



UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

CENTRO DE EDUCAÇÃO E SAÚDE

UNIDADE ACADÊMICA DE SAÚDE

CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

MAYARA MAGRI LEITE XAVIER

ELABORAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE UM

RESTAURANTE INSTITUCIONAL

VOLUME 1

Cuité/PB

2014

MAYARA MAGRI LEITE XAVIER

**ELABORAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE UM RESTAURANTE
INSTITUCIONAL
VOLUME 1**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado a Unidade Acadêmica de Saúde da Universidade Federal de Campina Grande, como requisito obrigatório para obtenção de título de Bacharel em Nutrição, com linha específica em Higiene e Segurança Alimentar.

Orientadora: Prof. Msc. Carolina de Miranda Gondim

Coorientadora: Nutricionista Danielle Melo de Souza Toscano

Cuité/PB

2014

FICHA CATALOGRÁFICA ELABORADA NA FONTE
Responsabilidade Msc. Jesiel Ferreira Gomes – CRB 15 – 256

X3e

Xavier, Mayara Magri Leite.

Elaboração do manual de boas práticas de um restaurante institucional. / Mayara Magri Leite Xavier. – Cuité: CES, 2014.

162 fl.

Monografia (Curso de Graduação em Nutrição) – Centro de Educação e Saúde / UFCG, 2014.

Orientadora: Msc. Carolina de Miranda Gondim.

1. Boas práticas. 2. Alimento seguro. 3. Procedimento operacional padrão (POP). I. Título.

CDU 641.5

Mayara Magri Leite Xavier

Elaboração do Manual de Boas Práticas de um Restaurante Institucional

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado a Unidade Acadêmica de Saúde da Universidade Federal de Campina Grande, como requisito obrigatório para obtenção de título de Bacharel em Nutrição, com linha específica em Higiene e Segurança Alimentar.

Orientadora: Prof. Msc. Carolina de Miranda Gondim

Coorientadora: Nutricionista Danielle Melo de Souza Toscano

Aprovado em ____ de _____ de 2014

BANCA EXAMINADORA

Professora Msc Carolina de Miranda Gondim
Universidade Federal de Campina Grande
Orientador

Professora Msc Janaína Almeida Dantas Esmero
Universidade Federal de Campina Grande
Examinador

Nutricionista Danielle Melo de Souza Toscano
Universidade Federal de Campina Grande
Examinador

Cuité/PB

2014

Tanto esta, bem como todas as minhas demais conquistas, aos meus amados pais, **José Alves Xavier e Maria Zilmar Leite Xavier**, que sempre se dedicaram, cuidaram, confiaram e se doaram incondicionalmente à minha formação, despertando e alimentando minha personalidade, desde a infância, pela sede do conhecimento e a busca de realizações. Em especial à minha Rainha, minha Mãe (Mainha), pelo seu exemplo de mulher guerreira, por me dar chão quando eu sempre preciso, por ser minha base, meu alicerce, por enfrentar tudo e todos por mim.

Ao meu falecido avô **José Leite da Costa** (Nego Velho), no qual espelhei-me em sua espiritualidade e, que sempre dedicou em vida seu amor aos seus netos.

À minha avó **Eunice Alves Xavier** pelo seu exemplo de garra, doçura e generosidade.

Dedico

AGRADECIMENTO

Agradeço primeiramente a **Deus**, pelo dom de minha existência, por ter colocado em meu caminho pessoas especiais que não mediram esforços para a concretização dessa etapa da minha vida e, por proporcionar todas as oportunidades que me foram concedidas até hoje, traçando meu caminho com desafios, e me dando forças para vencê-los;

À minha Orientadora **Carolina de Miranda Gondim**, que em muitos momentos me adotou como “filha”, dividindo comigo seus saberes, auxiliando-me a encontrar o melhor caminho, elucidando minhas dúvidas e, principalmente, por realizar tudo com muito carinho e atenção. Obrigada pelo incentivo, paciência, disponibilidade e empenho;

À minha Coorientadora **Danielle Melo de Souza Toscano**, por sempre se mostrar acessível, esclarecendo e ajudando a solucionar todas minhas indagações;

Aos **Professores do Curso de Nutrição**, pelo carinho, amizade e incentivo, mostrando-se sempre mais do que apenas professores, e sim educadores, devolhes toda a minha gratidão e base de aprendizado decorrente desse período de graduação;

Aos **meus familiares**, por acreditarem na minha capacidade, não medindo esforços para a realização da minha formação;

Aos meus irmão **Juan Luiz** e **Thalia Gabriela**, de onde me baseio e reestruturo minhas forças para continuar essa árdua trajetória da vida;

Às minhas primas **Sarah Xavier**, **Vanessa Raposo**, **Pamella Duarte** e **Ingrid Duarte**, por acreditarem em mim em tantas vezes onde nem eu mesma acreditava, pelo encorajamento em muitas vezes onde já me via sem forças;

Aos **amigos** que a vida me contemplou em minha estadia em Cuité e aos da

minha amada Equipe de Cajazeiras, por sempre estarem presente em minha vida;

Aos amigos **Vandressa Dias** e **Rubenilton Filho**, pela amizade, irmandade, companheirismo, amor, dedicado nesses logos anos de convivência, chama-los de amigos seria injusto, são verdadeiros irmãos que Deus colocou em minha vida;

Às minhas amadas, **Andréia Gonçalves**, **Erivânia Duarte**, **Hallynne Leandro**, **Kátia Oliveira**, **Leyla Ribeiro**, **Michelly Queiroz**, **Silvana Ribeiro** e **Tháise Melo**, devo-lhes a minha gratidão pela amizade sincera devoto nesses árduos anos de graduação de “turma das 9”, o exemplo de amizade, companheirismo, irmandade demonstrados nesses 5 anos ficarão para sempre em minha memória, levarei em vivência um pedacinho de cada uma, para que assim eu sempre às sinta perto de mim. As lutas, as conquistas, as risadas e tristezas, serviram para a construção de uma linda e sólida história de amizade. Rogo a Deus que Ele continue abençoando e iluminando a trajetória de cada uma de vocês. Sucesso minhas “Nutris”, sempre estarei na torcida e aplaudindo de pé a vitória de cada uma;

A todos que de forma diretamente ou indiretamente torceram para a conclusão e sucesso desse trabalho.

“Que os vossos esforços desafiem as impossibilidades,
lembrai-vos de que as grandes coisas do homem
foram conquistadas do que parecia impossível.”

Charles Chaplin

"Comece por fazer o que é necessário,
depois o que é possível e, de repente,
estará a fazer o impossível."

São Francisco de Assis

RESUMO

XAVIER, M. M. L. **Elaboração do manual de boas práticas de um restaurante institucional**. 2014. 173f. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) – Universidade Federal de Campina Grande, Cuité, 2014.

Com a expansão do setor alimentício, decorrente do aumento de unidades de alimentação, cresce a preocupação dos agentes envolvidos com a qualidade sanitária e nutricional dos alimentos ofertados, para que haja o atendimento às exigências do consumidor e, que as mesmas se adequem às normas sanitárias. A Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, é a base legal utilizada como fundamento para a construção dos Manuais de Boas Práticas em unidades de alimentação em todo o território nacional, e além de determinar a necessidade da existência e utilização do mesmo, assim como dos Procedimentos Operacionais Padronizados - POP, define quais itens mínimos devem ser abordados para se alcançar o controle de qualidade dos alimentos produzidos. Com esse propósito, o objetivo deste trabalho foi dar início à elaboração do Manual de Boas Práticas do Restaurante Universitário da Universidade Federal de Campina Grande, campus Cuité/PB, visto que a unidade ainda não provém desse requisito. Trata-se de uma pesquisa de campo, observacional, de caráter descritivo, associada a uma pesquisa de revisão bibliográfica, onde a partir do embasamento teórico e dos procedimentos executados na unidade, foi desenvolvido parte do Manual de Boas Práticas. Dessa maneira o manual foi descrito segundo as recomendações legais atuais e obedecendo às necessidades reais da unidade de alimentação, entrando também nesta fase a elaboração dos Procedimentos Operacionais Padronizados. Considerando que as Boas Práticas quando seguidas corretamente, auxiliam a reduzir e evitar que agravos cheguem aos alimentos e conseqüentemente, ao consumidor, espera-se que a sua implantação e implementação contribua para a produção de um alimento seguro e de qualidade.

Palavras chave: Manual de Boas Práticas, Alimento Seguro, Procedimento Operacional Padrão (POP)

ABSTRACT

XAVIER, MML **Development of best practices in an institutional restaurant guide**. 2014. 173f. Completion of course work. (Undergraduate Nutrition) - Federal University of Campina Grande, Cuité, 2014.

