dezembro 2015 - revisado em 2020 p/ Valéria Ap. T. Marques Enf. CCIH



Santa Casa de Misericórdia de Paraguaçu Paulista **C.N.P.J. 53.638.649/0001-07**

e-mail: stacasapta@netonne.com.br home page: www.hospitalparaguaçu.com.br
Rua Caramuru, 568 - fone: 18-3361-1133 fax: 18-3361-1988-CEP 19700-000
Paraguaçu Paulista – SP

A origem da matéria prima deve ser conhecida, (conhecer a sanidade dos produtos utilizados na Unidade para prevenir eventuais problemas) através de visitas técnicas complementares e por análise sensorial, físico-químico e microbiológica. Na total impossibilidade desta visita técnica, deve-se realizar pelo menos as análises laboratoriais nas entregas iniciais dos fornecedores, para comprovação das condições de higiene e sanidade dos produtos. A matéria prima deve possuir embalagens com explicações e ser devidamente registrada pelo Ministério da Agricultura. Em relação ao seu armazenamento deve-se haver uma área específica levando-se em consideração as condições de tempo e temperatura. De acordo com a sua natureza, condições que garantam a não alterações e a não contaminação dos gêneros. Suas embalagens devem estar em ótimas condições e possuir identificações adequadas, em relação ao seu prazo de validade e composição nutricional. Essa área deve ser distinta a área de produção e expedição.

- Armazenamento Da Matéria Prima

- Essa etapa envolve três procedimentos básico:
- Armazenamento sob congelamento: etapa onde os alimentos são armazenados à temperatura de 0 c° ou menos , de acordo com as recomendações dos fornecedores constantes na rotulagem;
- Armazenamento sob refrigeração: etapa onde os alimentos são armazenados em temperatura de 0 c° a 10 c° de acordo com as recomendações dos fabricantes;
- Estoque seco: etapa onde os alimentos são armazenados à temperatura ambiente, seguindo de acordo com as recomendações dos fabricantes.

- Disposição e Controle no Armazenamento

- A disposição dos produtos na despensa deve obedecer a data de fabricação, sendo que produtos de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar (PEPSI – primeiro que entra é o primeiro que sai);
- Todos os produtos devem estar devidamente identificados e embalados;
- Alimentos não devem ficar armazenados junto a produtos de limpeza;
- Não é permitido a entrada de caixas de madeiras na área de armazenamento e produção;



Santa Casa de Misericórdia de Paraguaçu Paulista

C.N.P.J. 53.638.649/0001-07

e-mail: stacasapta@netonne.com.br home page: www.hospitalparaguaçu.com.br
Rua Caramuru, 568 - fone: 18-3361-1133 fax: 18-3361-1988-CEP 19700-000
Paraguaçu Paulista – SP

- Caixas de papelão não devem permanecer nos locais de armazenamentos sob refrigeração ou congelamento;
- Alimentos ou recipientes com alimentos não devem estar em contato com o piso, e sim apoiados sobre estrados ou prateleiras, que devem respeitar o espaçamento mínimo de 10 cm, para garantir a perfeita circulação;
- Alimentos que necessitem serem transferidas de suas embalagens originais devem ser acondicionadas de forma que se mantenham protegidos, devendo ser acondicionados em contentores descartáveis ou outro adequado, devidamente higienizado, na impossibilidade de manter o rótulo original as informações devem ser transcritas em etiquetas apropriadas;
- Nunca utilizar produtos vencidos;

Critérios de temperatura no recebimento da matéria-prima

QUADRO RESUMO

MATÉRIA-PRIMA	TEMPERATURA
Carnes refrigeradas (bovina, suína, ave, pescado)	Até 6°C com tolerância até 7°C
Frios e embutidos industrializados	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Hortifrutigranjeiros “in natura”	Temperatura ambiente
Hortifrutigranjeiros pré-processados resfriados	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Laticínios e derivados	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Massas frescas	Até 6°C com tolerância até 7°C
Produtos congelados (carnes, peixes, hortifruti, sucos etc)	-18°C com tolerância até -15°C
Produtos refrigerados	Até 6°C com tolerância até 7°C
Produtos resfriados	De 6°C a 10°C ou de acordo com o fabricante
Produtos “estoque seco”	Temperatura ambiente
Produtos industrializados	Registrada na embalagem

Juliana Dias

Nutricionista - CRN – 13.252

Gerente do Setor de Nutrição e Dietética

Dezembro 2015 - **revisado em** 2020 p/ Valéria Ap. T. Marques Enf. CCIH



Santa Casa de Misericórdia de Paraguaçu Paulista

C.N.P.J. 53.638.649/0001-07

e-mail: stacasapta@netonne.com.br home page: www.hospitalparaguaçu.com.br
Rua Caramuru, 568 - fone: 18-3361-1133 fax: 18-3361-1988-CEP 19700-000
Paraguaçu Paulista – SP

Produtos salgados, defumados, curados	Registrada na embalagem
Sobremesas refrigeradas	Até 6°C com tolerância até 7°C
Sucos concentrados estabilizados	Registrada na embalagem
Sucos concentrados resfriados	Até 10°C ou de acordo com o fabricante

16 - HIGIENE DOS MANIPULADORES

- Higiene Pessoal

Todas as pessoas que trabalham em Unidade de Nutrição e Dietética devem ser conscientizadas a praticar as medidas de higiene, a fim de proteger os alimentos de contaminações e conseqüentemente toxinfecções.

