

LOGO DO EMPREENHIMENTO	BPF – BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO	DATA DE EMISSÃO 01/2017
		DATA DA ATUALIZAÇÃO -
	ELABORADO POR:	REVISÃO 000
		PÁGINAS 1/2

1 OBJETIVO (DESCREVA O OBJETIVO DESTES DOCUMENTOS)

O presente manual estabelece as condições higiênico-sanitárias e as Boas Práticas de Fabricação para os alimentos produzidos pelo Sabor e Saúde, bem como para matéria-prima, embalagens e demais insumos, com o objetivo de evitar a contaminação de origem biológica, química e física, eliminando os possíveis riscos inerentes a eles. As recomendações descritas neste documento se aplicam a todas as áreas do estabelecimento, desde a produção até o armazenamento, a fim de assegurar que os envolvidos as conheçam, entendam, cumpram e desta forma alcancem a higiene pessoal adequada, assim como a sanitização e controles aplicados aos processos e produtos, garantindo que estes cheguem aos consumidores com qualidade e segurança.

O presente manual tem como referência as seguintes legislações:

BRASIL, Secretaria de Estado da Saúde – Estado de São Paulo. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS nº 6, de 10 de março de 1999. Estabelece os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos.

BRASIL, Ministério da Saúde. Resolução RDC n.º 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados, aplicados aos estabelecimentos produtores / industrializadores de alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos produtores / industrializadores de alimentos. Órgão emissor: ANVISA.

BRASIL, Ministério da Saúde. Portaria RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

BRASIL, Ministério da Saúde. Portaria n.º 326, de 30. 07. 97. Regulamento técnico sobre condições higiênico-sanitárias de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores / industrializadores de alimentos.

2 IDENTIFICAÇÃO DO EMPREENDIMENTO (DESCREVA OS DADOS DO SEU EMPREENDIMENTO)

Razão Social:

Endereço (Local de produção):

Endereço (Comercialização):

CNPJ:

Responsável Técnico:

Número da Licença de Funcionamento:

2.1 LISTA DE PRODUTOS (QUAIS OS PRODUTOS QUE VOCÊ COMERCIALIZA?)

2.1.1 Massas e Salgados:

2.1.2 Saladas e Molhos

2.1.3 Sobremesas e doces

2.1.4 Bebidas

3 RECURSOS HUMANOS (O QUE UMA PESSOA DEVE FAZER PARA TRABALHAR EM SEU EMPREENDIMENTO? HÁ ALGUÉM TREINAMENTO?)

Todas as pessoas que entrarem no empreendimento devem passar pelos seguintes treinamentos:

- ✓ **Treinamento de Atendimento ao Cliente:** tem como objetivo, Identificar o perfil e comportamento dos consumidores e Desenvolver as habilidades no atendimento, visando à satisfação do mesmo.
- ✓ **Treinamento sobre Segurança Alimentar e Boas Práticas de Fabricação:** ministrado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

4 HIGIENE E SAÚDE DE MANIPULADORES (COMO VOCÊ CONTROLA A SAÚDE DAS PESSOAS QUE TRABALHAM NO SEU NEGÓCIO? REALIZAM EXAMES MÉDICOS? QUAIS? DE QUANTO EM QUANTO TEMPO?)

4.1 SAÚDE

O manipulador de alimentos por estar em contato direto com os alimentos, não pode apresentar sintomas de doenças infecto-contagiosas ou transmissíveis. Para assegurar que todo manipulador encontra-se em perfeitas condições de saúde, são realizados exames de saúde e laboratoriais periódicos.

A periodicidade para a realização destes exames médico- laboratoriais é anual seguindo o previsto na legislação vigente Portaria CVS nº 6, de 10 de março de 1999 a qual estabelece os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos:

“A periodicidade dos exames médico-laboratoriais deve ser anual. Dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade pode ser reduzida de acordo com os serviços de Vigilância Sanitária e Epidemiológicas locais.”

Ao entrar no empreendimento, o manipulador passa pelos seguintes exames:

O PCMSO – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, realizado por um profissional médico, com a finalidade de atestar o manipulador para sua ocupação profissional;

O controle clínico de saúde exigido pela vigilância sanitária: são realizados exames laboratoriais como hemograma, coprocultura, coproparasitológico, micológico e VDRL.

De modo algum é admitido funcionário que apresentem: doença infecto-contagiosa, feridas, lesões, chagas, cortes nas mãos ou nos braços e gastroenterites. Caso algum funcionário apresente-se doente ou com alguma ferida ou lesão, é encaminhado para exames médicos e só deve retornar ao ofício quando obter alta médica.

4.2 UNIFORMES/EPI (EXISTE ALGUM EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO QUE UTILIZAM OU UNIFORME? QUAIS SÃO ELES?)

O grupo possui uniformes e EPI (Equipamento de Proteção Individual) próprios para cada tipo de serviço que fazem e são estes:

4.2.1 Uniforme Espaço de produção

- a) 1 sapato fechado branco modelo Soft Works – CA 27921
- b) 3 toucas redinha branca;
- c) 3 camisetas gola careca/camisetas polo branca;
- d) 3 calças brim leve branca;
- f) 1 avental de plástico branco.