With the expansion of the food industry, due to increased power supply units, the growing concern of the agents involved in the health and nutritional quality of foods offered, so that there is compliance with the requirements of the consumer, and that they are best suited to sanitary standards . Resolution - RDC n ° 216 of 15 September 2004, which provides for the Technical Rules of Practice for Food Services, is the legal basis used as a basis for the construction of Good of Practice Guides in power supply units throughout the national, and beyond the need to determine the existence and use of the same, as well as the Standard Operating Procedures - SOP, which sets minimum items must be addressed to achieve the quality control of food produced. For this purpose, the aim of this work was to initiate the development of the Good Practice Guide Restaurant of the University Federal University of Campina Grande, campus Cuité / PB, since the unit still does not come with this requirement. This is a field research, observational, descriptive, and associated with a research literature review, where from the theoretical foundation and the procedures performed in the unit, was developed part of the Good Practice Guide. Thus the guide was described according to current statutory advice and satisfying the real needs of the power unit, also entering this stage of the development Standard Operating Procedures. Whereas the Good Practice when followed properly, help reduce and prevent diseases from reaching the food and consequently the consumer, it is expected that its deployment and implementation contributes to the production of safe food and quality. Keywords : Manual of Practice , Safe Food , Standard Operating Procedure (SOP)

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas
ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas
APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
ASO – Atestado de Saúde Ocupacional
BP – Boas Práticas
CES – Centro de Educação e Saúde
CRN – Conselho Regional de Nutricionista
DML – Depósito de Material de Limpeza
DTA – Doenças Transmitidas por Alimentos
DVA – Doenças Veiculadas por Alimentos
DOA – Doenças de Origem Alimentar
dB – Decibelímetro
EPI – Equipamento de Proteção Individual
MDF – Fibra de Média Densidade
ONU – Organização das Nações Unidas
OMS – Organização Mundial de Saúde
PNAE – Programa Nacional de Assistência Estudantil
PCMSO – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional
PEPS – Primeiro que entra, primeiro que sai
PVC – Poli Cloreto de Vanilla
POP – Procedimento Operacional Padrão
RDC – Resolução da Diretoria Colegiada
RU – Restaurante Universitário
RH – Recursos Humanos
%RH – Umidade
RS- Rio Grande do Sul
SMS- Secretaria Municipal de Saúde
SP – São Paulo
SES – Secretaria Estadual de Saúde
SINAN – Sistema de Informação de Agravos de Notificações
SVS – Secretaria de Vigilância Sanitária
TEMP – Temperatura

UAN – Unidade de Alimentação e Nutrição

UFCG – Universidade Federal de Campina Grande

VE – Vigilância Epidemiológica

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	13
2	OBJETIVOS.....	15
2.1	OBJETIVO GERAL.....	15
2.2	OBJETIVO ESPECÍFICO.....	15
3	REFERENCIAL TEÓRICO.....	16
3.1	UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.....	16
3.2	DOENÇAS DE ORIGEM ALIMENTAR.....	16
3.3	BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO.....	18
4	METODOLOGIA.....	20
5	RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	22
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	24
	REFERÊNCIAS	25
	APÊNDICE.....	28

1 INTRODUÇÃO

A saúde é um direito inalienável de todo cidadão, tal como está expresso na Declaração Universal dos Direitos do Homem, promulgada em 1948 pela Organização das Nações Unidas (ONU). Mas, para que haja saúde, é fundamental que os alimentos sejam produzidos em quantidade e com qualidade apropriadas ao equilíbrio orgânico, o que representa um fator de resistência às doenças. Os órgãos internacionais de saúde, liderados pela Organização Mundial de Saúde (OMS), têm mostrado, ao longo das últimas décadas, preocupação cada vez maior com a qualidade dos alimentos e suas possíveis repercussões para a saúde dos consumidores (GERMANO; GERMANO, 2011).

Atualmente com a expansão do setor alimentício e o crescente número de unidades de alimentação e nutrição, atendendo às demandas institucionais ou comerciais, aumenta ainda mais a preocupação com qualidade sanitária e nutricional dos alimentos, uma vez que o crescente fluxo de refeições fora do lar pode ter consequências na saúde e bem estar do consumidor, com a transmissão de doenças veiculadas aos alimentos, tornando assim imprescindível o atendimento dos estabelecimentos às regras de segurança alimentar.

Segundo Germano e Germano (2011) a qualidade total é a preocupação com a segurança e qualidade do produto a cada passo do processo, desde a entrada dos insumos até a utilização pelo cliente e verificação de sua satisfação. Dentro dessa perspectiva, qualidade e quantidade não são inversamente proporcionais. Pode-se resumir cinco passos para se alcançar a qualidade:

- Controle da qualidade das matérias-primas.
- Adequação e disponibilidade de equipamentos, materiais e locais na ocasião em que se necessita utilizá-los.
- Manutenção preventiva e conservação de máquinas e equipamentos
- Treinamento do pessoal
- Controle de cada processo, visando analisar a conformidade aos padrões estabelecidos.

A fim de garantir as condições higiênico-sanitárias adequadas à manipulação de alimentos em serviços de alimentação, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA promulgou, em 15 de setembro de 2004, a Resolução nº 216, que aprova

o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Esta resolução, de abrangência nacional, estabelece os procedimentos a serem adotados para garantir a qualidade e a segurança dos alimentos manipulados (SANTOS JUNIOR, 2008).

A RDC – ANVISA – nº216/04, estabelece ainda que os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados, documentos estes que devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária quando requerido. Dessa forma, todas as atividades que caracterizem um processo ou fase de obtenção de um produto alimentício, seja matéria-prima ou de produto pronto para o consumo, devem obedecer às Boas Práticas (SENAI, 2009).

A partir das necessidades atuais assim como em obediência às legislações do setor alimentício, e ainda, com a finalidade de definir um padrão de qualidade e identidade que garanta a produção segura dos alimentos, viu-se a necessidade da elaboração e implantação do Manual de Boas Práticas, do Restaurante Universitário do campus Cuité, cujo principal objetivo é a diminuição dos riscos à saúde dos comensais que fazem uso daquela unidade produtora e que estejam veiculados aos alimentos.

2 OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

Dar início a elaboração e implantação do Manual de Boas Práticas do Restaurante Universitário da Universidade Federal de Campina Grande campus Cuité/PB.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Definir critérios e condutas relacionados à produção de alimentos seguros;
- ✓ Contribuir para a padronização dos procedimentos realizados durante todo o processamento dos alimentos, desde a escolha da matéria-prima até o consumidor final;
- ✓ Colaborar para a obtenção de refeições seguras, com maior padrão de qualidade e identidade;
- ✓ Promover a implantação das Boas Práticas na unidade produtora de alimentos;

3 REFERENCIAL TEÓRICO

3.1 UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

As necessidades dos países industrializados modificaram-se, o que tornou a sociedade urbana mais consumista e exigente. Os hábitos alimentares também sofreram alterações, principalmente por causa da diminuição de tempo disponível para a preparação dos alimentos e, até mesmo, para sua ingestão. As pessoas dão preferência às refeições mais convenientes no que se refere à facilidade, seja na aquisição e preparo, ou no seu consumo fora do domicílio (GERMANO; GERMANO, 2011).

Segundo a Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC, 2008), o mercado de refeições coletivas como um todo fornece 11 milhões de refeições/dia, movimenta uma cifra de 14,7 bilhões de reais por ano, oferece 195 mil empregos diretos, consome diariamente um volume de 5,2 mil toneladas de alimentos e representa para os governos uma receita de 1,6 bilhões de reais anuais entre impostos e contribuições.

As unidades de alimentação e nutrição (UAN) são unidades que pertencem ao setor de alimentação coletiva, tendo por objetivo administrar a produção de refeições nutricionalmente equilibradas e obter um padrão higiênico-sanitário adequado para consumo fora do lar, que possam contribuir para manter ou recuperar a saúde de coletividades, e ainda, auxiliar no desenvolvimento de hábitos alimentares. Atendem clientela definida – comunidade de direito ou de fato – e podem estar situadas em empresas, escolas, universidades, hospitais, asilos, orfanatos, dentre outras instituições (COLARES; FREITAS, 2007).

A qualidade dos serviços das UAN's está associada a aspectos intrínsecos do alimento (qualidade nutricional e sensorial), a segurança (qualidades higiênico-sanitárias), ao atendimento (relação cliente-fornecedor), e ao preço (AKUTSU, 2005).