- Higiene Corporal

Os funcionários devem observar os seguintes hábitos de estética e asseio:

- Tomar banho diariamente;
- Lavar e secar bem as mãos;
- Lavar a cabeça com freqüência e escovar bem os cabelos;
- Fazer a barba diariamente;
- Evitar bigodes e costeletas;
- Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- Escovar os dentes após as refeições,
- Não utilizar perfume;
- Usar desodorante inodoro;
- Não aplicar maquiagem em excesso;
- Manter a higiene adequadas mãos;
- Conservar os uniformes limpos.

- Higiene das Mãos



Santa Casa de Misericórdia de Paraguaçu Paulista **C.N.P.J. 53.638.649/0001-07**

e-mail: stacasapta@netonne.com.br home page: www.hospitalparaguaçu.com.br
Rua Caramuru, 568 - fone: 18-3361-1133 fax: 18-3361-1988-CEP 19700-000
Paraguaçu Paulista – SP

Os funcionários devem ser estimulados a lavar as mãos constantemente durante o dia de trabalho, adotando as técnicas adequadas de frequência e procedimento. É importante estimular o hábito de lavar as mãos constantemente durante o dia todo. Para incentivar essa prática importante, é necessário conscientizá-los dos problemas que podem ocorrer se a mesma não for cumprida como costume.

- Frequência recomendada para lavar as mãos

- Quando chegar ao trabalho;
- Depois de utilizar o sanitário;
- Depois de tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- Depois de usar esfregões, panos e materiais de limpeza;
- Depois de fumar;
- Depois de recolher o lixo;
- Depois de tocar em sacarias, caixas, garrafas e alimentos não higienizados ou crus;
- Depois de pegar em dinheiro;
- Depois de qualquer interrupção do serviço;
- Antes de manipular os alimentos
- Antes de iniciar um novo serviço;
- Antes de tocar em utensílios já higienizados;

- Procedimento para Higienização e Anti – Sepsia das Mãos

- Umedecer as mãos e o antebraço com água;
- Colocar sabonete líquido, neutro e inodoro sobre as mãos úmidas;
- Usar sabonetes líquidos envasados em saboneteiras dosadoras;
- Demorar pelo menos, 15 segundos com as mãos ensaboadas;
- Enxugar as mãos e o ante-braço com papel toalha branco e não reciclado;
- Utilizar anti-séptico adequado em saboneteira dosadora;
- Aplicar o anti-séptico nas mãos.



Santa Casa de Misericórdia de Paraguaçu Paulista **C.N.P.J. 53.638.649/0001-07**

e-mail: stacasapta@netonne.com.br home page: www.hospitalparaguaçu.com.br
Rua Caramuru, 568 - fone: 18-3361-1133 fax: 18-3361-1988-CEP 19700-000
Paraguaçu Paulista – SP

- Utilização das Luvas

As luvas devem ser utilizadas de acordo com a natureza do serviço, atentando-se para a higiene e desinfecção das mãos, antes e após o uso das mesmas.

- Uso de Luvas Descartáveis

A adoção dessas luvas deve ocorrer quando não for possível utilizar utensílios e sempre por períodos rápidos. Cabe salientar que deve-se usar luvas novas todas vezes que se retomar uma função previamente interrompida. Deve-se observar o uso de luvas nos seguintes casos:

- Na manipulação de alimentos prontos para o consumo, que já tenha sofrido tratamento térmico;
- No preparo e manipulação de alimentos prontos para o consumo, que não serão submetidos a tratamento térmico;
- Na manipulação de saladas cujas hortaliças já tenham sido adequadamente higienizadas.

OBS: Deve-se dispensar o uso de luvas desta natureza quando estas implicarem em risco de acidente de trabalho, tais como: manuseio de fogão, fritadeira, flambadores, cilindros, masseiras e assemelhados.

- Uso de Luvas Térmicas

Certas luvas são indicadas, quando houver necessidade de pegar panelas ou qualquer utensílio quente, a mesma deve ser utilizada como item de segurança. Deve se atentar para a adequada higienização das mesmas e cuidar para que ela não entre em contato direto com o alimento.

- Uso de Luvas de Borracha

Essa luva é indicada como proteção e também para evitar eventuais acidentes de trabalho.

A mesma são distinta para o desempenho de algumas atividades, como:

- Lavagem de panelas e utensílios;
- Coleta e transporte de lixo e outros resíduos;
- Higienização dos tambores de lixo;
- Limpeza dos sanitários e áreas de lixo ;



Santa Casa de Misericórdia de Paraguaçu Paulista

C.N.P.J. 53.638.649/0001-07

e-mail: stacasapta@netonne.com.br home page: www.hospitalparaguaçu.com.br

Rua Caramuru, 568 - fone: 18-3361-1133 fax: 18-3361-1988-CEP 19700-000
Paraguaçu Paulista – SP

- Manipulação de produtos químicos.
- As luvas devem estar sempre limpas para o desempenho das tarefas descritas acima.

