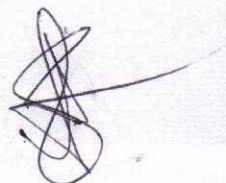


# MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

## *DIFERENCIAL COMÉRCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS*

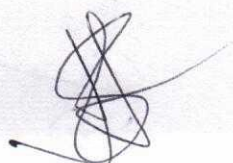
Recife/PE  
02/2022

ANNIELLE CRISTINE PEIXOTO CARVALHO DOS SANTOS

A handwritten signature in dark ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke extending to the right.

## Manual de Boas Práticas

Documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários do galpão a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional e o controle da higiene e manejo de resíduos.





## Sumário

Introdução .....	2
Identificação da Empresa .....	4
Definições .....	5
1 Áreas externas do estabelecimento .....	7
2 Estrutura física do estabelecimento: .....	7
3 Rede hidráulica .....	8
4 Rede de iluminação .....	8
5 Rede de ventilação .....	9
6 Descrição das áreas e instalações .....	9
7 Higienização .....	10
9 Utensílios de higienização .....	12
10 Programa de sanitização .....	13
11 Higiene dos Funcionários: .....	14
12 Manejo de resíduos: .....	14
13 Armazenamento, manuseio e uso de produtos químicos .....	14
14 Prevenção da contaminação cruzada .....	14
15 Recebimento .....	14
16 Armazenamento .....	15
17 Bibliografia .....	17



### **Identificação da Empresa**

Razão Social: DIFERENCIAL COMÉRCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI EPP

CNPJ: 09.617.964/0001-58

Endereço: Rua Moacir Albuquerque, 327, Imbiribeira, Recife/PE.

Nome do Representante Legal: Stanley de Oliveira Cipriano, Idt nº 8.542.394 SDS/PE

Horário de Funcionamento: 08h00 as 12h00 e 13h00 as 18h00

Caracterização da Empresa:

Fornecimento de materiais para Órgãos Públicos, por meio de licitações de gêneros alimentícios, materiais de expediente e limpeza.

Tempo de Funcionamento: Desde 06/2008

Nome do Responsável Técnico e Número do Registro no Conselho: Annielle Cristine Peixoto Carvalho dos Santos, CRQ nº 00063/17.



## Definições

**Alimentos:** toda substância ou mistura no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento.

**Alimento "in-natura":** todo alimento de origem vegetal ou animal cujo consumo imediato exija-se apenas a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para sua perfeita higienização e conservação.

**Alimento embalado:** todo alimento contido em uma embalagem pronta oferecida ao consumidor.

**Alimento preparado:** alimento pronto para consumo que foram manipulados em serviço de alimentação e expostos à venda ou distribuição, embalado ou não.

**Anti-sepsia:** operação destinada à redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, por meio de agente químico, após a lavagem, enxágüe e secagem das mãos.

**Boas práticas:** são procedimentos técnico-sanitários necessários para garantir a qualidade dos alimentos.

**Controle integrado de pragas:** conjunto de ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, acesso e/ou proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a segurança do alimento.

**Contaminantes:** substâncias de origem biológica, química ou física, estranhas ao alimento e nocivas à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

**Desinfecção:** redução, por agentes físicos ou químicos, do número de microrganismos do prédio, instalações, maquinários e utensílios, a um nível que não resulte a contaminação do alimento.

**Embalagem:** recipiente destinado a garantir a conservação e a facilitar o transporte e manuseio dos alimentos.

**Higienização:** operação que engloba a limpeza e a desinfecção do estabelecimento, das instalações, equipamentos e utensílios.

**Ingrediente:** toda substância empregada na fabricação ou na preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada.

**Inspeção sanitária:** procedimento técnico realizado pela autoridade sanitária com o objetivo de apurar e intervir sobre os riscos à saúde presentes nas etapas de produção.

**Limpeza:** operação de remoção de substâncias minerais e/ou orgânicas, como terra, poeira, gordura e outras sujidades indesejáveis à qualidade do alimento.