3.2 DOENÇAS DE ORIGEM ALIMENTAR

As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), também chamadas de Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA) ou Doenças de Origem Alimentar (DOA),

são síndromes que afetam o consumidor. Manifestam-se com o desenvolvimento de sintomas clínicos gastrintestinais, relacionados com o período de incubação, quando causadas por agentes que desencadeiam doenças agudas. As doenças crônicas também ocorrem, no caso de o agente ser cumulativo (o consumo reiterado se doma no organismo, pois a excreção do agente é pobre ou não ocorre no consumidor) ou em decorrência da doença aguda (SENAI, 2009).

Considera-se surto de doença transmitida por alimentos (DTA) a ocorrência de dois ou mais casos de uma manifestação clínica semelhante, relacionadas entre si no tempo e no espaço, e caracterizadas pela exposição comum a um alimento suspeito de conter microrganismos patogênicos, toxinas ou venenos. (GERMANO; GERMANO, 2011).

A contaminação via alimentos é uma das maiores causas de doenças e, conseqüentemente, internações hospitalares, em todo o mundo (ALVES; UENO, 2010). Embora vários sejam os agentes de natureza química, física ou biológica capazes de provocar as mais diversas sintomatologias, inclusive com risco de morte, segundo a ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE (2002). As doenças de origem alimentar estão mais associadas à contaminação microbiológica, fato refletido nas estatísticas disponíveis da etiologia das DTA's. Ainda de acordo com a OMS (2002), estima-se que as pessoas estão 100 mil vezes mais sujeitas a adoecerem como resultado da ingestão de alimentos contaminados por microrganismos do que por resíduos de pesticidas.

Em diversas partes do mundo as doenças de origem alimentar, quando caracterizadas como surto, devem ser notificadas às autoridades competentes em saúde pública, para que sejam tomadas as medidas cabíveis além do armazenamento dos dados, definindo dessa maneira o perfil epidemiológico dessas doenças em cada nação.

O Sinan é um Sistema de Informação de Agravos de Notificações, que foi implantado, de forma gradual, a partir de 1993. Com tudo, essa implantação foi realizada de forma heterogênea nas esferas federais e municipais, tendo assim uma disparidade na coordenação e acompanhamento por parte dos gestores de saúde, nas esferas de governo (BRASIL, 2006).

Este sistema é alimentado, principalmente, pela notificação e investigação de casos de doenças e agravos (através da Ficha de Notificação e da Ficha Individual de Investigação) que constam da lista nacional de doenças de notificação

compulsória, de acordo com a Portaria GM/MS N° 104, de 25 de janeiro de 2011, porém é de responsabilidade de cada município incluir no sistema outros problemas de saúde importantes em sua região (BRASIL, 2011).

Objetivando definir a incidência dos surtos de DTA's no Brasil, a Secretaria de Vigilância Sanitária em Saúde (SVS) do Ministério da Saúde (MS), implantou no final de 1999 a Vigilância Epidemiológica das DTA's (VE-DTA) em todas as Secretarias Municipais de Saúde das capitais e nas Secretarias Estaduais de Saúde, onde estas tinham por compromisso implantar a VE-DTA em seus municípios (BRASIL, 2004).

A VE- DTA é um sistema que destina-se a minimizar a incidência das DTA`s no Brasil, a partir do conhecimento do problema e de sua magnitude, visando adotar medidas adequadas de prevenção e controle, em tempo oportuno. Reúne dados indispensáveis para conhecer o comportamento ou a história natural dessas doenças, identifica os principais agentes etiológicos, alimentos envolvidos, locais de ocorrência e fatores de riscos para os surtos (BRASIL, 2004).

No Brasil apesar de haver uma subnotificação dos casos de surtos de DTA, a sua notificação está prevista em legislação através da Portaria SVS/MS n° 104 de 25 de janeiro de 2011. A Vigilância Sanitária, fornece uma visão de planejamento e de execução de políticas e ações que previnam a incidência de casos de DTA no município. As informações produzidas pelo Sistema VE-DTA sobre os surtos de toxinfecções alimentares ocorridos em estabelecimentos que ofertem serviços de alimentação, podem complementar àquelas existentes na vigilância sanitária, visto que os estudos epidemiológicos são fundamentais para elucidar associações entre fatores de riscos relacionados aos elementos sob vigilância sanitária e determinadas doenças (AGÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2007)

3.3 BOAS PRÁTICAS

Uma das formas para se atingir um alto padrão de qualidade na produção de refeições, é a implantação das Boas Práticas (BP). Elas integram a filosofia do sistema de gestão da qualidade, como uma ferramenta que consiste em estabelecer diretrizes que normalizem e definam procedimentos e métodos que direcionem a fabricação de um produto ou a execução de um serviço. A razão da existência das BP está em ser uma ferramenta para combater, minimizar e sanar as contaminações diversas. (CARON, 2012)

Logo, pode-se definir as Boas Práticas como procedimentos necessários para garantir a qualidade sanitária dos alimentos, oriundas de normas legais que têm o papel de auxiliar e principalmente orientar a garantia de qualidade de todos os processos da produção ou industrialização dos alimentos (BRASIL, 2004).

De acordo com a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, o Manual de Boas Práticas é o “documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e a higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado” (SANTOS JUNIOR, 2008).

A empresa deve assegurar que o conteúdo dos documentos não comprometa o cumprimento da legislação vigente, das exigências dos órgãos de fiscalização e do programa de boas práticas. No entanto, precisam corresponder integralmente ao que existe e é executado em cada unidade de alimentação e nutrição, de forma individualizada e em contínua construção (TEIXEIRA, 2006).

Os documentos elaborados como parte do programa de Boas Práticas devem:

- Ser aprovados, datados e assinados pelo responsável técnico e pelo responsável legal do estabelecimento, firmando o compromisso de implementação, monitoramento, avaliação, registro e manutenção dos mesmos;
- Ser divulgados e distribuídos a todos os envolvidos;
- Ser constantemente avaliados quanto à adequação e à aplicabilidade;
- Ser mantidos acessíveis aos responsáveis pela execução das operações e às autoridades sanitárias (TEIXEIRA, 2006).

Uma vez que as Boas Práticas visam de forma generalizada controlar a produção dos alimentos quanto às questões de ordem sanitária, é também considerada como parte do programa de pré-requisitos para a elaboração e implantação das demais ferramentas utilizadas no controle e gestão da qualidade dos alimentos, como o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e a certificação da ABNT NBR ISO 22.000:2006.

4 METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa de campo, observacional, de caráter descritivo, associada a uma pesquisa de revisão bibliográfica.

A partir da determinação legal vigente e dos procedimentos executados no Restaurante Universitário do CES/UFMG, foi desenvolvido parte do Manual de Boas Práticas daquela unidade.

A revisão literária assim como a observações das práticas locais, tiveram início em junho de 2013, e concomitantemente foram definidos, utilizando-se a RDC – ANVISA – nº216/04 como base legal, os capítulos que deveriam ser contemplados na totalidade do documento, a saber:

- Capítulo 1 – Identificação, caracterização e responsabilidade técnica da empresa.
- Capítulo 2 – Estrutura física.
- Capítulo 3 – Recursos humanos e higiene pessoal.
- Capítulo 4 – Controle da água.
- Capítulo 5 – Controle integrado de pragas.
- Capítulo 6 – Manejo de resíduos.
- Capítulo 7 – Higiene do ambiente.
- Capítulo 8 – Etapas do processo de produção dos alimentos, transporte e higiene.
- Capítulo 9 – Documentação e Registro – Procedimentos Operacionais Padronizados.

Na primeira etapa da elaboração do Manual de Boas Práticas do RU/CES, foram contemplados os capítulos 1, 2, 3 e 9. Tais capítulos foram escolhidos pela ordem de apresentação no Manual, que por sua vez segue a ordem de necessidades para a implantação de uma UAN. O capítulo 9 entrou nesta etapa, uma vez que compreende os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), documentos imprescindíveis ao funcionamento da unidade, por conterem os procedimentos básicos para a higiene das instalações, móveis e equipamentos; controle de pragas e vetores urbanos; higiene do reservatório de água e sua potabilidade; além do controle da saúde e higiene dos manipuladores de alimentos. Tal capítulo foi inicialmente construído pelos alunos da disciplina Higiene e

Legislação Sanitária dos Alimentos do 4º período 2012.2, turno manhã, e com os alunos do 5º período 2012.2 do turno da noite, sendo realizada nesta etapa da construção do Manual de Boas Práticas a primeira revisão geral dos documentos.

A segunda etapa da elaboração do Manual de Boas Práticas do RU/CES já se encontra em execução e contempla os demais capítulos anteriormente citados.

