



- Ppm: parte por milhão (ex. 1 miligrama em 1 litro).
- PORCIONAMENTO: etapa onde os alimentos prontos para consumo sofrem manipulação com a finalidade de obter porções menores.
- PRÉ-PREPARO: etapa onde os alimentos sofrem tratamento ou modificações iniciais através de higienização, tempero, corte, porcionamento, seleção, escolha, moagem e/ ou adição de outros ingredientes.
- PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.
- PRODUTOS PERECÍVEIS: produtos alimentícios, alimentos "in natura", produtos semi-preparados ou produtos preparados para o consumo que pela sua natureza ou composição necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.
- REAQUECIMENTO: etapa onde os alimentos que já sofreram cocção inicial devem atingir novamente a temperatura de segurança no centro geométrico.
- RECEBIMENTO: etapa onde se recebe o material entregue por um fornecedor, avaliando-se qualitativa e quantitativamente os critérios pré-definidos para cada produto.
- RESFRIAMENTO: etapa onde o alimento passa da temperatura original ou pós-cocção (60°C), para temperaturas inferiores a 10°C em 2 horas.
- REGISTRO: são anotações de dados em planilha e/ou documento, contendo data e identificação do Profissional responsável pelo seu preenchimento.
- SANEANTES: substâncias destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, ambientes coletivos ou públicos, lugares de uso comum e no tratamento da água.
- SEGURANÇA DOS ALIMENTOS: conceito relativo à inocuidade dos alimentos. Pode ser alcançada através de medidas de controle higiênico-sanitárias na produção de alimentos, como as Boas Práticas (BP) e os Procedimentos Operacional Padronizados (POP).
- VISITANTES: pessoas que não trabalham na preparação de e que se encontram temporariamente neste local. Podem ser considerados visitantes o pessoal de manutenção, profissionais de controle de pragas, alunos, professores, auditores, consultores, fiscais sanitários, entre outros.

5. Identificação do Estabelecimento

5.1. Dados de Identificação

Nome do estabelecimento: Panificadora Master Pan LTDA- EPP

Nome Fantasia: Panificadora Master Pan

CNPJ: 13.014.296/ 0001-41

Endereço: Rua 07 nº 25A

Bairro: Alvorada 1

CEP: 69043-170

Elaborado por: Mauricio Rafael Novaes
Nutricionista CRN 1759/7ª Região

Maurício Rafael Novaes
Nutricionista
CRN-1759

Aprovado por: Márcilio Freitas (Proprietário)



Município: Manaus

UF: AM

5.2. Recursos Humanos

Proprietário: Marclio Freitas da Costa

Gerente: Wayne Gisellen Freitas da Costa

5.3. Horário de Funcionamento

Horário de funcionamento:

- Loja

Segunda à Sábado: 05:00 às 21:00 Horas

- Produção

1º Turno: 05 às 15:00 Horas

06:00 às 16:00 Horas

07:00 às 17:00 Horas

03:00 Às 11:00 Horas

2º Turno: 08:00 às 18:00 Horas

10:00 às 20:00 Horas

3º Turno: 20:00 às 06:00 Horas**6. Condições Ambientais****6.1. Internas**

Área interna do setor de alimentação da Panificadora encontra-se livre de objetos em desuso sendo estritamente proibida a presença de animais. O dimensionamento do setor de alimentação da Panificadora é compatível com todas as operações. Existem separações entre as diferentes atividades por meios físicos (paredes) de forma a evitar a contaminação cruzada. No local onde são preparados os alimentos não existem cortinas, vasos com plantas ou outros itens de decoração. As edificações e instalações são projetadas de forma a possibilitar o fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas de preparação de alimentos. O acesso ao setor de alimentação é independente e não comum a outros usos.

6.2. Externas

Não há presença de terrenos baldios, poeiras, alagamentos e outras possíveis fontes de contaminação externa nas imediações. A área externa encontra-se livre de objetos em desuso ou armazenados em local não apropriado. Os muros, cercas e portões encontram-se íntegros e em bom estado de conservação. Não é permitido o acesso de animais.

Elaborado por: Mauricio Rafael Novaes
Nutricionista CRN 1759/7ª Região

Maurício Rafael Novaes
Nutricionista
CRN-1759

Aprovado por: Marclio Freitas (Proprietário)



7. Instalações, Edificações e Saneamento

7.1. Tipo de construção e materiais empregados em cada setor

7.1.1. Área de preparo

-Piso: É fácil de higienizar (liso, lavável e impermeável). Está íntegro e livre de rachaduras. O piso da área de preparo do restaurante é revestido com cerâmica na cor clara.

-Paredes: São de fácil de higienização (liso, lavável e impermeável). Está íntegro e livre de rachaduras (trincas), infiltração, descascamentos. Sem sinais de mofo (bolores). As paredes da área de preparo do restaurante possuem revestimento na cor clara.

-Teto: São de fácil de higienização (liso, lavável e impermeável). Está íntegro e livre de rachaduras (trincas), infiltração, descascamentos. Sem sinais de mofo (bolores). O teto da área de preparo da panificadora possui revestimento na cor clara.