Lote: conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante, em tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

Manipulador: indivíduo que trabalha na produção, preparação, processamento, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e venda de alimentos.

Manipulação de alimentos: transformação da matéria prima para obtenção e entrega ao consumo, de alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

Matéria prima alimentar: toda substância que, em estado bruto, precisa sofrer tratamento ou transformação de natureza física, química ou biológica para ser utilizada como alimento.

Produto alimentício: todo alimento derivado de matéria prima alimentar ou de alimento "in natura", obtido por processo tecnológico adequado, adicionado ou não de outras substâncias permitidas.

Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da produção ou das demais áreas do estabelecimento.



## **1 Áreas externas do estabelecimento**

As áreas externas devem estar livres de focos de insalubridade, ausência de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores. As áreas circundantes devem oferecer condições que não permitam proliferação de insetos e roedores.

## **2 Estrutura física do estabelecimento:**

Os itens abaixo relacionados devem obedecer aos seguintes requisitos:

2.1 Piso: material liso, resistente, impermeável, lavável, de cores claras e em bom estado de conservação, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e de fácil higienização (lavagem e desinfecção), não permitindo o acúmulo de alimentos ou sujidades. Deve ter inclinação em direção aos ralos, o suficiente para não permitir que a água fique estagnada. (SILVA JR, 2001)

2.2 Ralos: devem ser colocados a distância adequada um dos outros, de modo a permitir uma adequada drenagem. Devem ser circulares e ter no mínimo 10 cm de diâmetro. Em áreas que permitam existência de ralos e grelhas, estes materiais devem ser em número suficiente, sifonados, e as grelhas devem possuir dispositivo que permita o fechamento. Devem ser mantidos em condições adequadas de higienização, conservação, com ausência de resíduos, a fim de evitar entupimentos. (JUCENE, 2008)

2.3 Paredes e divisórias: acabamento liso, impermeável, lavável, de cores claras, em bom estado de conservação. Deve ter ângulo arredondado no contato com o piso. Livre de umidade, descascamentos, rachaduras. Se for azulejada deve respeitar a altura mínima de 2 metros. (SILVA JR, 2001)

2.4 Tetos e forros: material liso, impermeável, lavável, de cores claras e em bom estado de conservação. Devem ser isentos de goteiras, vazamento, umidades, trincas, rachaduras, bolores e descascamentos. Proibido o forro de madeira. Se houver necessidade de aberturas para ventilação, estas devem possuir tela, com malha de 2 mm, de fácil limpeza. (SILVA JR, 2001)

2.5 Janelas: com telas milimétricas limpas, sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. As telas devem ter malha de 2 mm, removível ou fixa e de fácil limpeza, em bom estado de conservação. As janelas devem estar livres



de quebras, trincas ou rachaduras e protegidas de modo a não permitir que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor. (SILVA JR, 2001)

2.6 Portas: superfícies lisas, de cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático (mola ou similar) e protetor no rodapé. (SILVA JR, 2001), (CVS 6/99)

2.7 Estruturas antipragas: Janelas protegidas com tela milimétrica, removível ou fixa, desde que facilite a higienização mensal dos vidros e da tela. Protetor no rodapé das portas, evitando assim a entrada de insetos e roedores. (JUCENE, 2008)

2.8 Instalações sanitárias: Devem existir banheiros separados para cada sexo, em bom estado de conservação, constituído de vaso sanitário, pia e mictório para cada 20 funcionários, dispostos de bacia com tampa, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, mictórios com descarga, pias para lavar as mãos, sabonete líquido ou sabão antisséptico, toalha de papel, de cor clara, não reciclado. (CVS 6/99)

2.9 Vestiário: Separada para cada sexo, devendo possuir armários individuais e chuveiro para cada 20 funcionários, com paredes e pisos de cores claras, material liso, resistente, impermeável, portas com molas, ventilação adequada e janelas teladas. (CVS 6/99)