O presente trabalho além de fazer parte de uma determinação legal, não envolveu captação de dados de seres humanos nem de animais, por isso não foi preciso anuência do comitê de ética em pesquisa.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados desse trabalho constituem os capítulos iniciais do Manual de Boas Práticas do Restaurante Universitário da Universidade Federal De Campina Grande – campus Cuité, e encontra-se descrito no apêndice. O Manual de Boas Práticas descrito por Souza et. al., (2013), para uma UAN na cidade de Santa Maria (RS), descreve sua localização, área física, recursos humanos, controle higiênico sanitário, seus equipamentos e todos os procedimentos realizados na unidade. O manual foi descrito com base em um já existe na unidade.

A implantação do Manual de Boas Práticas em uma instituição ocorre com a adesão às normas, tanto dos profissionais envolvidos na administração da unidade, quanto dos manipuladores de alimentos, principalmente por aqueles profissionais envolvidos diretamente na produção, agregando aos mesmos, conhecimentos e um melhor desempenho no trabalho, como foi verificado no estudo de Stefanello (2009). O RU/CES da Universidade Federal de Campina Grande, está situada dentro do campus universitário, possuindo uma área física de 476,13 m². Trata-se de um restaurante institucional, onde os profissionais envolvidos são inteiramente engajados, havendo a presença constante de uma RT nutricionista. Existe um dimensionamento correto do número de pessoal, porém estes apresentam ainda uma lacuna quanto aos programas de capacitações e ao Controle Médico de Saúde Ocupacional.

Quanto às instalações físicas a unidade apresenta estrutura padrão, executada desde a sua origem por profissionais de comprovada capacidade técnica. Apresenta fluxo de produção em sua maior parte obedecendo a um direcionamento único, havendo cruzamento de atividades apenas no corredor de acesso às áreas de armazenamento dos alimentos, fato este, no entanto, que é minimizado pelos horários de recebimento de mercadorias e distribuição da matéria-prima diária diferenciados. A unidade apresenta praticamente todas as áreas necessárias ao seu correto funcionamento, exceção feita apenas à marquise de recebimento das mercadorias ainda inexistente. Estudos realizados nas UAN's dos campi da UFBA, Salvador, foram detectadas deficiências quanto à edificação, estrutura física, instalações, conservação das áreas externas e internas dos estabelecimentos (CARDOSO; SOUZA; SANTOS, 2005). Inadequações no mesmo quesito, encontrou-se no estudo realizado por Fonseca et.al. (2010), em restaurantes comerciais de um

município da Zona da Mata Mineira, para a implantação das Boas Práticas, constataram que a maioria das unidades não atendiam à legislação

Um dos requisitos cruciais das Boas Práticas envolve diretamente o manipulador de alimento, estabelecendo regras de higiene e saúde, postura no trabalho, além de hábitos e técnicas de trabalho a serem seguidos por todos aqueles que entram em contato direto ou indireto com o alimento, orientando a instituição a fixar um programa contínuo de capacitação do pessoal, devendo este ser constantemente atualizado. Stefanello (2009) e Souza (2013), ressaltam que a importância da capacitação é dar aos manipuladores conhecimentos técnico-práticos necessários ao desenvolvimento de habilidades, melhor utilização e cuidado higiênico-sanitário do alimento, a fim de reduzir ao máximo os riscos de contaminação.

Quanto ao controle de vetores e pragas urbanas, assunto ainda não contemplado na forma de capítulo, porém destacado como Procedimento Operacional Padronizado, ainda há a necessidade de muitos ajustes, uma vez que o RU/CES está localizado em uma área rural com intensa presença de moscas e formigas. A falta de telas nas janelas do refeitório, de cortina de ar na entrada do mesmo, assim como de separação física entre a área de distribuição dos alimentos e a área de preparo, são pontos consideravelmente importantes na redução dos problemas provocados pela presença de moscas. Quanto à existência constante de formigas possivelmente haverá a necessidade de um programa de controle químico.

.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Na busca da satisfação de seus comensais bem como a qualidade dos alimentos ofertados, atendendo às exigências das legislações vigentes, viu-se a necessidade de elaborar o Manual de Boas Práticas de Fabricação para o Restaurante Universitário da Universidade Federal de Campina Grande, *campus* Cuité.

Para a operacionalização da elaboração do Manual de Boas Práticas, foi fundamental o acompanhamento do funcionamento da unidade, bem como, conhecer as dificuldades enfrentadas na tentativa de se adequar ao padrão de qualidade nutricional e higiênico-sanitário necessários. Assim também é de fundamental importância que o autor tenha o conhecimento dos mais diversos assuntos que precisam ser contemplados no manual e ao mesmo tempo habilidade para ajustar a realidade encontrada às determinações legais.

Por fim, é válido ressaltar que embora seja uma exigência legal a existência do Manual de Boas Práticas, aqui por hora iniciado, é ainda mais importante que as orientações contidas no mesmo sejam de fato implantadas na unidade. A partir de sua utilização novos ajustes necessitarão sempre ocorrer, fazendo do Manual de Boas Práticas um instrumento de trabalho capaz de promover a segurança alimentar, mas que nunca estará completamente pronto, devendo ser reajustado em cada mudança de produtos e processos, entendidos como mais atuais e efetivos.

O Restaurante Universitário do CES é portanto, um excelente modelo de estrutura física, organização e fundamentalmente, capacidade técnica com visão e disposição para continuar melhorando e prestando um serviço de qualidade com segurança.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Plano diretor de vigilância sanitária**. 1 ed. Brasília: Anvisa, 2007.

AKUTSU, R. C.; BOTELHO, R. A.; CARMAGO, E. B.; SÁVIO, K. E. O.; ARAÚJO, W. C. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 3, p. 419-427, 2005.

ALVES, M. G.; UENO, M. Restaurantes *self-service*: segurança e qualidade sanitária dos alimentos servidos. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 23, n. 4, p. 573-580, 2010.

Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. História e mercado. São Paulo: ABERC, 2008. Disponível em: <<http://www.aberc.com.br/conteudo.asp?IDMenu=18>>. Acesso em: 13 de abril de 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 16 set. 2004

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. RDC nº 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**. Disponível em: <www.anvisa.gov.br> Acesso em: 13 abr. 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. **Sistema de Informação de Agravos de Notificação– Sinan: normas e rotinas** / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância Epidemiológica. – Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2006. 80 p. : il.– (Série A. Normas e Manuais Técnicos)

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 104, de 25 de janeiro de 2011: define as terminologias adotadas em legislação nacional, conforme o disposto no Regulamento Sanitário Internacional 2005 (RSI 2005), a relação de doenças, agravos e eventos em saúde pública de notificação compulsória em todo o território nacional e estabelece fluxo, critérios, responsabilidades e atribuições aos profissionais e serviços de saúde. **Diário Oficial da União** 26 jan de 2011; Seção 1.

CARDOSO, R. V.; SOUZA, E.; SANTOS, P. Q. Unidades de alimentação e nutrição nos campi da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva do alimento seguro. **Rev. Nutri.**, v. 18, n. 5, p. 669 – 680, 2005.

CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. RDC - 216/2004 de 15/09/2004.
Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, 2004.

CARON, R. A. **Avaliação das boas práticas de fabricação de uma empresa de biscoitos e bolachas.** 2012. 37 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Tecnologia em Alimentos) – Instituto ou Universidade, Bento Gonçalves. 2012.

COLARES, L. G. T.; FREITAS, C. M. **Processo de trabalho de trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho.** Caderno Saúde Pública. Rio de Janeiro, v. 23, n. 12, p. 3011-3020, 2007.

FONSECA, M. P. Avaliação das condições físico-funcionais de Restaurantes comerciais para implementação das boas práticas. **Alim. Nutri.**, Araraquara, v. 21, n. 2, p. 251 – 257, abr./jun. 2010.

GANDRA, Y. R.; GAMBARDELLA, A. M. D. **Avaliação de serviços de nutrição e alimentação.** São Paulo, Sarvier, 1986. p. 5- 47.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**, 4. ed. São Paulo: Manole, 2011.

KRAEMER, F. B., SADDY, M. A.; GARCIA, S.R. M. C. **Guia de elaboração do manual de boas práticas para manipulação de alimentos.** Rio de Janeiro: Conselho Regional de Nutricionistas. 4ª Região, 2007. 52 p.

MATIAS, R. S. **O controle de pragas urbanas na qualidade do alimento sob a visão da legislação federal.** Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas, 27(supl.): 93-98, ago. 2007

MANZALLI, P. V. **Manual para serviços de alimentação: Implementação, boas práticas, qualidade e saúde.** São Paulo: Metha, 2010. 155 p.