-Portas: As portas são mantidas ajustadas aos batentes. As portas são dotadas de fechamento automático. As Janelas possuem telas milimétricas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As Telas são removíveis a fim de facilitar a limpeza periódica

-Lavatórios: A panificadora dispõe de lavatório exclusivo para higiene das mãos, na área de manipulação (cozinha). O lavatório possui: Torneira com fechamento manual. Sabonete líquido inodoro anti-séptico. Sabonete líquido inodoro e produto antisséptico. Toalhas de papel não reciclado para secagem das mãos. Existem cartazes de orientação sobre a correta higienização das mãos. Coletor de papel, acionado sem contato manual.

-Ralos: Estão em boas condições de manutenção e higiene. São dotados de sistema de fechamento. Todos os ralos são sifonados.

-Caixa de Gordura: As caixas de gordura e de esgoto são compatíveis ao volume de resíduos, e ligadas diretamente à rede de esgoto municipal. As caixas de gordura estão localizadas fora das áreas de preparação e armazenamento de alimentos.

-Iluminação e instalações elétricas: As instalações elétricas são embutidas de tal forma a permitir a higienização dos ambientes. As instalações elétricas são protegidas por tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes. As luminárias localizadas na área de preparação, armazenamento e no interior dos equipamentos são dotadas de dispositivo contra explosão e quedas acidentais.

-Ventilação e exaustão: nos pontos onde há fluxo de ar, o mesmo não incide diretamente sobre os alimentos. A área de preparação do alimento é dotada de coifa.

Elaborado por: Mauricio Rafael Novaes
Nutricionista CRN 1759/7ª Região

Aprovado por: Marcilio Freitas (Proprietário)

Mauricio Rafael Novaes
Nutricionista
CRN-1759



7.1.2. Instalações Sanitárias

Descrição: O restaurante possui sanitários exclusivo para os manipuladores de alimentos. Há separação por sexo. É disponibilizado papel higiênico em quantidade compatível com o número de usuários. As instalações sanitárias possuem pia para lavagem de mãos. Torneira com fechamento automático. Sabonete líquido inodoro anti-séptico. Sabonete líquido inodoro e produto antisséptico. Equipamento automático para secagem das mãos. Os sanitários não possuem comunicação direta com a área de preparação e armazenamento de alimentos. Lixeira com acionamento por pedal.

-Piso: É fácil de higienizar (liso, lavável e impermeável). Está íntegro e livre de rachaduras. O piso da área de distribuição é revestido em cerâmica.

-Paredes: São de fácil de higienização (liso, lavável e impermeável). Está íntegro e livre de rachaduras (trincas), infiltração, descascamentos. Sem sinais de mofo (bolores). As paredes do setor de alimentação do restaurante possuem revestimento na cor clara.

-Teto: São de fácil de higienização (liso, lavável e impermeável). Está íntegro e livre de rachaduras (trincas), infiltração, descascamentos. Sem sinais de mofo (bolores).

-Portas e Janelas: As portas são mantidas ajustadas aos batentes. As portas são dotadas de fechamento automático. As Janelas possuem telas milimétricas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As Telas são removíveis a fim de facilitar a limpeza periódica

-Ralos: Estão em boas condições de manutenção e higiene. São dotados de sistema de fechamento. Todos os ralos são sifonados.

7.1.4 Vestiários

Descrição: A Panificadora possui vestiários exclusivo para os manipuladores de alimentos. Há separação por sexo. Os armários para guarda de objetos pessoais são de uso individual. Não é permitida a guarda de materiais em desuso e/ou comida nos armários. Os vestiários não possuem comunicação direta com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitório. As portas externas do vestiário são dotadas de fechamento automático.

7.1.5. Área de Armazenamento

Descrição: A Panificadora possui área de armazenamento para alimentos não perecíveis (depósito).

- Piso: É fácil de higienizar (liso, lavável e impermeável). Está íntegro e livre de rachaduras. O piso do setor da área de armazenamento é revestido com cerâmica na cor clara.

Elaborado por: Mauricio Rafael Novaes
Nutricionista CRN 1759/7ª Região

Mauricio Rafael Novaes
Nutricionista
CRN-1759

Aprovado por: Marcilio Freitas (Proprietário)



- Paredes: São de fácil de higienização (liso, lavável e impermeável). Está íntegro e livre de rachaduras (trincas), infiltração, descascamentos. Sem sinais de mofo (bolores). As paredes do setor de alimentação da panificadora possuem revestimento em alvenaria na cor clara.

-Teto: São de fácil de higienização (liso, lavável e impermeável). Está íntegro e livre de rachaduras (trincas), infiltração, descascamentos. Sem sinais de mofo (bolores). O teto possui revestimento na cor clara.

8. Abastecimento de Água

A água utilizada pelo setor de alimentação do restaurante é proveniente de abastecimento pelo sistema público. A água é direcionada para reservatório (caixa d' água).. No caso da utilização de gelo, o mesmo é fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação O reservatório de água encontra-se livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado. O reservatório de água é higienizado em intervalo máximo de seis meses, por empresa especializada e pessoal capacitado Existem registros que comprovem a higienização do reservatório de água verificados, datados e rubricados conforme descrito no POP 03.