17 - UNIFORMES

- Considerações Gerais

Os funcionários devem estar uniformizados, conforme o padrão da Empresa, respeitando as seguintes práticas:

- Usar, preferencialmente, uniformes de cor clara;
- Conservar o vestuário em ótimas condições, sem rasgos, manchas, partes descosturadas ou furadas;
- Manter os uniformes limpos, bem passados e trocados diariamente;
- Adotar o uso de avental plástico, quando o trabalho em execução propiciar que os uniformes se sujem ou se molhem rapidamente, exceto nas áreas de cocção;
- Não utilizar panos ou sacos plásticos para proteção dos uniformes;
- Garantir que o uniforme seja usado apenas nas dependências do serviço;
- Impedir que os funcionários uniformizados sentem ou deitem no chão, sacarias ou outros locais impróprios;
- Evitar carregar no vestuário, canetas, lápis, espelinhos, ferramentas, pentes, pinças, batons, alfinetes, presilhas, cigarros, etc...;
- Adotar o uso de calçados fechados apropriados, em perfeitas condições de higiene e conservação, não sendo permitidos calçados de tecido ou lonas;
- Estimular o uso de meias limpas e sua troca diária;
- Impedir, durante o trabalho, o uso de acessórios ou adereços tais como: anéis, colares, relógios, correntes, amuletos, pulseiras e brincos;
- Manter os cabelos totalmente cobertos e protegidos, através de rede sob a toca, gorro ou similar, não utilizando grampos para fixá- los;
- Não permitir que qualquer peça do uniforme seja lavado dentro da cozinha.

Juliana Dias

Nutricionista - CRN – 13.252

Gerente do Setor de Nutrição e Dietética

Dezembro 2015 - revisado em 2020 p/ Valéria Ap. T. Marques Enf. CCIH



Santa Casa de Misericórdia de Paraguaçu Paulista

C.N.P.J. 53.638.649/0001-07

e-mail: stacasapta@netonne.com.br home page: www.hospitalparaguaçu.com.br
Rua Caramuru, 568 - fone: 18-3361-1133 fax: 18-3361-1988-CEP 19700-000
Paraguaçu Paulista – SP

- Uso de Máscaras

A utilização de mascaras na manipulação de alimentos é recomendada como um mecanismo de prevenção contra contaminações. Após o seu uso ela fica úmida e dessa maneira totalmente descartável. A mesma é utilizada também para manipular alimentos prontos, ou seja, que já passaram pelo processo de cocção.

18 - HÁBITOS PESSOAIS DOS MANIPULADORES

Os hábitos pessoais dos manipuladores de alimentos são fatores muito importantes no controle higiênico e sanitário dos processos produtivos. Por tratar-se de assunto altamente individual, requer atenção especial no sentido de fazer com que todos os funcionários adquiram hábitos apropriados de asseio e conseqüentemente, melhor higiene operacional. Dessa forma, nas áreas operacionais como: estoque, preparação, distribuição e serviços não se deve permitir as seguintes condutas, por apresentarem riscos de contaminação alimentar:

- Falar, cantar ou assobiar sobre os alimentos;
- Fumar;
- Cuspir;
- Colocar a mão no nariz;
- Pentear se;
- Coçar se ou tocar se no corpo;
- Espirrar ou tossir sobre os alimentos;
- Por os dedos no nariz, boca ou orelha;
- Passar as mãos no cabelo;

- Higiene da Parede

Diariamente

- Lavar as paredes na altura das bancadas, de áreas como de pre-preparo de carnes, hortifrutis, sobremesa, local de higienização dos utensílios da cozinha.

Semanalmente



Santa Casa de Misericórdia de Paraguaçu Paulista

C.N.P.J. 53.638.649/0001-07

e-mail: stacasapta@netonne.com.br home page: www.hospitalparaguaçu.com.br

Rua Caramuru, 568 - fone: 18-3361-1133 fax: 18-3361-1988-CEP 19700-000
Paraguaçu Paulista – SP

- Lavar a parede até o teto com água, detergente e escova, e para finalizar secar com pano e solução clorada 200ppm.

- Higiene do Piso e Rodapés

Diariamente

- Limpar uma ou mais vezes de acordo com a necessidade;
- Recolher resíduos utilizando pano molhado e nunca vassoura;
- Lavar com água e detergente, esfregar e enxaguar bem;
- Fazer o enxágüe final com rodo após 15 minutos, sempre que possível.

OBS: É proibido varrer a seco os pisos das áreas de manipulação e processamentos.

- Higiene das Portas e Janelas

Diariamente

- Limpar e desinfetar as maçanetas das portas.

Semanalmente

- Lavar com água e detergente;
- Esfregar com escova;
- Enxaguar.

- Higiene das Telas

Mensalmente

- Lavar com água e detergente;
- Esfregar com escova;
- Enxaguar.

- Higiene das luminárias, interruptores, tomadas e outros.