MESQUITA, M. O.; DANIEL, A. P.; SACCOL, A. L. F.; MILANI, L. I. G.; FRIES, L. L. M. Qualidade microbiológica no processamento do frango assado em unidade de

alimentação e nutrição. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 26, n. 1, p. 198-203, 2006.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE. **Segurança básica dos alimentos para profissionais de saúde**: Martim Adams e Yasmine Motarjemi; tradução Andréa Favano. São Paulo:Roca, 2002.

SANTOS JUNIOR, C. J. **Manual de segurança alimentar**. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

SENAI. **Boas Práticas e Sistema APPCC: Mesa**. 2ª ed. PAS mesa. Brasília: SENAI/DN, 2009.

SOUZA, M.S.; MEDEIROS, L.B.; SACCOL, A.L.F. Implantação das boas práticas em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) na cidade de Santa Maria (RS). **Alim. Nutr. = Braz. J. Food Nutr.**, Araraquara, v. 24, n.2, p. 203-207, abr./jun. 2013.

STEFANELLO, C. L.; LINN, D. S.; MESQUITA, M. O. Percepção sobre boas práticas por cozinheiras e auxiliares de cozinha de uma UAN do noroeste do Rio Grande do Sul. **Vivências: Revista Eletrônica de Extensão da URI.**, v. 5, n. 8, p. 93-98, out. 2009.

TEIXEIRA, S. M. F. G. et. al. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Editora Atheneu, 2006. p. 156.

APÊNDICE

**MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA
UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE, CAMPUS CUITÉ/PB**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CENTRO DE EDUCAÇÃO E SAÚDE
CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO**

MAYARA MAGRI LEITE XAVIER

CAROLINA DE MIRANDA GONDIM

Orientadora

DANIELLE MELO DE SOUZA TOSCANO

Coorientadora

**MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA
UNIVERSIDADE DEFERAL DE CAMPINA GRANDE – CAMPUS CUITÉ/PARAÍBA.**



Autora

MAYARA MAGRI LEITE XAVIER

Graduanda do Curso de Bacharelado em Nutrição, do Centro de Educação e
Saúde/UFCG.

Orientadora

CAROLINA DE MIRANDA GONDIM

Docente do Curso de Bacharelado em Nutrição, do Centro de Educação e
Saúde/UFCG.

Coorientadora

DANIELLE MELO DE SOUZA TOSCANO

Nutricionista do Restaurante Universitário do Centro de Educação e Saúde/UFCG

Agradecimentos

Agradeço primeiramente a **Deus**, pelo dom de minha existência, por ter colocado em meu caminho pessoas especiais que não mediram esforços para a concretização dessa etapa da minha vida e, por proporcionar todas as oportunidades que me foram concedidas até hoje, traçando meu caminho com desafios, e me dando forças para vencê-los;

Aos meus pais, **José Alves Xavier** e **Maria Zilmar Leite Xavier**, pelo amor, confiança, incentivo, dedicado todos esses anos, por sempre acreditarem e me apoiarem em quaisquer que seja meu empreendimento;

À minha Orientadora **Carolina de Miranda Gondim**, que em muitos momentos me adotou como “filha”, dividindo comigo seus saberes, auxiliando-me a encontrar o melhor caminho, elucidando minhas dúvidas e, principalmente, por realizar tudo com muito carinho e atenção. Obrigada pelo incentivo, paciência, disponibilidade e empenho;

À minha Coorientadora **Danielle Melo de Souza Toscano**, por sempre se mostrar acessível, esclarecendo e ajudando a solucionar todas minhas indagações;

Aos **Alunos** do 4º período (2012.2) diurno e aos do 5º período (2012.2) noturno, do curso de Nutrição pela iniciação da elaboração dos POP, sendo estes revisados para complementar este Manual;

Aos **Manipuladores de Alimentos** do Restaurante Universitário da Unidade, pelo acolhimento, carinho, paciência e interesse na elaboração e conclusão desse Manual;

A todos que de forma direta ou indireta contribuíram para a elaboração desse Manual.

Prefácio

Paralelamente a expansão do setor alimentício, tanto a indústria quanto do comércio direto de alimentos, cresce a preocupação dos atores envolvidos em assegurar a qualidade higiênico-sanitária e nutricional dos alimentos produzidos, de forma a garantir o completo bem-estar e saúde dos consumidores. Dessa maneira torna-se imprescindível o estabelecimento de padrões de qualidade que atendam às normas nacionais e internacionais de segurança alimentar.

A Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, é a base legal utilizada como fundamento para a construção dos Manuais de Boas Práticas em unidades de alimentação em todo o território nacional, uma vez que, além de determinar a necessidade da existência e utilização do mesmo, assim como dos Procedimentos Operacionais Padronizados - POP, define quais itens mínimos devem ser abordados para se alcançar o controle de qualidade dos alimentos produzidos.

Dentro desse contexto nasce à necessidade de construção do Manual de Boas Práticas do Restaurante Universitário do Centro de Educação e Saúde (CES) da Universidade Federal de Campina Grande – campus Cuité, obedecendo aos critérios definidos pela legislação vigente, adaptados a realidade local, definindo dessa maneira o padrão de identidade e qualidade da unidade de alimentação e por fim contribuindo para a diminuição dos riscos veiculados aos alimentos e manutenção da integridade da saúde dos comensais.

O Manual de Boas Práticas do Restaurante Universitário do CES apresenta seu conteúdo exposto em capítulos que obedecem a uma ordem de necessidades, desde a sua concepção até os documentos necessários de validação da qualidade dos serviços prestados, com o objetivo de nortear o leitor, quer seja um funcionário da unidade em busca de orientações sobre os padrões daquela unidade, quer seja um leitor que busque conhecimento técnico na área em questão.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Iluminação artificial e aferição da iluminação do Restaurante Universitário/CES, respectivamente.....	13
Figura 2 – Janelas provenientes da área de distribuição e jardim interno, respectivamente, do Restaurante Universitário/CES.....	14
Figura 3 – Aferição da temperatura do Restaurante Universitário/CES.....	15
Figura 4 – Aferição da umidade do Restaurante Universitário/CES.....	16
Figura 5 – Aferição da sonorização do Restaurante Universitário/CES.....	17
Figura 6 – Cor do teto, parede e piso, respectivamente, do Restaurante Universitário/CES.....	18
Figura 7 – Planta baixa do Restaurante Universitário do Centro de Educação e Saúde da Universidade Federal de Campina Grande campus Cuité.....	19
Figura 8 – Piso da área de produção do Restaurante Universitário/CES.....	20
Figura 9 – Piso do refeitório do Restaurante Universitário/CES.....	20
Figura 10 – Parede da área de produção e área de distribuição do Restaurante Universitário/CES.....	21
Figura 11 – Porta do Restaurante Universitário/CES.....	22
Figura 12 – Porta de acesso às câmaras frias do Restaurante Universitário/CES.....	22
Figura 13 – Janelas que compõem o Restaurante Universitário/CES, sendo respectivamente, janela que compõe o refeitório, sala da nutricionista, jardim de inverno, área de armazenamento de gêneros perecíveis, área de pré-preparo e área de recebimento e pré-lavagem.....	23
Figura 14 – Ralos do refeitório do Restaurante Universitário/CES.....	24
Figura 15 – Ralo e conjunto de sifões do lavatório de mãos dos funcionários do Restaurante Universitário/CES.....	24
Figura 16 – Ralo do lava-pés da entrada dos funcionários do Restaurante Universitário/CES.....	24
Figura 17 – Caixa de Gordura do Restaurante Universitário/CES.....	25
Figura 18 – Área de recebimento e pré-lavagem do Restaurante Universitário/CES.....	26


Figura 19 – Área de armazenamento de gêneros não perecíveis do Restaurante Universitário/CES.....	27
Figura 20 – Área de armazenamento de gêneros perecíveis do Restaurante Universitário/CES.....	28
Figura 21 – Área de pré-preparo de frutas e verduras do Restaurante Universitário/CES.....	28
Figura 22 – Área de pré-preparo de carnes, aves e pescados do Restaurante Universitário/CES.....	29
Figura 23 – Área de cocção do Restaurante Universitário/CES.....	30
Figura 24 – Área de manutenção dos alimentos do Restaurante Universitário/CES.....	30
Figura 25 – Refeitório do Restaurante Universitário/CES.....	31
Figura 26 – Área de higienização dos utensílios utilizados no preparo dos alimentos do Restaurante Universitário/CES.....	32
Figura 27 – Área de higienização dos utensílios utilizados pelos comensais do Restaurante Universitário/CES.....	33
Figura 28 – Área de armazenamento dos utensílios do Restaurante Universitário/CES.....	33
Figura 29 – Instalação sanitária masculina do Restaurante Universitário/CES.....	34
Figura 30 – Lavatório de mãos do Restaurante Universitário/CES.....	34
Figura 31 – Depósito de material de limpeza (DML) do Restaurante Universitário/CES.....	35
Figura 32 – Sala da Nutricionista do Restaurante Universitário/CES.....	35
Figura 33 – Instalações sanitárias dos comensais do Restaurante Universitário/CES.....	36
Figura 34 – Sala de treinamento dos funcionários do Restaurante Universitario/CES.....	36

