



10 MANDAMENTOS DA COZINHA

1. Não descongelar alimentos em temperatura ambiente;
2. Não armazenar alimentos crus próximo a alimentos prontos;
3. Respeitar a data de validade dos produtos;
4. Não utilizar de caixas de papelão ou madeira para manter alimentos sob refrigeração;
5. Não recongelar alimentos que já foram descongelados;
6. Lavar bem as mão antes de qualquer manipulação dos alimentos;
7. Não deixar produtos químicos próximo dos alimentos;
8. Não falar, tossir ou espirrar na direção dos alimentos;
9. Utilizar água potável nas preparações SEMPRE;
10. Manipular os alimentos a temperatura ambiente o mínimo possível.

Referências

ANVISA. RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.

BRASIL, ANVISA. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. Regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação. Brasília - DF, 2013.

EMBRAPA. Documento 202. Treinamento em Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos.

Protocolo

UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS

Disciplina: Gestão da qualidade e segurança dos alimentos

Docente: Jessica Ferreira Rodrigues

DESAFIOS DA GESTÃO DA SEGURANÇA DOS ALIMENTOS EM UAN'S: DIRETRIZES PARA TREINAMENTO E BOAS PRÁTICAS

Autoras:

Fabíola K. B. Gondim
Mariela de Abreu
Rayene Cardoso Rodrigues

O QUE SÃO BOAS PRÁTICAS?

São um conjunto de regras para uma boa manipulação de alimentos, desde a matéria-prima até o consumo, sendo necessárias para garantir a saúde do consumidor e integridade dos alimentos.

OBJETIVOS

O objetivo desta cartilha é guiar os manipuladores de alimentos sobre as principais regras e normas do treinamento de Boas Práticas de Fabricação, além de dicas para aplicação de ferramentas de organização e reaproveitamento de resíduos.



HIGIENE DO MANIPULADOR

Lavar bem as mãos antes de iniciar o trabalho e sempre que mudar de função.

Usar uniforme adequado, incluindo avental e touca, e evitar o uso de acessórios.

Banho diário; barba e bigode raspados, unhas curtas, limpas, sem esmalte, sendo vetado o uso de máscara nasobucal.



HIGIENE DOS ALIMENTOS

- Identificar a qualidade da embalagem dos alimentos e higienizá-las com solução clorada;
- Verificar a temperatura dos alimentos refrigerados e congelados;
- Sanitizar todos os hortifrutículas com solução clorada.

HIGIENE AMBIENTAL

- Fazer a higienização das bancadas e equipamentos com solução clorada antes e após o uso;
- Manter os produtos químicos em local específico, longe do contato com os alimentos;
- Fazer o descarte do lixo de forma adequada e sanitizar a lixeira.



Checklist

CHECKLISTS E PROTOCOLOS

Checklist de Higienização Diária:

Os itens devem ser verificados ao início e fim do dia:

Limpeza de superfícies, utensílios e áreas de trabalho.

Estado de conservação dos alimentos e temperaturas de armazenamento.

GESTÃO DE RESÍDUOS

Realizar o descarte adequado dos resíduos e seguir os protocolos de destinação de sobras e alimentos vencidos.



PROTOCOLO DE EMERGÊNCIA

Ficar atento aos potenciais riscos de contaminação alimentar. Observar diariamente se há falhas no sistema de refrigeração e manipulação.

CONCLUSÃO

A segurança alimentar é uma responsabilidade coletiva, e cada colaborador tem um papel essencial para evitar contaminações e garantir a qualidade dos alimentos oferecidos. Com o comprometimento e a aplicação das boas práticas e treinamentos, é possível fornecer alimentos seguros e de alta qualidade para todos os consumidores.