Mensalmente ou conforme a necessidade

- Umedecer o pano em água e detergente;



Santa Casa de Misericórdia de Paraguaçu Paulista
C.N.P.J. 53.638.649/0001-07

e-mail: stacasapta@netonne.com.br home page: www.hospitalparaguaçu.com.br
Rua Caramuru, 568 - fone: 18-3361-1133 fax: 18-3361-1988-CEP 19700-000
Paraguaçu Paulista – SP

- Esfregar com escova, quando necessário;
- Remover o detergente com pano embebido em água;
- Secar.

- Higiene das bancadas e mesas de apoio

Após a utilização

- Lavar com água e detergente;
- Enxaguar;
- Aplicar solução clorada 200 ppm por 15 minutos ou borrifar álcool 70%;
- Enxaguar as superfícies que entram em contato direto com alimento;
- Deixar secar naturalmente ou usar rodo exclusivo para este fim.
- OBS: Lavar a bancada após todas as preparações.

- Higiene dos Ralos

Diariamente ou de acordo com a necessidade

- Recolher os resíduos acumulados;
- Deixar escoar água limpa no encanamento;
- Lavar com água e detergente;
- Enxaguar com solução clorada 200ppm

- Higiene do Teto e Forro

De acordo com a necessidade

- Lavar e enxaguar manualmente ou com máquina própria para este fim;
- Ou solicitar limpeza especializada.

20 - PERIODICIDADE DA LIMPEZA



Santa Casa de Misericórdia de Paraguaçu Paulista

C.N.P.J. 53.638.649/0001-07

e-mail: stacasapta@netonne.com.br home page: www.hospitalparaguaçu.com.br

Rua Caramuru, 568 - fone: 18-3361-1133 fax: 18-3361-1988-CEP 19700-000

Paraguaçu Paulista – SP

A manutenção da higiene deve ser constante e todas as áreas devem estar limpas e organizadas. A frequência da limpeza pode variar de acordo com a necessidade, mas deve obedecer a um mínimo desejado para um bom controle ambiental, conforme a sugestão a seguir:

QUADRO-RESUMO

Diariamente	Semanalmente	Outras Frequências
1. Paredes na altura das bancadas 2. Pisos e rodapés 3. Bancadas e mesas de apoio 4. Ralos 5. Área externa 6. Utensílios 7. Maçanetas 8. Lavatórios (pias) 9. Sanitários e vestiários 10. Monoblocos 11. Recipientes de lixo 12. Equipamentos (a cada uso) 13. Balcão Térmico (inclusive trocar água) 14. Balcão refrigerado 15. Forno e Fogão 16. “Pass-through”, Blast-Chiller” 17. Borrifadores de desinfetante (a cada reabastecimento) 18. Mesas e cadeiras do refeitório 19. Saboneteiras (a cada reabastecimento)	1. Paredes até o teto 2. Bancadas e mesas (partes inferiores) 3. Ralos (retirar grelhas) 4. Portas 5. Janelas 6. Prateleiras da cozinha 7. Armários da cozinha 8. Coifa e filtros 9. Refrigeradores Câmaras frigoríficas Freezers	1. Prateleiras do estoque (quinzenal) 2. Estrados (quinzenal) 3. Interruptores e tomadas (quinzenal) 4. Tetos (mensal) 5. Telas (mensal) 6. Caixa de gordura (mensal) 7. Luminárias (bimestral) 8. Ductos de exaustão (trimestral) 9. Tubulações externas (trimestral) 10. Tubulações internas (semestral) 11. Caixa d'água (semestral)

21 - HIGIENE DE UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E OUTROS MATERIAIS A FINS

- Higienização Manual dos Utensílios na Distribuição

- Retirar o excesso de sujidades;
- Lavar com água aquecida, a 44°C com detergente e esponja;
- Enxaguar em água corrente até remoção total do detergente;

Juliana Dias

Nutricionista - CRN – 13.252

Gerente do Setor de Nutrição e Dietética

Dezembro 2015 - **revisado em** 2020 p/ Valéria Ap. T. Marques Enf. CCIH



Santa Casa de Misericórdia de Paraguaçu Paulista
C.N.P.J. 53.638.649/0001-07

e-mail: stacasapta@netonne.com.br home page: www.hospitalparaguaçu.com.br
Rua Caramuru, 568 - fone: 18-3361-1133 fax: 18-3361-1988-CEP 19700-000
Paraguaçu Paulista – SP

- Fazer a desinfecção, imergir ou borrifar solução clorada 200ppm, aguardando 15 minutos e depois borrifar álcool 70%. Deixar secar naturalmente e guardar em local limpo e seco.

OBS: Os utensílios não devem se armazenados próximo ao chão e devem ser mantidos em locais apropriados. As prateleiras devem ser de metais e não estarem revestidas com papéis ou pano.

- Preparo de Álcool 70%

- 250 ml de água (de preferência destilada) em 750 ml de álcool 92,8 INPM (96° GL);
- 330 ml de água (de preferência destilada) em 1 litro de álcool 92,8 INPM (96° GL);

22 - PRODUTOS RECOMENDADOS PARA A DESINFECÇÃO AMBIENTAL

- Hipoclorito de sódio – 100 á 200 ppm
- Cloro orgânico – 100 à 200 ppm
- Quaternário de amônia – 200 ppm
- Iodoforos – 25 ppm
- Álcool – 70%

23 - HIGIENIZAÇÃO DE REFRIGERADORES, CÂMARAS E FRIZERES.