9. Manejo de Resíduos

Os coletores de resíduos do setor de alimentação da Panificadora Master Pan são de fácil higienização, transporte e resistentes à corrosão. Os coletores de resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos são dotados de tampas acionadas sem contatos manual, devidamente identificados, íntegros, com sacos plásticos e em número suficiente. Os resíduos coletados na área de produção e armazenamento de alimentos são retirados diariamente. A coleta dos resíduos é feita pela prefeitura municipal.

10. Equipamentos

10.1. Equipamentos e Utensílios Existentes

Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são projetados de forma que permitem a higienização. Os equipamentos, móveis e utensílios encontram-se em bom estado de conservação. As superfícies que entram em contato com alimentos preparados são elaboradas com material, liso, impermeável, resistente à corrosão e de fácil higienização. Além disto, o material não transmite substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos. Não é permitido o uso de utensílios de madeira, e os alimentos não entram em contato com superfícies de madeira. É feita a manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios.

Elaborado por: Mauricio Rafael Novaes
Nutricionista CRN 1759/7ª Região

Aprovado por: Marcilio Freitas (Proprietário)

Mauricio Rafael Novaes
Nutricionista
CRN-1759



11. Higienezação

11.1 Higiene de Equipamentos e Utensílios

As instalações, equipamentos, móveis e utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias satisfatórias através das operações de higienização dos mesmos. As operações de higienização das instalações são realizadas no mínimo diariamente por funcionário devidamente capacitado a fim de garantir a manutenção das condições higiênico-sanitárias, sendo que a área de preparação do alimento é higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.

Não são utilizadas substâncias odorizantes ou desodorantes ou quaisquer das suas formas utilizadas, em nenhuma das áreas de preparação e armazenamento de alimentos. São utilizados apenas produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde e os produtos são diluídos de acordo com as recomendações do fabricante, as instruções em relação ao tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos também são seguidas de acordo com as recomendações do fabricante. Os produtos saneantes são identificados e guardados em local reservado para essa finalidade, sem contato com os alimentos.

Os utensílios, equipamentos e demais materiais utilizados na higienização são de uso exclusivo e em número suficiente, são mantidos conservados e limpos, e guardados em local reservado. Panos de limpeza não descartáveis, quando utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos, são trocados a cada 2 horas, não excedendo 3 horas. As esponjas de limpeza utilizadas em superfícies que entram em contato com alimentos são desinfetadas diariamente. A rotina de limpeza e higienização é registrada em planilha de controle conforme descrito no **POP 01**.

12. Manipuladores

12.1. Uniformes

Os uniformes são compostos por calça branca, blusa branca, avental, touca descartável e calçado fechado (bota de segurança). Os funcionários devem: Utilizar o uniforme completo, manter os uniformes limpos e em adequado estado de conservação, trocar o uniforme diariamente e usar o uniforme exclusivamente na área de preparação de alimentos.

12.2. Higiene e Saúde dos Manipuladores

Os Manipuladores realizam exames admissionais e periódicos de acordo com a legislação específica. Os manipuladores são capacitados na admissão, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas em serviços de alimentação. Os

Elaborado por: Mauricio Rafael Novaes
Nutricionista CRN 1759/7ª Região

Aprovado por: Marcilio Freitas (Proprietário)

Maurício Rafael Novaes
Nutricionista
CRN-1759



manipuladores são supervisionados e capacitados periodicamente (com frequência mínima anual) em higiene pessoal, manipulação de alimentos e em doenças transmitidas por alimentos.

Os manipuladores são instruídos a manter: uma boa apresentação, asseio corporal, mãos higienizadas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos, sem barba ou bigode e cabelos protegidos. Os manipuladores são instruídos a não fumar, falar, assobiar, espirrar, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento. Manipuladores são instruídos a higienizarem cuidadosamente as mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção, troca de atividade e depois do uso de sanitários seguindo as orientações contidas nos cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta higienização das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais como sanitários e pias para lavagens de mãos. Os manipuladores são instruídos a manter roupas e objetos pessoais guardados nos armários reservados para esse fim, fora da área de produção. Os visitantes cumprem os mesmos requisitos de higiene e saúde estabelecidos para manipuladores.

13. Controle de Vetores e Pragas Urbanas

As edificações, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios estão livres de vetores e pragas urbanas. São adotadas ações eficazes e contínuas de prevenção de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos. Os ralos e grelhas são sifonados a fim de impedir o acesso de vetores e/ou pragas.

O controle químico é feito por empresa terceirizada. Existem registros que comprovam o controle de vetores e pragas urbanas, tais como relatório de avaliação das medidas de controle realizado pela empresa especializada. A empresa contratada estabelece procedimentos de pré e pós-tratamento, a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios e fornece cópia dos documentos que comprovam a regularização dos produtos químicos utilizados no controle químico nos órgãos competentes. O setor de alimentação do restaurante possui registros do controle de vetores e pragas urbanas, conforme descrito no **POP 02**.