### **3 Rede hidráulica**

Dependendo da disponibilidade, o estabelecimento pode optar por utilizar água proveniente da rede pública de abastecimento ou de poços artesianos. Quando a água utilizada é proveniente de poços artesianos, é importante que a empresa obtenha autorização dos órgãos de fiscalização ambiental para exploração e uso de água e que informe a origem da água ao serviço de fiscalização sanitária. O serviço de fiscalização sanitária deve estar ciente e autorizar o uso da água neste caso. (JUCENE, 2008)

### **4 Rede de iluminação**

A iluminação pode ser tanto natural quanto artificial, através de luminárias protegidas contra explosão e quedas acidentais e em bom estado de



conservação, as lâmpadas devem ser brancas e trocadas quando apresentarem falhas no funcionamento. A iluminação não pode ser insuficiente ou excessiva, e não deve provocar reflexos fortes ou ofuscamentos. (JUCENE, 2008)

## **5 Rede de ventilação**

O sistema de ventilação é natural. Deve haver abertura a ventilação provida de sistema de proteção para evitar a entrada de agentes contaminantes. (Portaria SVS/MS nº 326)

## **6 Descrição das áreas e instalações**

6.1 Área de estocagem de produtos à temperatura ambiente: os alimentos devem estar separados por grupos, estar sobre paletes, estrados ou prateleiras, distantes da parede e respeitando o empilhamento máximo. Os paletes, estrados e prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável. Não deve existir entulho ou material tóxico no estoque, e o material de limpeza armazenado separadamente dos alimentos. Os alimentos devem ter embalagens íntegras com identificação visível (nome do produto e data de validade). Em caso de transferência de produtos de embalagens originais para outras embalagens de armazenamento, transferir também o rótulo do produto ou desenvolver um sistema de etiquetagem para uma perfeita identificação do produto. O local deve conter tela milimétrica nas janelas, protetor no rodapé da porta, piso lavável e resistente, boa iluminação e ventilação adequada e estar sempre limpo e organizado. (SILVA JR, 2001), (CVS 6/99)

6.2 Estocagem de produtos sob temperatura controlada: os equipamentos de refrigeração e congelamento devem ser de acordo com a necessidade e tipos de alimentos a serem armazenados. Os refrigeradores devem ser dotados de prateleiras em aço inox para armazenamento separado dos gêneros (hortifrutis, ovos, recipientes com produtos abertos (por exemplo, molho de tomate)). Os freezers devem estar com a borracha vedante em bom estado para que não fique nenhuma fresta. (SILVA JR, 2001)



## 7 Higieneização

O processo de higienização tem como objetivo eliminar ou reduzir a contaminação microbiana, minimizando os riscos de transmissão de agentes causadores de doenças. Os itens abaixo relacionados devem obedecer às seguintes etapas de higienização: (SILVA JR, 2001)

7.1 Copa: O piso da copa deve ser lavado após o término das refeições e recolhido os resíduos. Deve ser lavado no mínimo uma vez por semana. Diluir o detergente em água de preferência aquecida, utilizando um recipiente adequado e exclusivo (balde). Colocar água limpa em outro recipiente; imergir a esponja ou pano na solução detergente (1º balde). Iniciar a limpeza pelos locais mais altos. Imergir a esponja ou pano no balde com água (2º balde), para retirar os resíduos. Torcer e imergir novamente na solução detergente. Esta prática evita que a solução detergente fique com sujidades. Após os locais mais altos estarem ensaboados, utilizar o restante da solução detergente no piso. Retirar o detergente das bancadas e do piso utilizando um rodo; iniciar o enxágüe com água pelos locais mais altos. Pode ser utilizado pano limpo e água. Após a retirada do detergente com o rodo e enxágüe com água, o piso deve ser desinfetado com solução clorada. Deixar secar naturalmente. (SILVA JR, 2001)

7.2 Estoque: Ao final de cada ciclo, o estoque estará baixo, facilitando a higienização das prateleiras e estrados. As caixas que ainda estiverem no estoque devem ser retiradas para que as embalagens não fiquem molhadas. As prateleiras devem ser higienizadas utilizando esponjas ou panos e solução com detergente e depois enxaguadas com água limpa. Os estrados devem ser removidos para que o piso seja lavado também utilizando solução com detergente. Retirar o excesso de sabão do piso utilizando um rodo e depois um pano limpo. Deixar secar naturalmente.