- Seguir orientações dos equipamentos;
- Adotar a freqüência de limpar semanalmente;

24 - HIGIENIZAÇÃO DOS PANO

Os panos de cozinha ou de chão representam grandes focos de contaminação, assim não é recomendado o uso dos mesmos. O correto é dar preferência a panos descartáveis após o uso, mas se não for possível, deve-se adotar a prática de higieniza-los com alvejante após o uso. Os panos utilizados devem seguir alguns critérios como, estarem íntegros, bem conservados, ser separados e higienizados por áreas e afinidades, ser devidamente higienizados com freqüência e conforme a necessidade.



Santa Casa de Misericórdia de Paraguaçu Paulista

C.N.P.J. 53.638.649/0001-07

e-mail: stacasapta@netonne.com.br home page: www.hospitalparaguaçu.com.br

Rua Caramuru, 568 - fone: 18-3361-1133 fax: 18-3361-1988-CEP 19700-000
Paraguaçu Paulista – SP

25 - HIGIENIZAÇÃO DIÁRIA DOS PANOS APÓS O USO

- Separá-los segundo suas áreas de afinidades;
- Lavá-los com água, sabão, água sanitária e escova;
- Esfregá-los rigorosamente para total retirada dos resíduos e sujidades;
- Enxágua-los em água corrente;
- Torcê-los bem;
- Secá-los com secadora ou em local limpo, próprio para este fim, isento de contaminações ambientais, bem ventilados e livres de sujidades;

OBS : Desinfetar os panos por fervura 10 a 15 minutos e não secá-los sobre equipamentos ou grades.

26 - HIGIENIZAÇÃO DE CAIXAS D'ÁGUA

A higiene das caixas d'água deve ser feita semestralmente e independente do seu tamanho, sua limpeza e a desinfecção devem ser feitas com ela vazia.

27 - HIGIENIZAÇÃO DA CAIXA DE GORDURA

Sua higiene deve ser feita mensalmente ou conforme a necessidade da seguinte maneira:

- Recolher toda gordura depositada nela;
- Garantir a total retirada da gordura das paredes;
- Esfregá-la com escova ou vassoura exclusiva a este fim, utilizar água fervendo e produto desengordurante apropriado para sua limpeza;
- Enxaguá-la bem.

28 - CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS



Santa Casa de Misericórdia de Paraguaçu Paulista

C.N.P.J. 53.638.649/0001-07

e-mail: stacasapta@netonne.com.br home page: www.hospitalparaguaçu.com.br

Rua Caramuru, 568 - fone: 18-3361-1133 fax: 18-3361-1988-CEP 19700-000

Paraguaçu Paulista – SP

Esse controle deve ser realizado periodicamente através de empresas especializadas e autorizadas, de modo, a prevenir a presença de insetos e roedores na Unidade. Os produtos e as concentrações utilizadas neste processo devem ser aprovados pela Legislação Vigente.

29 - PROCEDIMENTOS PARA O DESCONGELAMENTO DOS ALIMENTOS

(RECOMENDAÇÕES BÁSICAS PARA O DESCONGELAMENTO DE ALIMENTOS)

No descongelamento de alimentos é necessário tomar algumas precauções, pois, neste processo, podem ocorrer eventuais contaminações quando praticado de maneira incorreta. Assim o descongelamento seguro deve ser realizado de acordo com as seguintes técnicas:

- Retirar o alimento e deixar (dormir), descongelar em refrigerador até 4 °C;
- Em fornos de convecção e microondas;
- Em água corrente com temperatura inferior a 21 °C, por 4 horas, mas com o alimento ainda protegido pela embalagem. Convém monitorar a temperatura da superfície do alimento para que não ultrapasse 4 °C;
- Se for descongelado em temperatura ambiente deve estar protegido de contaminações (vento, pó, excesso de pessoas e utensílios);
- Não congelar o que foi descongelado;
- Após o descongelamento a carne deve ser consumida em até 72 horas, já no caso de pescado o consumo deve ser até 24 horas depois de descongelado;

30 - PROCEDIMENTOS PARA A COCÇÃO E O PORCIONAMENTO

- Recomendações para óleos de frituras em tachos ou panelas

- Manter a temperatura ideal de 180°C, sempre que possível;
- Evitar a adição de óleos novos ao usado;
- Desprezar o óleo após cada fritura.

- Procedimento para o porcionamento



Santa Casa de Misericórdia de Paraguaçu Paulista

C.N.P.J. 53.638.649/0001-07

e-mail: stacasappta@netonne.com.br home page: www.hospitalparaguaçu.com.br
Rua Caramuru, 568 - fone: 18-3361-1133 fax: 18-3361-1988-CEP 19700-000
Paraguaçu Paulista – SP

Na manipulação de alimentos prontos deve-se levar em consideração alguns critérios rigorosos em relação às recomendações de higiene pessoal, ambiental e dos alimentos, com a finalidade de evitar a contaminação cruzada. O processo de porcionamento deve ser concluído dentro do menor espaço de tempo possível, ou seja, essa manipulação deve ser feita em pequenos lotes de modo que os alimentos não fiquem abaixo de 65°C ou acima de 10°C por mais de 30 minutos.