4.2.2 Espaços de Atendimento e Carrinho solidário

- a) 3 camisetas de gola careca/camisetas polo branca;
- b) 3 toucas de redinha preta;
- c) 2 aventais de preto ou bege (de acordo com a unidade) de brim com os dizeres: Empreendimento Assessorado pelo Consulado da Mulher.

4.2.3 EPI

- a) Sapato fechado branco modelo Soft Works – CA 27921
- b) Sapato fechado preto modelo Soft Works – CA 27921

Os uniformes devem ser mantidos em bom estado de conservação e limpeza, sem rasgos, partes descosturadas ou furos e conservados limpos durante o trabalho. A frequência de troca é dia a dia. No entanto, deve ser realizada sempre que haja necessidade.

Para evitar a possibilidade de certos objetos caírem no produto, não é permitido carregar no uniforme acima da cintura: canetas, lápis, termômetros, espelhos, alfinetes, pinças, presilhas e/ou semelhantes.

As roupas e pertences pessoais devem ser guardados em local próprio (vestiário). Não é permitido deixá-los onde há manipulação/estocagem de alimentos ou em áreas usadas para limpeza de equipamentos e/ou utensílios ou sobre equipamentos utilizados no processo.

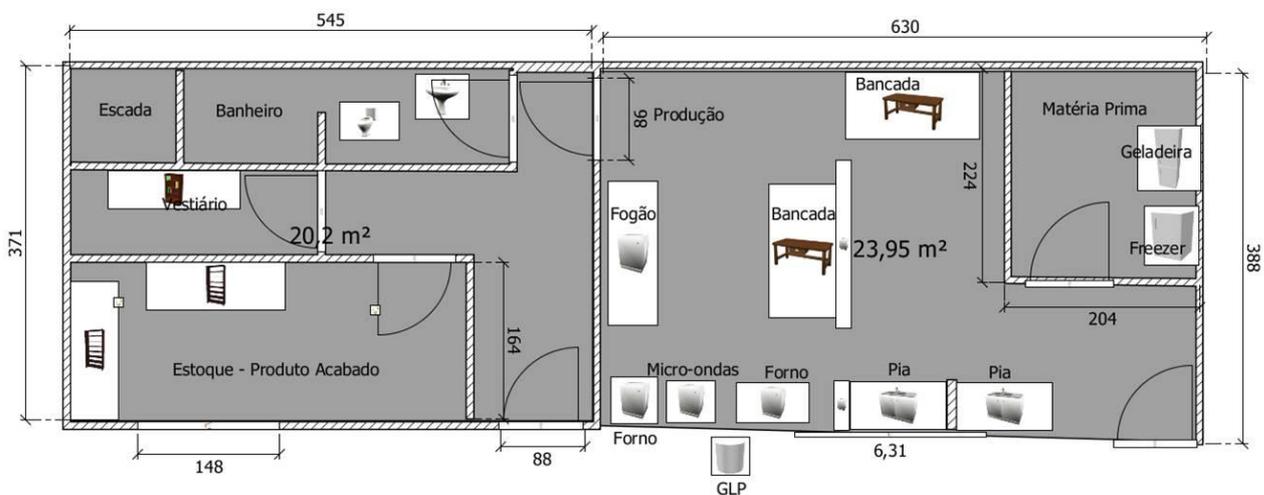
4.3 MÃOS (COMO AS PESSOAS LAVAM AS MÃOS NO SEU EMPREENDIMENTO? EXISTE UM POP?)

4.4 HÁBITOS COMPORTAMENTAIS (QUAIS OS HÁBITOS QUE VOCÊ E AS PESSOAS QUE TRABALHAM COM VOCÊ DEVEM TER AO MANIPULAR ALIMENTOS?)

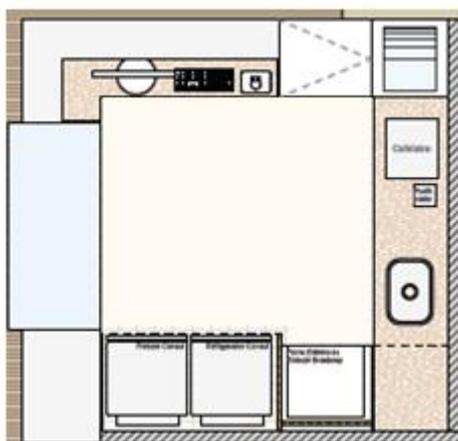
5 LOCALIZAÇÃO (QUAL A LOCALIZAÇÃO DO SEU EMPREENDIMENTO? FALE SOBRE O LOCAL ONDE SE ENCONTRA: AS REDONDEZAS, AS RUAS AO REDOR. DIGA COMO É O ACESSO À COZINHA.)