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Aferição da temperatura do Restaurante Universitário/CES em horários distintos de produção.....	15
Tabela 3 – Aferição da umidade do Restaurante Universitário/CES em horários distintos de produção.	16
Tabela 4 – Aferição da sonorização do Restaurante Universitário/CES em horários distintos de produção.	17
Tabela 5 – Tempo gasto em minutos na produção de um número determinado em faixas de refeições por dia de produção.	38
Tabela 6 – Lista dos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) distribuídos aos manipuladores de alimentos da UAN da UFCG campus Cuité, segundo o cargo ou função.	41

SUMÁRIO

Capítulo 1 – Identificação, caracterização e responsabilidade técnica da empresa.....	10
Capítulo 2 – Estrutura física.....	12
Capítulo 3 – Recursos humanos e higiene pessoal.....	37
Capítulo 4 – Controle da água.....	X
Capítulo 5 – Controle integrado de pragas.....	X
Capítulo 6 – Manejo de resíduos.....	X
Capítulo 7 – Higiene do ambiente.....	X
Capítulo 8 – Alimentos (etapas do processo), transporte e higiene dos alimentos.....	X
Capítulo 9 – Documentação e Registro – Procedimentos Operacionais Padronizados.....	45
APÊNDICES	136

	<p style="text-align: center;">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</p> <p style="text-align: center;">Higienização de instalações, móveis e equipamentos</p> <p style="text-align: center;">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 01</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 1/27

1 OBJETIVO

Estabelecer e descrever os procedimentos operacionais padronizados para a higiene e manutenção do ambiente, equipamentos e móveis do Restaurante Universitário (RU) do Centro de Educação e Saúde (CES) da Universidade Federal de Campina Grande – Paraíba.

2 DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA


BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 16 set. 2004

FERNANDA, M. de B. C.; **Manual de Boas Práticas para o serviço de limpeza – Abordagem técnica e prática**. São José dos Campos 2010.

LOUREURO, M. A. F. **Código de Boas Práticas de Segurança Alimentar (HACCP) na Restauração Temporária**. Julho 2009.

POPPER; I. O. P. et al. **Manual de Boas Práticas de Manipulação e de procedimentos Operacionais Padronizados para o restaurante Universitário da Universidade Estadual de Londrina**. Universidade Estadual de Londrina, 2009.

Elaborado por: Discentes da UFCG	Verificado por: Carolina Gondim	Aprovado por: Daniele Melo
-------------------------------------	------------------------------------	-------------------------------

	<p style="text-align: center;">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</p> <p style="text-align: center;">Higienização de instalações, móveis e equipamentos</p> <p style="text-align: center;">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 01</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 2/27

NASCIMENTO NETO, F (Coord.). **Roteiro para elaboração de manual de boas práticas de fabricação (BPF) em restaurantes**. 2 ed. Ver. São Paulo: Senac, 2005. 145p.

REIS; C. R. **Projeto Proades. POP 11: POP 11: recepção de gêneros alimentícios na EPBS**. Universidade Federal de Juiz de Fora.


SILVA JÚNIOR, E. A. da. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação**, 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2008.

WERNER, T. **Manual boas práticas**. Restaurante e Empório. Disponível em: http://www.ticianawerner.com.br/docs/ManualBoasPraticas_Ticianawerner.pdf. Acesso em: 22 mar. 2014

3 CAMPO DE APLICAÇÃO

Este documento aplica-se a todos os setores envolvidos na produção, armazenamento e distribuição de alimentos do RU/CES.

Elaborado por: Discentes da UFCG	Verificado por: Carolina Gondim	Aprovado por: Daniele Melo
-------------------------------------	------------------------------------	-------------------------------


	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</p> <p align="center">Higienização de instalações, móveis e equipamentos</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO</p> <p align="center">POP – 01</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 3/27

4 DEFINIÇÕES/SÍMBOLOS/TERMINOLOGIAS

Para a utilização deste documento são necessárias as seguintes definições:

- ✓ Água sanitária: soluções aquosas a base de hipoclorito de sódio ou cálcio ou lítio, com teor de cloro ativo entre 2,0 a 2,5% p/p, durante o prazo de validade (máximo de 6 meses);
- ✓ Assepsia: qualquer procedimento que evite o retorno à contaminação seja ela biológica (microbiológica), química ou física. Significa uma conduta de controle aplicada após a esterilização, desinfecção ou antissepsia para proteger as superfícies ou os produtos onde os perigos já foram removidos ou reduzidos.
- ✓ CES: Centro de Educação e Saúde.
- ✓ Chek-list: lista de verificação dos requisitos que devem ser observados no monitoramento e na verificação.
- ✓ Contaminação: presença de substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física, considerados nocivos ou não para a saúde humana.
- ✓ Desinfetantes: são formulações que tem na sua composição substâncias microbidas e apresentam efeito letal para microrganismos não esporulados.
- ✓ Desinfecção ou sanitização: etapa da higienização capaz de eliminar os microrganismos patogênicos e reduzir o número de saprófitas a quantidades

Elaborado por: Discentes da UFCG	Verificado por: Carolina Gondim	Aprovado por: Daniele Melo
-------------------------------------	------------------------------------	-------------------------------

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higienização de instalações, móveis e equipamentos Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 01	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 4/27

insignificantes alcançando um nível de segurança. Esta eliminação é feita através de agentes químicos ou métodos físicos adequados fomentando chegar a um nível que impeça a contaminação do alimento que se elabora.

- ✓ Higienização: procedimento que envolve a limpeza + desinfecção.
- ✓ Instalações físicas: refere-se a estrutura física (piso, paredes, teto, bancadas fixas, portas e janelas).
- ✓ Lavagem: procedimento que envolve a utilização de água e sabão ou detergente para melhor remoção das sujidades, podendo ou não reduzir os patógenos até níveis suportáveis.
- ✓ Limpeza: remoção de sujidades de uma superfície.


5 - RESPONSABILIDADES

Função	Responsável
Execução das atividades referente às instalações e móveis	Auxiliar de serviços gerais
Execução das atividades referentes aos equipamentos	Estoquista e auxiliar de serviços gerais
Monitoramento	Auxiliar administrativo
Verificação	Nutricionistas

6 MATERIAL NECESSÁRIO

6.1 Água sanitária (sem perfume);

Elaborado por: Discentes da UFCG	Verificado por: Carolina Gondim	Aprovado por: Daniele Melo
-------------------------------------	------------------------------------	-------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</p> <p align="center">Higienização de instalações, móveis e equipamentos</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 01</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 5/27

6.2 Balde

6.3 Bucha

6.4 Detergente neutro;

6.5 Detergente desincrustante

6.6 Flanela

6.7 Luvas de borracha

6.8 Pá

6.9 Pano de chão

6.10 Rodo

6.11 Saco para lixo

6.12 Vassoura

7 DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS

7.1 INSTALAÇÕES


Todos os procedimentos e suas respectivas frequências de higienização encontram-se descritos no apêndice I.

7.2 MÓVEIS

Todos os procedimentos e suas respectivas frequências de higienização encontram-se descritos no apêndice II.

7.3 EQUIPAMENTOS

Elaborado por: Discentes da UFCG	Verificado por: Carolina Gondim	Aprovado por: Daniele Melo
-------------------------------------	------------------------------------	-------------------------------


	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higienização de instalações, móveis e equipamentos Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 01	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 6/27

Todos os procedimentos e suas respectivas frequências de higienização encontram-se descritos no apêndice III.

8 MONITORAMENTO

O quê?	Como?	Quem?	Quando?
Instalações	Observação visual e por contato, além de preenchimento do check-list descrito no apêndice IV.	Auxiliar de administrativo	Semanalmente
Móveis	Observação visual e por contato, além de preenchimento do check-list descrito no apêndice IV.	Auxiliar de administrativo	Semanalmente
Equipamentos	Observação visual e por contato, além de preenchimento do check-list descrito no apêndice IV.	Auxiliar de administrativo	Semanalmente

Elaborado por: Discentes da UFCG	Verificado por: Carolina Gondim	Aprovado por: Daniele Melo
-------------------------------------	------------------------------------	-------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</p> <p align="center">Higienização de instalações, móveis e equipamentos</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 01</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 07/27

9 AÇÕES CORRETIVAS

9.1 Para deficiências relacionadas à execução das atividades

- ✓ Chamar a atenção dos responsáveis solicitando a correção da ação e agendar capacitação
- ✓ Reincidindo a falha deverá ser realizada além da solicitação de correção da ação, a advertência formal do funcionário, sendo o mesmo advertido que em uma terceira reincidência poderá ser solicitada a sua substituição.