14. Preparo do Alimento

14.1. Procedimentos adotados na seleção e recepção de matérias-primas, insumos e produtos químicos

14.1.1. Recepção de Matérias-primas e Insumos

O recebimento das matérias-primas e ingredientes realizado pelo setor de alimentação da panificadora é feito em área limpa e protegida. As matérias-primas e ingredientes são

Elaborado por: Mauricio Rafael Novaes

Nutricionista CRN 1759/7ª Região

Aprovado por: Marcílio Freitas (Proprietário)

Mauricio Rafael Novaes
Nutricionista
CRN-1759



inspecionados no recebimento, seguindo critérios pré-estabelecidos para cada produto. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais é verificada nas etapas de recepção e armazenamento. O controle da temperatura realizado no recebimento de matérias-primas e ingredientes segue os seguintes critérios:

- I. Alimentos congelados: - 12° C ou inferior ou conforme rotulagem;
- II. Alimentos refrigerados: 7° C ou inferior (entre 0° C e 7° C) ou conforme rotulagem. Se na embalagem indicar que o produto é resfriado e o mesmo estiver congelado, ou se a indicação for de produto congelado e este apresentar sinais claros de descongelamento (embalagem visivelmente amolecida) a orientação é para que o produto não seja recebido. É realizado o registro em planilha específica (Planilha - Controle de Temperatura no Recebimento de Matérias-Primas Resfriadas e Congeladas) comprovando o controle de temperaturas no recebimento dos produtos. Estes registros são verificados, datados e rubricados.

14.2. Procedimentos Adotados no Armazenamento

Os alimentos congelados são armazenados exclusivamente sob congelamento, ou conforme rotulagem. Os alimentos refrigerados são armazenados exclusivamente sob refrigeração, ou conforme rotulagem. As matérias-primas, ingredientes e produtos industrializados são armazenados na temperatura indicada pelo fabricante ou de acordo com os seguintes critérios:

- I. Alimentos congelados:
 - 18° C ou inferior;
- II. Alimentos refrigerados:
 - inferior a 5° C (entre 0° C e 5° C).

É realizado o registro em planilha específica (Planilha - Controle diário das temperaturas dos equipamentos de armazenamento), comprovando o controle de temperaturas no armazenamento dos produtos. Estes registros são verificados, datados e rubricados. O setor de alimentação do restaurante possui equipamentos de refrigeração e congelamento em número suficiente com as necessidades e tipos de alimentos a serem armazenados.

Quando há a necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento são seguidos os seguintes critérios:

- I. Alimentos prontos são colocados nas prateleiras superiores;
- II. Alimentos semi-prontos e/ou pré-preparados são colocados nas prateleiras centrais;
- III. Produtos crus são colocados nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos;
- IV. Todos os alimentos armazenados são embalados ou protegidos em recipientes fechados e em temperaturas definidas neste manual. Os equipamentos de refrigeração são sempre regulados para o alimento que necessita temperatura mais baixa. Durante a limpeza ou

Elaborado por: Mauricio Rafael Novaes
Nutricionista CRN 1759/7ª Região

Aprovado por: Marcilio Freitas (Proprietário)

Mauricio Rafael Novaes
Nutricionista
CRN-1759



descongelamento de equipamentos de frio, os alimentos são mantidos com temperatura inferior a 5° C, no caso de alimentos refrigerados, ou menor igual a - 18° C, no caso de alimentos congelados.

Os lotes das matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovadas ou com prazos de validade vencidos são imediatamente devolvidos ao fornecedor ou identificados e armazenados separadamente até o destino final. As matérias-primas, ingredientes e embalagens são armazenados em local limpo e organizado de forma a garantir proteção contra contaminantes, sobre estrados e prateleiras higienizados, respeitando os espaços mínimos para adequada ventilação e higienização.

14.3. Pré-Preparo e Preparo

São utilizadas para preparação do alimento apenas matérias-primas, ingredientes e embalagens em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica. Durante a preparação são adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada, tais como:

- I. Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-prontos e prontos;
- II. Os manipuladores de alimentos crus são orientados a realizar a higienização das mãos antes de manusear produtos prontos;
- III. Os manipuladores são orientados a realizar a higienização das mãos sempre que forem ao banheiro, manusearem o lixo ou trocarem de tarefa.
- IV. Os produtos perecíveis ficam expostos à temperatura ambiente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, ou seja, máximo 30 minutos. Os alimentos que não são utilizados na totalidade são acondicionados e identificados de acordo com a rotulagem.
- V. O tratamento térmico (cozção, reaquecimento, etc.) garante a temperatura de no mínimo 70°C em todas as partes do alimento. Para os alimentos submetidos à fritura, além dos critérios estabelecidos para o tratamento térmico (tratamento térmico de no mínimo 70° C em todas as partes do alimento), são seguidos critérios em relação a qualidade dos óleos e gorduras utilizados de forma a garantir que os mesmos não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado. Os óleos e gorduras utilizados são aquecidos à temperatura não superior a 180° C, sendo substituídos quando houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais (fumaça, espuma, aroma e sabor). É realizada a troca do óleo de fritura, conforme planilha específica.
- VI. O descongelamento de todos os produtos congelados utilizados no restaurante é conduzido através de cozção direta, micro-ondas ou quando conduzidos sob refrigeração à temperatura inferior a 5° C e quando o alimento submetido ao descongelamento não for utilizado imediatamente, o mesmo é mantido sob refrigeração.
- VII. Os alimentos preparados quando conservados a quente são mantidos a temperatura superior a 60° C, por no máximo 6 horas. A temperatura dos alimentos preparados no processo