7.3 Refrigerador: Retire todos os alimentos de dentro da geladeira provisoriamente. Desligue o equipamento da tomada. Remova as prateleiras e equipamentos soltos e leve-os à pia. Lave todas as prateleiras com água e



sabão utilizando uma esponja sintética. Enxágue com água corrente e deixe secar naturalmente. No interior da geladeira esfregue e lave as paredes, piso e o teto utilizando esponja e sabão. Enxágue bem com água limpa e se necessário com um pano limpo. Recoloque as prateleiras e acondicione novamente os produtos dentro da geladeira. Feche as portas e ligue-a na tomada.

7.4 Freezer: Retire todos os alimentos de dentro do freezer provisoriamente. Desligar o equipamento. Higienizar a parte interna utilizando a parte macia da esponja e solução detergente. Retirar o excesso de sabão utilizando um pano úmido. A borracha deve ser higienizada constantemente utilizando-se pano umedecido com água quente, evitando assim o ressecamento da borracha.

7.5 Liquidificador: Desligar o equipamento da tomada. Higienizar o copo do liquidificador utilizando uma esponja com solução de detergente. Atentar-se às hélices, onde sujidades podem ficar acumuladas. Enxaguar com água corrente e deixar secar naturalmente. Cubra-o para que fique protegido.

7.6 Pratos, talheres, canecas e recipientes: A empresa não fornece e nem fornecerá pratos ou talheres para funcionários, cabendo individualmente a utilização do próprio utensílio. Assim que finalizar a utilização, deve-se lavar com água, detergente neutro e esponja, colocar no escorredor e deixar secar naturalmente.

7.7 Lixeiras: Remova todo o excesso. Com uma esponja e detergente esfregue a parte interior e a parte de fora da lixeira. Enxágue até retirar todo o sabão e seque totalmente.

7.8 Rotina de limpeza da cozinha e estoque: Rotina para ser seguida conforme quadro abaixo. Utilizar como referência, mas em caso de anormalidade, pode-se encurtar o intervalo entre a limpeza dos locais e utensílios.



Semanal	Após utilização	Quinzenal	Mensal
Pisos, rodapés e ralos, pias, bancadas, micro-ondas, maçanetas, cadeiras e mesas, caixas plásticas e recipiente de lixo.	Equipamentos (liquidificador, cafeteira) e utensílios (facas, pratos, talheres, canecas e recipientes)	Paredes, janelas, portas, armários e geladeiras.	Luminárias, interruptores, tomadas, telas, freezer e forno.

## 9 Utensílios de higienização

Os utensílios de higienização devem ser constituídos de material aprovado, mantidos em condições adequadas e apropriadamente higienizados, de modo que não se tornem fontes de contaminação dos alimentos. Os utensílios utilizados na higienização das áreas de manipulação de alimentos devem ser exclusivos, não podendo ser utilizados na higienização de sanitários ou vestiários.

9.1 Vassoura: Devem ser utilizadas na higienização de pisos, forros e paredes com revestimento laváveis. Devem possuir cabos com cobertura plástica, PVC ou de alumínio e as cerdas devem ser de náilon ou outro material não-orgânico. Sempre que apresentarem deformações, devem ser imediatamente substituídas. (JUCENE, 2008)

9.2 Panos: Os panos de uso exclusivo para o chão devem ser identificados e não devem ser utilizados para secagem de utensílios ou superfícies de contato com os alimentos. A higienização dos panos deve ser feita imediatamente após o uso, mantendo-os de "molho" com detergente por um período máximo de 6 horas e então lavados com novo detergente e depois desinfetados com produtos clorados. Devem ser adequadamente secos antes de serem guardados. (JUCENE, 2008)