6 LAYOUT (QUAL O DESENHO DO SEU ESPAÇO DE PRODUÇÃO?)

6.1 ESPAÇO PRODUÇÃO



6.2 ESPAÇO DE COMERCIALIZAÇÃO



6.3 INSTALAÇÕES (COMO SÃO AS INSTALAÇÕES? ABAIXO ESTÃO AS REGRAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA)

Piso: material liso, resistente, impermeável, lavável, de cor clara e em bom estado de conservação, antiderrapante, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e que seja de fácil higienização (lavagem e desinfecção), não permitindo o acúmulo de alimentos ou sujidades.

Parede: material liso, resistente, lavável, de cor clara, isenta de fungos (bolor) e em bom estado de conservação.

Tetos: acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e em bom estado de conservação. Deve ser isento de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolor e descascamento.

Portas e janelas: as portas devem ter superfície lisa, de cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente. Para parte de produção possui fechamento automático e protetor no rodapé. As janelas possuem telas limpas, sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. As telas devem ser de malha de 2 mm e ser de fácil limpeza e em bom estado de conservação.

Iluminação: a iluminação é artificial possibilitando a realização das tarefas. As fontes de luz artificiais não devem alterar a cor dos alimentos, devem possuir protetores de segurança contra quebra e ter intensidade controlada, de acordo com a Circular 175/2005/CGPE/DIPOA, evitando a ocorrência de sombra sobre os produtos e ofuscamentos, mantendo a iluminação uniforme.

Instalações sanitárias: há um banheiro disposto de bacia com tampa, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal. É bem iluminado com paredes e piso de cores claras, de material liso, resistente e impermeável, porta de cor clara.

Vestiário: possui armários individuais com paredes e pisos de cores claras, material liso, resistente e impermeável, porta de cor clara.

Lixo: deve estar disposto adequadamente em recipientes com tampas, constituídos de material de fácil higiene. O lixo fora da cozinha deve ficar em local fechado, isento de moscas, roedores e outros animais. O lixo é removido em horários alternativos à produção e recebimento de matérias-primas para não haver contaminação cruzada.

Lavatórios: Na área de produção há lavatórios distintos: um para higienização de utensílios e um para higienização e preparo de alimentos separados por um anteparo. Na área de comercialização como não há um anteparo, faz-se uma alternância dos processos, ora se higieniza utensílios, ora alimentos, para não haver a contaminação dos alimentos.

Bloqueio Sanitário: o bloqueio sanitário está localizado na entrada de pessoas para a produção. É provido de: lavatório de mãos acompanhado de sabão neutro, álcool gel e papel para secagem das mãos. A torneira instalada possui acionamento automático.

Estoque: deve oferecer o adequado armazenamento de insumos, seguindo o que prevê a CVS 6, de 10 de março de 1999 a qual estabelece os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos:

“Os alimentos devem ser separados por grupos, sacarias sobre estrados fixos com altura mínima de 25 cm, separados da parede e entre pilhas no mínimo 10 cm e distante do forro 60 cm. Prateleiras com altura de 25 cm do piso. Não deve existir entulho ou material tóxico no estoque, sendo o material de limpeza armazenado separadamente dos alimentos. Ventilação adequada. Os alimentos devem ser porcionados com utensílios exclusivos e após sua utilização, as embalagens devem ser fechadas adequadamente. Embalagens íntegras com identificação visível (nome do produto, nome do fabricante, endereço, número de registro, prazo de validade, etc.). Em caso de transferência de produtos de embalagens originais para outras embalagens de armazenamento, transferir também o rótulo do produto original ou desenvolver um sistema de etiquetagem para permitir uma perfeita rastreabilidade dos produtos desde a recepção das

mercadorias até o preparo final. No estoque não devem existir equipamentos que propiciem condições que interfiram na qualidade e nas condições sensoriais dos alimentos.”

7 CONTROLE DA POTABILIDADE DA ÁGUA (COMO VOCÊ CUIDA DA MANUTENÇÃO DA CAIXA D'ÁGUA? VOCÊ FAZ ALGUMA ANÁLISE DE LABORATÓRIO DA ÁGUA?)

7.1 RESERVATÓRIO DE ÁGUA

7.2 POTABILIDADE DE ÁGUA

8 CONTROLE DE PRAGAS E VETORES URBANOS (COMO É O CONTROLE DE PRAGAS DO SEU NEGÓCIO? VOCÊ UTILIZA ALGUM REMÉDIO? PAGA ALGUM SERVIÇO DE DEDETIZAÇÃO?)

9 MANEJO DE RESÍDUOS (COMO É O CUIDADO COM O LIXO?)

10 EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS (QUAIS SÃO OS EQUIPAMENTOS QUE VOCÊ UTILIZA? E COMO VOCÊ HIGIENIZA ELES?)

10.1 HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

11 CONTROLE NA PRODUÇÃO (HÁ CONTROLES DE PRODUÇÃO?)

12 MATÉRIA-PRIMA (COMO VOCÊ ESCOLHE OS SEUS INGREDIENTES? TEM FORNECEDORES ESPECÍFICOS? COMO VOCÊ RECEBE OS INGREDIENTES?)

13 ARMAZENAMENTO (COMO VOCÊ ARMAZENA OS ALIMENTOS E INGREDIENTES?)