Elaborado por: Mauricio Rafael Novaes
Nutricionista CRN 1759/7ª Região

Aprovado por: Marcilio Freitas (Proprietário)

Mauricio Rafael Novaes
Nutricionista
CRN-1759



de resfriamento é reduzida de 60° C a 10° C em, no máximo, 2 horas. Os produtos preparados conservados em temperaturas de 4° C ou menos (0 a 4°C), são conservados no máximo por cinco dias. Os produtos preparados conservados em temperaturas superiores a 4° C e inferiores a 5° C (4,1 a 4,9°C) são conservados por menos de cinco dias. É realizado o monitoramento e o registro em planilha específica (Planilha - Controle diário das temperaturas dos equipamentos de armazenamento) da temperatura de todos os freezers de refrigeração e congelamento. Os registros das temperaturas dos freezers de refrigeração e congelamento são verificados, datados e rubricados.

Os procedimentos de higienização dos alimentos hortifrutigranjeiros seguem os seguintes critérios:

- I. Seleção dos alimentos, retirando partes ou produtos deteriorados e sem condições adequadas;
- II. Lavagem criteriosa dos alimentos um a um, com água potável;
- III. Desinfecção: imersão em solução clorada com 200 ppm de cloro livre, por 15 minutos, ou preparada segundo recomendação do fabricante;
- IV. Enxágue com água potável. Os vegetais folhosos crus, corretamente higienizados e não adicionados de molho, maionese, iogurte, creme de leite ou demais ligas, preparados e prontos para o consumo, são mantidos em temperatura ambiente por no máximo 1 hora ou conservados sob refrigeração por períodos maiores.

Os ovos quando utilizados obedecem aos seguintes critérios:

- I. Utilização de ovos limpos, íntegros e com registro no órgão competente;
- II. Dentro do prazo de validade, com conservação e armazenamento que não propicie contaminação cruzada e seguindo as indicações da rotulagem;
- III. Ovos lavados com água potável corrente, imediatamente antes do uso, somente nos casos em que apresentam sujidades visíveis;
- V. Ovos submetidos à cocção até o ponto de gema dura;
- VI. Não são reutilizadas embalagens dos ovos para outros fins.

14.4. Critérios de Validade

Produtos enlatados que forem retirados da embalagem são armazenados em recipientes tampados e identificados, sob as condições de temperatura e pelo prazo indicado pelo fabricante.

Para alimentos secos a empresa estabelece validade máxima de 30 dias após serem abertos ou retirados da embalagem original, desde que não se ultrapasse a validade estipulada pelo fabricante.

Elaborado por: Mauricio Rafael Novaes
Nutricionista CRN 1759/7ª Região

Aprovado por: Marcilio Freitas (Proprietário)

mauricio rafael novaes
Nutricionista
CRN-1759



Alimentos manipulados e todos os demais que necessitam de baixas temperaturas para sua conservação, possuem o prazo de validade descrito em sua identificação (conforme recomendação do fabricante), com prazo máximo variando conforme a temperatura do armazenamento e o tipo de produto, de acordo com as tabelas abaixo:

Produtos Refrigerados, cujo embalagem foram abertas:

Tabela: Validade para alimentos refrigerados

Alimentos	Temperatura máxima	Tempo máximo
Alimentos cozidos	4°C	72hs
Ameixa em calda	4°C	5 dias
Atum em conserva	4°C	2 dias
Azeitona; extrato de tomate e milho	4°C	5 dias
Bacon	4°C	5 dias
Catupiry	4°C	5 dias
Carnes bovina e aves cruas	4°C	72hs
Doce em lata, champignons	4°C	5 dias
Folhosos e frutas sensíveis	10°C	72hs
Maionese industrial	4°C	3 dias
Maionese e misturas com maionese	4°C	24hs
Margarina	4°C	10 dias
Outras frutas e legumes	10°C	1 semana
Ovos	10°C Temp. Amb	2 semanas 7dias

Tabela: Validade para alimentos refrigerados

Alimentos	Temperatura máxima	Tempo máximo
Palmito, ervilha	4°C	2 dias
Pescados crus	4°C	24 horas
Pescados cozidos	4°C	24 horas
Queijo parmesão, peça cortada	4°C	15 dias
Queijo parmesão, ralado	4°C	2 dias
Salsicha		3 dias

Elaborado por: Mauricio Rafael Novaes
Nutricionista CRN 1759/7ª Região

Aprovado por: Marcilio Freitas (Proprietário)

Nutricionista
CRN-1759



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

Revisão: 02/2018
Página: 15 de 18
Data: 20/06/2018

Sobremesas, frios fatiados (queijos, presuntos e outros) e laticínios manipulados	8°C	24hs
	6°C	48hs
	4°C	72hs
Uva passa seca	4°C	15 dias

Produtos Congelados

Produto	Temperatura Máxima	Validade (Máximo)
Alimentos congelados	0°C a - 5°C	10 dias
	- 5°C a - 10°C	20 dias
	- 10°C a - 18°C	30 dias
	Abaixo de -18°C	90 dias

14.5 Procedimento adotado no armazenamento de descartáveis

Os descartáveis são guardados separados dos alimentos, protegidos contra contaminação, em prateleiras.