Vale ressaltar que nesta etapa deve se atentar para o uso de recipientes bem limpos e desinfetados, de preferência com tampas, para que os alimentos fiquem protegidos da contaminação. A temperatura deve ser monitorada e registrada em impresso próprio.

- Procedimento para a distribuição dos alimentos

Para distribuição dos alimentos quentes, que na cocção atingiriam temperatura de no mínimo 74°C deve se observar o esquema abaixo:

- Manter as preparações em balões térmicos a 65°C ou mais por no máximo 12 horas;
- Manter as preparações em balcão térmico a 60°C e garantir que sejam consumidas em até 3 horas;

31 - CONTROLE DE ALIMENTOS PRONTOS: COLETA DE AMOSTRAS DAS REFEIÇÕES

A guarda da amostra deve ser realizada com o objetivo de esclarecimento no caso de ocorrência de enfermidades transmitidas por alimentos prontos para o consumo.

As amostras que devem ser coletadas são:

- Componentes do cardápio da refeição servida na distribuição, 1/3 do tempo antes do termino da mesma.

- Técnica de Coleta

- Identificar as embalagens ou sacos plásticos esterilizados com nome do local, data, horário, produto e nome do responsável pela coleta;
- Proceder higienização das mãos;
- Abrir a embalagem se tocar no seu interior;



Santa Casa de Misericórdia de Paraguaçu Paulista

C.N.P.J. 53.638.649/0001-07

e-mail: stacasapta@netonne.com.br home page: www.hospitalparaguaçu.com.br

Rua Caramuru, 568 - fone: 18-3361-1133 fax: 18-3361-1988-CEP 19700-000

Paraguaçu Paulista – SP

- Colocar a amostra dos alimentos;
- Retirar o ar e vedar.

- Utensílios Utilizados

- Utilizar os mesmos utensílios da distribuição (um para cada tipo de preparação);

- Quantidade de Amostra

- Mínimo de 100g

- Armazenamento

- Por 72 horas sob refrigeração até 4 C° ou sob congelamento a -18 C°. líquidos só podem ser armazenados em refrigeração até 4 C°;
- Antes das refeições serem distribuídas, devem ser coletadas amostras de todas as preparações, procedimento esse que tem como intuito de esclarecer eventuais problemas de toxinfecção. Estas amostras devem permanecer refrigerado por até 72 horas.

- Utilização de Ovos

Os ovos podem estar contaminados com salmonella sp. Tanto na casca como na gema. Existem medidas de controle que devem ser realizadas na industria, porem a qualidade Sanitária das preparações a base de ovos somente pode ser garantida com os seguintes procedimentos:

- ✓ Na compra verificar se os ovos estão estocados em local arejado, limpo e fresco, longe de fontes de calor:

- Certifique-se do prazo de validade;
- Não utilizar ovos com a casca rachada;
- Evitar misturar a casca com o conteúdo;
- Não reutilizar as embalagens de ovo;
- Não oferecer para o consumo dos clientes ovo crus;
- Não oferecer para o consumo alimentos preparados a base de ovo onde os mesmos permaneçam crus;

Juliana Dias

Nutricionista - CRN – 13.252

Gerente do Setor de Nutrição e Dietética

Dezembro 2015 - revisado em 2020 p/ Valéria Ap. T. Marques Enf. CCIH



Santa Casa de Misericórdia de Paraguaçu Paulista
C.N.P.J. 53.638.649/0001-07

e-mail: stacasapta@netonne.com.br home page: www.hospitalparaguaçu.com.br
Rua Caramuru, 568 - fone: 18-3361-1133 fax: 18-3361-1988-CEP 19700-000
Paraguaçu Paulista – SP

- Procedimento para a utilização de sobras

As preparações devem ser planejadas de tal modo que não venha haver sobras. Entretanto se houver há alguns critérios que devem ser seguidos:

- Procedimentos frente aos riscos de contaminação

A contaminação ocorre quando os microrganismos são transferidos de um local para outro através de utensílios, equipamentos, mãos, panos, inclusive através do próprio alimento. A possibilidade de contaminação deve ser sempre levada em consideração por meio de contato direto ou indireto ligado ao processamento do alimento. Assim, em todas as fases do fluxo operacional recomenda-se especialmente atenção para as seguintes exigências:

32 - SISTEMA DO MÉTODO HACCP (ANÁLISE DOS PERIGOS E CONTROLE DOS PONTOS CRÍTICOS)

- Identificar os perigos e avaliar sua gravidade;
- Determinar os pontos críticos de controle;
- Instituir medidas de controle;
- Estabelecer critérios para assegurar o controle;
- Monitorar os pontos críticos de controle e registrar os dados;
- Avaliar o risco em relação ao controle efetivo;
- Verificar se o sistema esta funcionando.