9.3 Baldes: Devem ser utilizados na higienização geral e adequados ao uso, sem sinais de quebras ou rachaduras. Devem ser substituídos antes que apresentem sinais de deformação, decomposição ou uso excessivo. Os baldes devem ser adequadamente lavados após o uso e mantidos secos. (JUCENE, 2008)



9.4 Rodos: Devem ser adequados e constituídos de borracha ou outro material de resistência e eficiência elevada na secagem. Não devem possuir cabo de madeira, os mesmos devem ser cobertos com plástico, PVC ou alumínio. Devem ser higienizado periodicamente e guardados completamente secos. (JUCENE, 2008)

## **10 Programa de sanitização**

10.1 Limpeza da caixa d'água: Os reservatórios de água devem ser higienizados em intervalos constantes, não superiores a 6 meses. Para higienizações realizadas por profissionais terceirizados, o responsável deve emitir um Certificado de Realização da Higienização que identifica: nome da empresa responsável (quando aplicável), a data de realização, a localização do reservatório e a assinatura do responsável pela higienização. (JUCENE, 2008)

10.2 Desratização: A desratização deve ser feita por empresa especializada a cada 6 meses ou quando se fizer necessário. Ao contratar a empresa, verifique os produtos utilizados e se os produtos são cadastrados no órgão competente. A empresa deve emitir um Certificado de Garantia contendo os dados da empresa, o nome da escola, tipo de serviço executado, validade do serviço e assinatura do responsável.

10.3 Desinsetização: A desinsetização deve ser feita por empresa especializada a cada 6 meses ou quando se fizer necessário. Ao contratar a empresa, verifique os produtos utilizados e se os produtos são cadastrados no órgão competente. A empresa deve emitir um Certificado de Garantia contendo os dados da empresa, o nome da escola, tipo de serviço executado, validade do serviço e assinatura do responsável.

10.4 Limpeza das caixas de gordura: As caixas de gordura devem ser higienizadas periodicamente, na frequência adequada para prevenir entupimentos, refluxos, transbordamento ou emissão de odores indesejáveis. A limpeza deve ser feita por empresa especializada, de modo a não contaminar o ambiente. Deve ser assegurado que a limpeza das caixas seja feita em horário em que não haja manipulação de alimentos no estabelecimento. Deve-se assegurar também, que não sejam mantidos alimentos expostos durante a limpeza. Todos os alimentos devem estar devidamente protegidos. (JUCENE,



2008)

### **11 Higiene dos Funcionários:**

Será disponibilizado em todos os banheiros solução com sabonete neutro em dispenser próprio assim como papel toalha descartável para secagem das mãos e papel higiênico 100% celulose virgem. Foram distribuídos em locais de circulação dispenser para álcool em gel para utilização.

### **12 Manejo de resíduos:**

O lixo deve ser acondicionado em recipiente de material fácil de esterilizar e higienizar, com tampa, e sua abertura deve ser feita com pedal, nunca manualmente, evitando assim a contaminação. Deve-se utilizar saco de lixo resistente para armazenamento dos resíduos sólidos e os recipientes devem ser esvaziados com regularidade. Os sacos de lixo devem ser retirados da cozinha e acondicionados no mínimo 10 metros de distância da copa, distantes do chão, protegidas da chuva e longe da ação de animais, até que a empresa faça a coleta.

### **13 Armazenamento, manuseio e uso de produtos químicos**

Os produtos químicos devem ser armazenados em local específico, distantes dos produtos alimentícios. O manuseio deve ser feito utilizando-se luvas de borracha a fim de evitar irritações na pele e acidentes. A higienização dos utensílios deve ser feita utilizando-se detergente neutro. Chãos e paredes devem ser higienizados utilizando-se água sanitária ou cloro e as superfícies utilizando-se desinfetantes. (JUCENE, 2008)

### **14 Prevenção da contaminação cruzada**

A contaminação cruzada pode ser evitada desde que sejam tomados alguns cuidados. O armazenamento dos alimentos deve ser separado de material de limpeza.