14.6 Procedimento adotado no armazenamento de produtos de limpeza

Já os produtos de limpeza são armazenados prateleiras separadas, afastado dos alimentos e de descartáveis.

14.7 Critérios de Validade

Produtos enlatados que forem retirados da embalagem são armazenados em recipientes tampados e identificados, sob as condições de temperatura e pelo prazo indicado pelo fabricante.

Para alimentos secos a empresa estabelece validade máxima de 30 dias após serem abertos ou retirados da embalagem original, desde que não se ultrapasse a validade estipulada pelo fabricante.

Alimentos manipulados e todos os demais que necessitam de baixas temperaturas para sua conservação, possuem o prazo de validade descrito em sua identificação (conforme recomendação do fabricante), com prazo máximo variando conforme a temperatura do armazenamento e o tipo de produto, de acordo com as tabelas abaixo:

Elaborado por: Mauricio Rafael Novaes
Nutricionista CRN 1759/7ª Região

Mauricio Rafael Novaes
Nutricionista
CRN-1759

Aprovado por: Marcilio Freitas (Proprietário)



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

Revisão: 02/2018

Página: 16 de 18

Data: 20/06/2018

Produtos Refrigerados, cujo embalagem foram abertas:

Tabela: Validade para alimentos refrigerados

Alimentos	Temperatura máxima	Tempo máximo
Alimentos cozidos	4°C	72hs
Ameixa em calda	4°C	5 dias
Atum em conserva	4°C	2 dias
Azeitona; extrato de tomate e milho	4°C	5 dias
Bacon	4°C	5 dias
Catupiry	4°C	5 dias
Carnes bovina e aves cruas	4°C	72hs
Doce em lata, champignons	4°C	5 dias
Folhosos e frutas sensíveis	10°C	72hs
Maionese industrial	4°C	3 dias
Maionese e misturas com maionese	4°C	24hs
Margarina	4°C	10 dias
Outras frutas e legumes	10°C	1 semana
Ovos	10°C Temp. Amb	2 semanas 7dias

Tabela: Validade para alimentos refrigerados

Alimentos	Temperatura máxima	Tempo máximo
Palmito, ervilha	4°C	2 dias
Pescados crus	4°C	24 horas
Pescados cozidos	4°C	24 horas
Queijo parmesão, peca cortada	4°C	15 dias
Queijo parmesão, ralado	4°C	2 dias
Salsicha		3 dias
Sobremesas, frios fatiados (queijos, presuntos e outros) e laticínios manipulados	8°C	24hs
	6°C	48hs
	4°C	72hs
Uva passa seca	4°C	15 dias

Elaborado por: Mauricio Rafael Novaes
Nutricionista CRN 1759/7ª Região

Aprovado por: Marcilio Freitas (Proprietário)

Mauricio Rafael Novaes
Nutricionista
CRN-1759



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

Revisão: 02/2018
Página: 17 de 18
Data: 20/06/2018

Produtos Congelados

Produto	Temperatura Máxima	Validade (Máximo)
Alimentos congelados	0°C a - 5°C	10 dias
	- 5°C a - 10°C	20 dias
	- 10°C a - 18°C	30 dias
	Abaixo de -18°C	90 dias

Produtos Secos

Validade máxima de 30 dias.

14.8. Identificação de produtos abertos

Para produtos pré-preparados ou fracionados na empresa, como recheios, salgados, temperos, e também para sobra de produtos enlatados, que foram transferidos para recipientes apropriados, a etiqueta de identificação contém:

Produto: _____

Data da manipulação/preparo/ fracionamento ____/____/____

Data de validade: ____/____/____

15. Distribuição

15.1. Controle na Distribuição

A área de distribuição é mantida organizada e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os manipuladores são orientados a adotarem procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados durante a distribuição dos alimentos por meio da anti-sepsia das mãos. Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres são devidamente higienizados e armazenados em local protegido. Nas áreas de produção e consumo não há a presença de ornamentos e plantas ou cortinas. Na área de distribuição é disponibilizado álcool 70% para a higienização das mãos.

Elaborado por: Mauricio Rafael Novaes
Nutricionista CRN 1759/7ª Região

Mauricio Rafael Novaes
Nutricionista
CRN-1759

Aprovado por: Marcilio Freitas (Proprietário)

**15.2. Procedimento adotado para retirada do produto da distribuição**

Os utensílios após utilizados no consumo do alimento, tais como pratos, copos, talheres são devidamente higienizados e armazenados em local protegido. A higienização dos utensílios é feita em pia exclusiva para este fim.

16. Anexos

Revisão	Descrição da alteração	Data	Responsável

Elaborado por: Mauricio Rafael Novaes
Nutricionista CRN 1759/7ª RegiãoMauricio Rafael Novaes
Nutricionista
CRN-1759

Aprovado por: Marcilio Freitas (Proprietário)

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

POP Nº: 01

Data emissão: 20/06/2018

Revisão nº: 02/2018

NÚCLEO: GERÊNCIA.

TAREFA: Higiene e Saúde dos manipuladores.

EXECUTANTE: Funcionário (higiene pessoal), **Saúde** (Empresa), **Capacitação** (Nutricionista Contratado).