9.2 Para deficiências no monitoramento

- ✓ Chamar à atenção do responsável solicitando a correção da ação.

10 VERIFICAÇÃO

O quê?	Como?	Quando?	Quem?
Check-list de monitoramento dos procedimentos de higiene das instalações, móveis e equipamentos (APÊNDICE 4)	Observação visual	Mensal	Nutricionista

Elaborado por: Discentes da UFCG	Verificado por: Carolina Gondim	Aprovado por: Daniele Melo
-------------------------------------	------------------------------------	-------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</p> <p align="center">Higienização de instalações, móveis e equipamentos</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 01</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 08/27


11 REGISTROS

Todos os registros são arquivados pelos responsáveis pelo monitoramento e verificação, em pastas específicas, por ordem cronológica, na sala da nutricionista, por um período de um ano.

12. REGISTROS DAS ALTERAÇÕES

Ordem	Data	Descrição da alteração realizada	Assinatura do executor
1ª	Março/2014	Todo o POP	
2ª			
3ª			
4ª			
5ª			
6ª			
7ª			
8ª			
9ª			
10ª			

Elaborado por: Discentes da UFCG	Verificado por: Carolina Gondim	Aprovado por: Daniele Melo
-------------------------------------	------------------------------------	-------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</p> <p align="center">Higienização de instalações, móveis e equipamentos</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 01</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 09/27

13. LISTA DE APÊNDICES

Apêndice I – Procedimentos e frequência da higienização das instalações físicas

Apêndice II – Procedimentos e frequência da higienização dos móveis


Apêndice III – Procedimentos e frequência da higienização dos equipamentos

Apêndice IV – Check-list de controle da higiene das instalações, equipamentos e móveis

14. LISTA DE ANEXOS

ANEXO 1 – Esquema de diluição da solução clorada


Elaborado por: Discentes da UFCG	Verificado por: Carolina Gondim	Aprovado por: Daniele Melo
-------------------------------------	------------------------------------	-------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</p> <p align="center">Higienização de instalações, móveis e equipamentos</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO</p> <p align="center">POP – 01</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 10/27

Apêndice I – Procedimento e frequência de higienização das instalações


INSTALAÇÕES	PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO	FREQUÊNCIA
Piso	<p>Recolher as sujidades com pá ou pano úmido. Posteriormente, lavar com detergente neutro e água. Esfregar com vassoura e em seguida enxaguar. Escorrer o excesso com rodo. Passar um pano umedecido em solução clorada (para cada litro de água adicionar 1 colher de sopa de água sanitária conforme <i>Anexo 1</i>) e, novamente, escorra o excesso com o rodo. Deixar secar naturalmente.</p> <p>No caso dos ralos, retirar a grade protetora para melhor higienização.</p>	Diária

Elaborado por: Discentes da UFCG	Verificado por: Carolina Gondim	Aprovado por: Daniele Melo
-------------------------------------	------------------------------------	-------------------------------

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higienização de instalações, móveis e equipamentos Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 01	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 11/27


Paredes	<p>Cobrir equipamentos, bancadas, mesas e cadeiras próximos às paredes com lona plástica.</p> <p>Começar a limpeza sempre pelas partes mais altas.</p> <p>Limpar azulejos próximos às bancadas de trabalho na cozinha, refeitório e área de higienização de bandejas.</p> <p>Lavar com água e detergente neutro e esfregar toda a área com bucha apropriada.</p> <p>Com mangueira, fazer o pós-enxágue. Retirar todo o detergente.</p> <p>Espalhar com bucha, a solução sanitizante de hipoclorito de sódio em diluição de 200 ppm</p> <p>Deixar escorrer e secar naturalmente.</p> <p>Retirar as cobertas plásticas dos equipamentos, bancadas, mesas e cadeiras.</p>	Semanal
---------	--	---------

Elaborado por: Discentes da UFCG	Verificado por: Carolina Gondim	Aprovado por: Daniele Melo
-------------------------------------	------------------------------------	-------------------------------

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higienização de instalações, móveis e equipamentos Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 01	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 12/27


Portas e maçanetas	<p>Limpar com pano umedecido em água a temperatura entre 40°C e 45°C</p> <p>Realizar a limpeza das maçanetas e áreas de contato com as mãos com pano embebido em detergente neutro.</p> <p>Enxaguar com pano umedecido em água em temperatura entre 40°C e 45°C.</p> <p>Repetir este procedimento até a retirada completa do detergente.</p> <p>Passar um pano umedecido em solução clorada.</p>	Semanal
Pias	<p>Lavar com água e detergente utilizando bucha própria.</p> <p>Enxaguar.</p> <p>Pulverizar solução clorada ao final do dia</p> <p>Deixar secar naturalmente</p>	Diária
Janelas	<p>Lavar com detergente neutro para retirar a poeira.</p>	Semanal

Elaborado por: Discentes da UFCG	Verificado por: Carolina Gondim	Aprovado por: Daniele Melo
-------------------------------------	------------------------------------	-------------------------------

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higienização de instalações, móveis e equipamentos Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 01	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 13/27


Telas	<p>Remover as telas antes da higienização, quando for o caso</p> <p>Lavar com detergente e água, usando uma escova.</p> <p>Enxaguar com água.</p> <p>Deixar secar naturalmente.</p> <p>Reinstalar as telas</p>	Mensal
Luminárias, interruptores e tomadas	<p>Lavar com água em temperatura entre 40°C e 45°C com esponja sintética macia umedecida com detergente neutro.</p> <p>Enxaguar com pano umedecido em água e temperatura entre 40°C e 45°C</p> <p>Repetir o procedimento até a retirada completa do detergente, de duas a três vezes</p> <p>Sanitizar com pano umedecido com solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm preparada</p>	Bimestral

Elaborado por: Discentes da UFCG	Verificado por: Carolina Gondim	Aprovado por: Daniele Melo
-------------------------------------	------------------------------------	-------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</p> <p align="center">Higienização de instalações, móveis e equipamentos</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 01</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 14/27


Teto	<p>Cobrir equipamentos, bancadas, mesas e cadeiras próximos às paredes com lona plástica.</p> <p>Retirar teias do teto com vassoura de cabo longo.</p> <p>Retirar pó do teto com vassoura de cabo longo</p> <p>Retirar as coberturas plásticas dos equipamentos, bancadas, mesas e cadeiras</p>	Quinzenal
------	---	-----------

Elaborado por: Discentes da UFCG	Verificado por: Carolina Gondim	Aprovado por: Daniele Melo
-------------------------------------	------------------------------------	-------------------------------

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higienização de instalações, móveis e equipamentos Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 01	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 15/27


Caixas de gordura	<p>Recolher toda a gordura depositada utilizando uma pá exclusiva para este fim, inclusive aquela aderida às paredes e à tampa</p> <p>Esfregar com vassoura ou escova exclusiva para este fim, água fervendo e produto desengordurante apropriado para essa finalidade</p> <p>Enxaguar bem, se possível com água sobre pressão</p> <p>Deixar escoar</p>	Mensal
Coletores de lixo	<p>Retirar o saco do lixo,</p> <p>Lavar a lixeira com bucha, detergente e solução clorada;</p> <p>Secar</p> <p>Colocar um saco limpo</p>	<p>A retirada do lixo deve ser feita diariamente</p> <p>A lavagem dos coletores deve ser feita semanalmente e sempre que necessário</p>

Elaborado por: Discentes da UFCG	Verificado por: Carolina Gondim	Aprovado por: Daniele Melo
-------------------------------------	------------------------------------	-------------------------------

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higienização de instalações, móveis e equipamentos Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 01	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 16/27

Instalações Sanitárias	Retirar o lixo e recipientes de lixo Enxaguar as pias e vasos sanitários com água corrente Lavar as pias e vasos sanitários, parte interna (com escova própria) e externa, usando esponjas separadas para as respectivas ações, com detergente neutro Enxaguar com água corrente Pulverizar com solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm, preparada deixando agir por 10 minutos Remover o excesso de solução com rodo e deixar secar Pulverizar solução de hipoclorito de sódio dentro dos vasos sanitários Abastecer toalheiros com papel-toalha não reciclável Abastecer as saboneteiras com sabonete líquido Colocar desinfetante nos vasos sanitários	Diário
---------------------------	--	--------