Santa Casa de Misericórdia de Paraguaçu Paulista
C.N.P.J. 53.638.649/0001-07

e-mail: stacasapta@netonne.com.br home page: www.hospitalparaguaçu.com.br
Rua Caramuru, 568 - fone: 18-3361-1133 fax: 18-3361-1988-CEP 19700-000
Paraguaçu Paulista – SP

33 - Fonte da Pesquisa:

- BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria de 10 de março de 1999. Regulamento Técnico sobre Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos.
- ABERC - Associação Brasileira das Empresas e Refeições Coletivas – “Manual de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividade” 4 ed., 1999, São Paulo.

Paraguaçu Paulista, Abril de 2014.

Juliana Dias
Nutricionista - CRN – 13.252



Santa Casa de Misericórdia de Paraguaçu Paulista
C.N.P.J. 53.638.649/0001-07

e-mail: stacasapta@netonne.com.br home page: www.hospitalparaguaçu.com.br
Rua Caramuru, 568 - fone: 18-3361-1133 fax: 18-3361-1988-CEP 19700-000
Paraguaçu Paulista – SP

POP - Procedimento Operacional Padronizado para Higiene e Saúde dos Manipuladores de Alimentos

1– Higiene e Comportamento Pessoal

a) Vestimenta:

Os colaboradores recebem 2 conjuntos de uniforme (calça e camisa), ambos são de cor branca e iguais independente da função. Eles são entregues e cada colaborador, onde o mesmo é responsável pela higienização e conservação de seus uniforme.

b) Comportamento

Comportamento dentro das áreas onde são manipulados alimentos:

- Estar uniformizado durante a carga horária de trabalho;
- Usar avental plástico e pano, de acordo a atividade e luva térmica quando necessário;
- Usar toucas presas somente com elástico, sem grampos ou similares;
- Não usar adornos como brincos, cordões, fitas, elásticos no pulso, correntes, pulseira, anéis inclusive aliança, relógio, etc.;



Santa Casa de Misericórdia de Paraguaçu Paulista **C.N.P.J. 53.638.649/0001-07**

e-mail: stacasapta@netonne.com.br home page: www.hospitalparaguaçu.com.br
Rua Caramuru, 568 - fone: 18-3361-1133 fax: 18-3361-1988-CEP 19700-000
Paraguaçu Paulista – SP

- Não mascar goma, palito, comer durante a manipulação de alimentos;
- Evitar conversar, cantar, assobiar, tossir, espirrar sobre os alimentos;
- Degustar alimentos sempre utilizando prato e talheres nunca nas mãos;
- Não tocar o corpo (coçar a cabeça, assoar o nariz, colocar dedo no ouvido e etc.) durante a manipulação de alimentos;
- Objetos pessoais não devem ficar na área de produção (nos armários, prateleira e etc., devem ficar no armário de cada colaborador);
- Usa luvas descartáveis, térmica, borracha de acordo com tarefa a ser realizada, de acordo como os procedimentos adotados para cada uso;

c) Higiene Pessoal

- Tomam banho diariamente;
- Conservam as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- Escovam os dentes após as refeições;
- Não utilizam perfumes, sendo permitido somente desodorante sem cheiro;
- Não aplicam maquiagem;
- Mantém adequado higiene das mãos;

Deve se higienizar as mãos sempre que:

- Ao entrar nas áreas de manipulação;
- Depois de usar sanitário;
- Depois de tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- Depois de usar panos ou materiais de limpeza;
- Depois de recolher o lixo;
- Depois de manipular utensílios sujos ou manipular alimentos crus;
- Antes de iniciar um novo serviço, trocar de função;
- Sempre que as mãos estiverem sujas;

Técnicas para higienização/anti-sepsia das mãos

Juliana Dias
Nutricionista - CRN – 13.252
Gerente do Setor de Nutrição e Dietética
Dezembro 2015 - revisado em 2020 p/ Valéria Ap. T. Marques Enf. CCIH



Santa Casa de Misericórdia de Paraguaçu Paulista

C.N.P.J. 53.638.649/0001-07

e-mail: stacasapta@netonne.com.br home page: www.hospitalparaguaçu.com.br

Rua Caramuru, 568 - fone: 18-3361-1133 fax: 18-3361-1988-CEP 19700-000
Paraguaçu Paulista – SP

- Umedecer as mãos e antebraço com água;
- Lavar as mãos com sabonete líquida;
- Massagear as mãos e antebraço por 1 minuto ou de acordo com a recomendação do fabricante;
- Enxaguar bem as mãos e antebraço;
- Secar as mãos com papel toalha;

2 – Treinamentos em Boas Práticas e Reuniões

- No momento da admissão o colaborador recebe orientações sobre Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, orientações essas presente no Manual de Boas Práticas. Os demais treinamentos são administrados semestralmente, objetivando reforçar os tópicos gerais sobre Boas Práticas em Manipulação de Alimentos e a correção de práticas errôneas ocorridas no dia a dia;
- É de responsabilidade da Nutricionista elaborar um cronograma de treinamentos, objetivando capacitar os profissionais que atuam na produção de alimentos;
- São realizadas reuniões quinzenais com duração de 15 á 30 minutos visando sanar possíveis dúvidas e correção de procedimentos operacionais praticados de maneira errada;
- Os treinamentos são registrados em ata e formulário de presença (anexo 1);