OBJETIVO: Proteger e impedir que os produtos sejam contaminados nas formas físicas, químicas ou microbiológicas, bem como, sobre a segurança das pessoas e de si mesmos e da prevenção do ambiente do trabalho.

RESULTADOS ESPERADOS: Garantia da segurança alimentar, manipuladores de alimentos apresentáveis e uma boa higiene corporal.

RECURSOS NECESSÁRIOS: Uniformes completos, EPI'S, vestiários (instalações sanitárias), lavatórios para higienização das mãos, solicitações de exames, formulários de requisições (RH), canetas, papel ofício, livros, computador e impressora.

ATIVIDADES:

Higiene Pessoal: pelo próprio funcionário

1. Tomar banho diariamente. Lavar bem os cabelos, conservá-los sempre limpos, penteados e presos para evitar o desenvolvimento de microrganismos no couro cabeludo.
2. Proteger os cabelos com gorro, toucas ou rede. Os cabelos compridos devem ser presos antes de colocar o gorro, touca ou rede.
3. Funcionários homens devem barbear-se diariamente. No caso de bigode, os mesmos devem ser aparados diariamente.
4. As unhas curtas, limpas, escovadas e sem esmaltes.
5. Cuidar dos dentes, escovar pelo menos após as refeições.
6. Cuidado com os pés, após o banho. Os pés devem ser mantidos limpos e secos, a fim de evitar problemas de pele. Usar sempre sapatos fechados, preferencialmente botas de PVC, com meias de algodão.
7. Os sapatos devem ser confortáveis e antiderrapantes.
8. Cuidado com o uso de adornos e bijuterias, devido ao risco de caírem nos alimentos.
9. Não utilizar perfumes fortes, evitando assim, transmitir odores desagradáveis para os alimentos.
10. Utilizar desodorante inodoro ou bem suave.
11. Não aplicar maquiagem em excesso, manter aparência saudável e serena.
12. Uniformes limpos, completos e adequados. Deve conter: gorro/touca ou rede, avental, bata, calça e sapatos. Devem estar em bom estado de conservação e na cor clara, ou seja, branco.
13. Os uniformes são usados somente na cozinha, trocados diariamente, passados a ferro. Cada funcionário possui (2) uniformes para respectivas trocas.
14. Equipamentos de segurança individual: manter a integridade física dos funcionários, protegendo-os dos perigos que estão expostos diariamente no ambiente de trabalho, são eles: óculos de proteção; luvas de látex; aventais de lonita; aventais de proteção térmicos; mangas de lonita; botas de borracha de cano longo; calçados fechados e antiderrapantes.

Higiene Operacional: (Hábitos)



Os itens relacionados a seguir **NÃO** são permitidos durante a manipulação:

- ✓ Falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar;
- ✓ Mascar goma, palitos, fósforos ou similares;
- ✓ Chupar balas, comer;
- ✓ Experimentar alimentos com as mãos;
- ✓ Assuar o nariz, colocar o dedo no ouvido e nariz, pentear ou coçar a cabeça;
- ✓ Experimentar alimentos com a mão;
- ✓ Enxugar o suor com as mãos;
- ✓ Manipular dinheiro;
- ✓ Fumar;
- ✓ Trabalhar diretamente com alimentos quando apresentar problemas de saúde (ferimentos, infecções na pele, ou se estiver resfriado ou com gastroenterites).

Saúde dos Funcionários

A finalidade é garantir se o funcionário está apto a exercer suas funções e verificar sua saúde contínua adequada à sua função. Os exames exigidos pela vigilância sanitária são:

- (Fezes) Coprocultura
Coproparasitológico.

- (Sangue) Hemograma
VDRL

- Dermatológico semestral

Para a avaliação geral dos funcionários, investigam-se quadros de anemia, alergia, parasitoses, infecções agudas ou crônicas e discrasias sanguíneas.

Deve-se garantir que, funcionários portadores de qualquer tipo de moléstia, que venha a prejudicar as suas funções normais na Unidade, sejam afastados para outras atividades, sem prejuízos de qualquer natureza.

A periodicidade dos exames é anual. É encaminhado para uma clínica médica especializada em segurança do trabalho através do recurso humano da empresa.

Capacitação: Responsável técnico/Nutricionista ou Empresa Contratada.

O Treinamento será realizado de acordo com a necessidade da Unidade de Alimentação.

Cuidados:

Supervisionar diariamente apresentação e aparência dos funcionários e uniformes, pois o colaborador também pode ser considerado direta ou indiretamente responsável por contaminação. Controle rigoroso da saúde dos funcionários para assim, garantir sua saúde e a segurança da produção.

Elaborado por: _____

Maurício Rafael Novaes
Nutricionista
CRN-1759

Aprovado por: _____



POP Nº: 02
Data emissão: 20/06/2018
Revisão nº: 02/2018

SETOR: Gerência

TAREFA: Controle de Vetores e Pragas.

EXECUTANTE: Terceirizado

RESULTADOS ESPERADOS: Conscientizar os funcionários da mudança de alguns hábitos e o controle químico terão o resultado esperado no controle de pragas nesse estabelecimento.

OBJETIVO: Padronizar medidas preventivas de forte impacto na redução da presença e proliferação das pragas no estabelecimento.

RECURSOS NECESSÁRIOS: Material de limpeza: Produto específico, pano, balde, água, esponja, touca e luva de auto proteção.