### **15 Recebimento**

Todos os produtos adquiridos devem ser inspecionados no recebimento, independentemente de serem entregues pelo fornecedor. A inspeção deve ser



realizada pelo estoquista e devem ser avaliados os seguintes itens:

- Condições do transporte dos produtos;
- Condições das embalagens: as embalagens devem estar limpas, sem sinais de poeira excessiva, areia ou lama, sem rasgos, riscos, quebras, sinais de ferrugem, trincas, amassamentos e estufamentos;
- Condições gerais do produto: não devem apresentar alterações sensíveis na coloração, aroma, textura, odor e aparência em geral;
- Conformidade dos produtos recebidos com o descrito na Nota Fiscal;
- Data de fabricação e a da validade dos alimentos recebidos (devem estar dentro do prazo de validade). (JUCENE, 2008)

#### 15.1 Ações na ocorrência de produtos não-conforme

Na ocorrência de divergência entre os produtos descritos no boleto e os produtos recebidos, o responsável da escola deve anotar em todas as vias do boleto os produtos não recebidos, assim a reentrega poderá ser feita posteriormente. (JUCENE, 2008)

### 16 Armazenamento

#### 16.1 Armazenamento à temperatura ambiente:

Produtos que não necessitam de refrigeração ou congelamento são armazenados à temperatura ambiente (estoque seco). A disposição dos produtos deve obedecer à data de fabricação, devendo ser utilizado o método PVPS – primeiro que vence primeiro que sai. As embalagens devem estar limpas e organizadas de acordo com o tipo de produto e devidamente identificadas, para melhor visualização da data de validade. Não devem existir caixas de madeira e as caixas devem respeitar o empilhamento máximo (descrito nas caixas), evitando submetê-las a peso excessivo, que pode danificar o produto. O armazenamento das caixas deve ser distante do chão e pelo menos 10 cm de distância da parede. Produtos destinados à devolução ou descarte devem ser identificados e colocados em local apropriado, separado dos demais produtos. (SILVA JR, 2001) (Portaria 1210/10/06)



## 16.2 Armazenamento sob temperatura controlada:

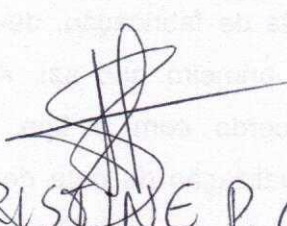
Todos os produtos perecíveis, especialmente os de alto risco (derivados do leite, carne, peixes e aves) devem ser armazenados em um refrigerador, para evitar sua contaminação por bactérias prejudiciais à saúde humana. (HAZELWOOD & MCLEAN, 1994)

Os alimentos somente devem ser colocados nos equipamentos de refrigeração ou congelamento quando devidamente resfriados. (JUCENE, 2008)

A colocação dos alimentos nos equipamentos de refrigeração deve respeitar a capacidade máxima de armazenamento dos mesmos, a fim de evitar sobrecargas e redução na eficiência de refrigeração. (JUCENE, 2008)

Os produtos devem ser organizados em forma de cruz nos equipamentos de refrigeração, a fim de permitir a passagem adequada de ar frio. (JUCENE, 2008)

As portas dos freezers, geladeiras e câmaras frias devem permanecer fechadas, e ser abertas o menor número de vezes e pelo menor tempo possível. (JUCENE, 2008).

  
ANNIELLE CRISTINE P.C. dos Santos  
QUÍMICA RESPONSÁVEL

CRA Nº 01300432

09.617.964/0001-58

DIFERENCIAL COMÉRCIO ATACADISTA DE  
PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI  
Rua, Moacir Albuquerque nº327  
Imbiribeira

CEP: 51.170-440  
Recife - PE



## 17 Bibliografia

SANTOS JR., Clever Jucene. Manual de segurança alimentar. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2008.

HAZELWOOD, D., MCLEAN, A.C. Manual de higiene para manipuladores de alimentos. 1.ed. São Paulo: Livraria Varela, 1994.

SILVA JR., Eneo Alves. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 4.ed. São Paulo: Livraria Varela, 1995

Portaria CVS-6/99 de 10/03/99

RDC nº 216 – ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Portaria 1210/06 - SMS