Juliana Dias

Nutricionista - CRN – 13.252

Gerente do Setor de Nutrição e Dietética

Dezembro 2015 - **revisado em** 2020 p/ Valéria Ap. T. Marques Enf. CCIH



Santa Casa de Misericórdia de Paraguaçu Paulista
C.N.P.J. 53.638.649/0001-07

e-mail: stacasapta@netonne.com.br home page: www.hospitalparaguaçu.com.br
Rua Caramuru, 568 - fone: 18-3361-1133 fax: 18-3361-1988-CEP 19700-000
Paraguaçu Paulista – SP

POP - Procedimento Operacional Padronizado para Higiene das Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios

1 – Produto de limpeza utilizado

Higiene de superfície: é utilizado solução clorada de 200 á 250 ppm produto é o Nippo Lat 500;

Limpeza de fogão: é utilizado detergente neutro;

Higiene de utensílios em geral: é utilizado detergente neutro e álcool 70% quando necessário;

Sanitização de alimentos (hortaliças, frutas e ovos): é utilizado solução clorada á 2%;

2 - Descrição dos procedimentos de limpeza

a) - Higienização das bancadas e superfícies

- **Pré lavagem** – remoção das sujidades grosseiras é executada com água e esponja;
- **Lavagem** – utiliza água, detergente Nippo Lat 500 e esponja realizando ação mecânica sob a superfície deixando agir por 15 minutos;
- **Enxágüe** – efetuar o enxágüe com água para remoção das sujidades desprendidas e dos resíduos do detergente;
- **Desinfecção ou Sanitização** – o produto utilizado para higienização é solução clorado que realiza a higienização e a Sanitização;



Santa Casa de Misericórdia de Paraguaçu Paulista
C.N.P.J. 53.638.649/0001-07

e-mail: stacasapta@netonne.com.br home page: www.hospitalparaguaçu.com.br
Rua Caramuru, 568 - fone: 18-3361-1133 fax: 18-3361-1988-CEP 19700-000
Paraguaçu Paulista – SP

- **Secagem** – é utilizado rodo próprio para pia que objetiva retirar toda água e após secagem é natural;

b) - Higienização de pisos e paredes

- **Lavagem** – utiliza água, detergente Nippo Lat 500 e esponja realizando ação mecânica sob a superfície e deixando o produto agir por 15 minutos;
- **Enxágüe** – efetuar o enxágüe com água para remoção das sujidades desprendidas e dos resíduos do detergente Nippo Lat 500;
- **Desinfecção ou Sanitização** – o produto utilizado para higienização é clorado e faz a higienização e a Sanitização;
- **Secagem** – é utilizado rodo para retirar toda água e após secagem é natural;

c) – Higienização de garrafas térmicas e botijões térmicos

Diariamente:

- Retirar os líquido
- Lavar com bucha, detergente e água;
- Enxaguar em água corrente;
- Deixar secar sozinho;

Semanal

- Realizar o mesmo processo de lavagem acima e fazer desinfecção com hipoclorito a 2%;
- Desrosquear o fundo e os bicos;
- Retirar cuidadosamente á ampola e guardar;
- Lavar o casco, fundos, bico e tampa com água, detergente neutro, esponja ou escova e água quente;
- Enxaguar com água quente;
- Fazer desinfecção do casco em solução clorada a 2%;



Santa Casa de Misericórdia de Paraguaçu Paulista

C.N.P.J. 53.638.649/0001-07

e-mail: stacasapta@netonne.com.br home page: www.hospitalparaguaçu.com.br

Rua Caramuru, 568 - fone: 18-3361-1133 fax: 18-3361-1988-CEP 19700-000

Paraguaçu Paulista – SP

QUADRO-RESUMO

Diariamente	Semanalmente	Outras Freqüências
Paredes na altura das bancadas Pisos e rodapés Bancadas e mesas de apoio Ralos Área externa Utensílios Maçanetas Lavatórios (pias) Sanitários e vestiários Monoblocos Recipientes de lixo Equipamentos (a cada uso) Balcão Térmico (inclusive trocar água) Balcão refrigerado Forno e Fogão “Pass-through”, Blast-Chiller” Borrifadores de desinfetante (a cada reabastecimento) Mesas e cadeiras do refeitório Saboneteiras (a cada reabastecimento)	Paredes até o teto Bancadas e mesas (partes inferiores) Ralos (retirar grelhas) Portas Janelas Prateleiras da cozinha Armários da cozinha Coifa e filtros Refrigeradores Câmaras frigoríficas Freezers	Prateleiras do estoque (quinzenal) Estrados (quinzenal) Interruptores e tomadas (quinzenal) Tetos (mensal) Telas (mensal) Caixa de gordura (mensal) Luminárias (bimestral) Ductos de exaustão (trimestral) Tubulações externas (trimestral) Tubulações internas (semestral) Caixa d’água (semestral)

Juliana Dias

Nutricionista - CRN – 13.252

Gerente do Setor de Nutrição e Dietética

Dezembro 2015 - **revisado em** 2020 p/ Valéria Ap. T. Marques Enf. CCIH