RECOMENDAÇÕES GERAIS:

- ✓ É indispensável a utilização de EPI específico para realização da limpeza.
- ✓ A manipulação da higiene ambiental e dos equipamentos é de responsabilidade do contratante, porém, deverá obedecer a este POP;
- ✓ A desinfecção deve ser preventiva no prazo máximo de 1 mês.

Executante: Funcionário capacitado contratado

Periodicidade: 1 mês

PROCEDIMENTOS:



- ✓ O local segue todas as orientações para o Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas, de acordo com as Normas Sanitárias. O CIP (Controle Integrado de Pragas) é realizado por empresa especializada terceirizada.
- ✓ O pessoal que executa os trabalhos de controle de pragas é treinado quanto à execução das tarefas e orientado quanto aos cuidados necessários para a sua proteção (máscaras, luvas, vestimenta adequada, exame médico, etc...) e cumprindo a legislação pertinente.
- ✓ A empresa emite um Certificado de aplicação constando à área tratada, produtos utilizados, validade do processo e técnico responsável.
- ✓ O processo de acompanhamento do controle integrado de vetores e pragas urbanas é mensal, sendo controlado pelo certificado afixado em local visível para os colaboradores, clientes e autoridades de fiscalização.

Observação: Este procedimento deverá ser mensalmente ou conforme necessidade.

Cuidados: Supervisionar realização de procedimento, equipamentos e instalações para garantir a segurança.

Elaborado por: Maurício Rafael Novaes Aprovado por: _____

Nutricionista
CRN-1759

SETOR: GERÊNCIA

TAREFA: Higienização do reservatório de água

EXECUTANTE: Empresa

RESULTADOS ESPERADOS: Garantia da qualidade da água para sua utilização.

RECURSOS NECESSÁRIOS: Planilhas de controle e produtos específicos.

ATIVIDADES:

Essa higienização deve ser semestral e, independente do tamanho da caixa, deve-se proceder à limpeza e desinfecção com ela vazia. Visando atender aos objetivos do Programa "Uso Racional da Água", as recomendações para higienização das caixas d'água, são as seguintes:

PARA DESINFECÇÃO DE RESERVATÓRIOS COM CAPACIDADE ATÉ 1500 LITROS

NOTA: Havendo um reservatório inferior e um superior, deve-se desinfetar primeiramente o reservatório inferior.

PARA DESINFETAR O RESERVATÓRIO INFERIOR SEGUIR OS PASSOS ABAIXO:


1. Feche o registro da entrada de água que vem da rua.
 2. Espere toda a água do reservatório inferior ser bombeada para o reservatório superior.
 3. Desligue todas as bombas quando o reservatório esvaziar.
 4. Abra o registro de entrada de água da rua e espere a água atingir cerca de um palmo de altura.
 5. Escove as paredes com escova de fibra vegetal ou fio de plástico macio (nunca use sabão, detergente ou outro produto).
 6. Retire o lodo que irá se formar no fundo do reservatório com baldes e pá de plástico para não danificar as paredes, depois limpe enxaguando as paredes de modo a eliminar toda a sujeira.
 7. Não utilizar escovas de aço, escovões, vassouras e estopa. **OBS.** Caso queira utilizar hidro jateamento (máquinas com pressão para jatos d'água) deve-se garantir que seja efetuado por pessoas experientes, com extremo cuidado, para evitar danos à impermeabilização das paredes do reservatório.
 8. Prepare uma solução contendo 200 ppm de cloro. Essa solução pode ser obtida em um recipiente, de duas maneiras:
 - 1º - Adicione 4 colheres das de sopa (40 ml) de hipoclorito de sódio a 10% para 20 litros de água (2 baldes de 10 litros); ou
 - 2º - Adicione 1 copo americano (200 ml) bem cheio de água sanitária (recomendada para desinfecção de uso geral) para 20 litros de água (2 baldes de 10 litros).
 9. Pulverize ou enxágue com baldes as paredes do reservatório, com a solução acima, evitando a formação de depósitos no fundo (poças).
 10. Mantenha úmida toda superfície interna do reservatório durante 2 horas. Refaça a solução acima se necessário.
- NOTA:** A cada 30 minutos, se houver evaporação do desinfetante das paredes, repita a operação anterior.
11. Reservatório está desinfetado.
 12. Abra a entrada de água e encha o reservatório novamente, ligando as bombas.
- NOTA:** Ao atingir a capacidade total do reservatório, os resíduos de seu desinfetante estarão diluídos e cairão para 1 a 2 ppm (concentração permitida pela legislação).
13. Anote ao lado de fora da caixa a data da limpeza para seu controle.



14. Efetue análise bacteriológica para verificar a eficiência da desinfecção.

Capacitação: Responsável técnico/Nutricionista ou Empresa Contratada. O Treinamento será realizado de acordo com a necessidade da Unidade de Produção.

Cuidados: Supervisionar o controle de limpeza do reservatório toda vez que for realizado para que a análise microbiológica seja eficiente no seu resultado, pois está diretamente ligada a saúde e a segurança alimentar.


Maurício Rafael Novaes
Nutricionista
CRN-1759

Elaborado por: _____

Aprovado por: _____