Elaborado por: Discentes da UFCG	Verificado por: Carolina Gondim	Aprovado por: Daniele Melo
-------------------------------------	------------------------------------	-------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</p> <p align="center">Higienização de instalações, móveis e equipamentos</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO</p> <p align="center">POP – 01</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 17/27

Apêndice II – Procedimento e frequência de higienização dos móveis


MÓVEIS	PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO	FREQUÊNCIA
Mesas, cadeiras, bancos e armários	<p>Retirar o pó e/ou restos de alimentos com pano úmido</p> <p>Enxaguar as superfícies com pano úmido</p> <p>Limpar com pano umedecido em detergente neutro</p> <p>Enxaguar a superfície com pano umedecido em água até a retirada completa do detergente</p> <p>Passar um pano umedecido em álcool 70% sobre todas as superfícies</p> <p>Deixar secar naturalmente</p> <p>Passar um pano umedecido em lustra-móveis sobre todos os móveis de madeira</p>	Diária (antes e após as refeições)

Elaborado por: Discentes da UFCG	Verificado por: Carolina Gondim	Aprovado por: Daniele Melo
-------------------------------------	------------------------------------	-------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</p> <p align="center">Higienização de instalações, móveis e equipamentos</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO</p> <p align="center">POP – 01</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 18/27


Móveis de aço cromado e fórmica	<p>Limpar os móveis com pano umedecido em solução de água e sabão neutro</p> <p>Remover a sujidade aderida com a esponja/escova macia</p> <p>Realizar fricção com leve pressão, utilizando sempre sentido único nos movimentos</p> <p>Remover com pano macio úmido, trocando a fase do pano e trocando a água</p> <p>Realizar a desinfecção com álcool 70% quando for recomendado</p>	Início do dia/ Após cada atividade
---------------------------------	---	------------------------------------

Elaborado por: Discentes da UFCG	Verificado por: Carolina Gondim	Aprovado por: Daniele Melo
-------------------------------------	------------------------------------	-------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</p> <p align="center">Higienização de instalações, móveis e equipamentos</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO</p> <p align="center">POP – 01</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 19/27

Estrados	Retirar as sujidades Lavar com água e detergente neutro Enxaguar Aplicar solução clorada Secar naturalmente	Quinzenal
Prateleiras	Retirar as sujidades com auxílio de um produto desengordurante e um pano descartável Borrifar álcool 70% Deixar secar naturalmente	Diária (cozinha) Semanal (armários)


Elaborado por: Discentes da UFCG	Verificado por: Carolina Gondim	Aprovado por: Daniele Melo
-------------------------------------	------------------------------------	-------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higienização de instalações, móveis e equipamentos</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 01</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 20/27

Apêndice III – Procedimento e frequência de higienização dos equipamentos


EQUIPAMENTOS	PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO	FREQUÊNCIA
Chapa	Pulverizar produto desincrustante e deixar atuar por 3 minutos na superfície aquecida Espalhar o produto e esfregar com fibraço Enxaguar com bastante água Terminar a lavagem neutralizando com vinagre.	Diária
Fogão	Deixar esfriar antes de começar o procedimento Retirar os resíduos Remover as partes móveis Lavar as partes móveis com detergente alcalino para gordura carbonizada, enxaguar em água corrente Lavar as partes fixas com água corrente e detergente alcalino para gordura carbonizada, enxaguar em água corrente Secar naturalmente	Diária (após cada uso)

Elaborado por: Discentes da UFCG	Verificado por: Carolina Gondim	Aprovado por: Daniele Melo
-------------------------------------	------------------------------------	-------------------------------

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higienização de instalações, móveis e equipamentos Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 01	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 21/27


Coifa	Pulverizar produto desincrustante em toda a superfície Deixar o produto atuar na superfície por 15 minutos e remova com jato d'água ou pano descartável	Semanal
Balança	Desligar da corrente elétrica Retirar da parte removível Lavar com detergente neutro e água Enxaguar Pulverizar álcool 70% Deixar secar naturalmente Limpar a base com produto desengordurante Secar com pano descartável	Diária (após cada atividade) Ao final do dia ou mais vezes se necessário.
Balcão térmico	Desligar da corrente elétrica Escorrer toda a água do tanque banho-maria Retirar os resíduos Umedecer o local com água e detergente neutro Limpar com esponja de fibra sintética e superfície interna e externa do equipamento Enxaguar com pano úmido Limpar registro de escoamento Borrifar álcool 70% Deixar secar naturalmente	Diária

Elaborado por: Discentes da UFCG	Verificado por: Carolina Gondim	Aprovado por: Daniele Melo
-------------------------------------	------------------------------------	-------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higienização de instalações, móveis e equipamentos</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 01</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 22/27


Câmara frigorífica	<p>Retirar todos os produtos Desligar a câmara, proteger o fio Realizar o degelo Lavar as prateleiras, paredes, piso e estrados com água e detergente neutro. Remover os resíduos de carnes ou massa cárnea com auxílio de escova ou buchas Enxaguar bem Desinfetar com solução clorada Remover o excesso de água com rodo Deixar secar naturalmente Religar o equipamento na tomara, ligar o termostato, regular na temperatura desejada Reorganizar os produtos, organizando de acordo com suas características</p>	Mensal
	<p>Realizar a limpeza da parte externa com produto desengordurante e pano descartável</p> <p>Limpar o piso</p>	<p>Diária</p> <p>Sempre que necessário</p>

Elaborado por: Discentes da UFCG	Verificado por: Carolina Gondim	Aprovado por: Daniele Melo
-------------------------------------	------------------------------------	-------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higienização de instalações, móveis e equipamentos</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 01</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 23/27


Câmara refrigerada	Retirar todos os produtos Desligar a câmara, proteger o fio. Realizar o degelo Lavar as prateleiras, paredes, piso e estrados com água e detergente neutro. Remover os resíduos de carnes ou massa cárnea com auxílio de escova ou buchas Enxaguar bem Desinfetar com solução clorada Remover o excesso de água com rodo Deixar secar naturalmente Religar o equipamento na tomara, ligar o termostato, regular na temperatura desejada Reorganizar os produtos, organizando de acordo com suas características	Quinzenal
	Retirar toda sujeira das prateleiras e piso Passar pano descartável com solução clorada e organizar todos os produtos	Diária
	Realizar a limpeza da parte externa com produto desengordurante e pano descartáveis	Diária

Elaborado por: Discentes da UFCG	Verificado por: Carolina Gondim	Aprovado por: Daniele Melo
-------------------------------------	------------------------------------	-------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higienização de instalações, móveis e equipamentos</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 01</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 24/27

Pass-though	<p>Esvaziar o pass-though, retirar os restos de alimento com pano de limpeza umedecido em água, e descartar em recipiente de lixo</p> <p>Passar um pano umedecido com detergente neutro em toda a superfície interna</p> <p>Enxaguar com pano umedecido em água</p> <p>Repetir este procedimento até a completa retirada do detergente</p> <p>Passar pano descartável com solução clorada</p> <p>Secar naturalmente</p> <p>Organizar todos os produtos</p>	Diária
	<p>Lavar as prateleiras e paredes internas, com água e detergente neutro</p> <p>Enxaguar bem</p> <p>Desinfetar com solução clorada e remover o excesso com pano descartável</p> <p>Reorganizar os produtos</p> <p>Lavar as borrachas das portas</p>	Semanal


Elaborado por: Discentes da UFCG	Verificado por: Carolina Gondim	Aprovado por: Daniele Melo
-------------------------------------	------------------------------------	-------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</p> <p align="center">Higienização de instalações, móveis e equipamentos</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 01</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 25/27

Apêndice IV – Check-list de monitoramento dos procedimentos de higiene das instalações, móveis e equipamentos


MONITORAMENTO DOS PROCEDIMENTOS DE HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, MÓVEIS E EQUIPAMENTOS				
DATA:				
ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELO MONITORAMENTO				
ITEM	VERIFICAÇÃO	SIM	NÃO	AÇÃO CORRETIVA
01	A higienização equipamentos foi realizada imediatamente depois de seu uso?			
02	A higienização dos equipamentos foi realizada conforme orientação do fabricante?			
03	O fogão foi lavado adequadamente, a chapa ficou sem gordura ou detritos?			
04	O balcão térmico foi limpo depois da operação e esvaziado para total remoção de detritos?			
05	A limpeza do piso foi realizada corretamente, tendo sido lavado por área, com produtos adequados e sem excesso de detergente ou água?			
06	Tomou-se os devidos cuidados com a limpeza de canaletas e ralos?			

Elaborado por: Discentes da UFCG	Verificado por: Carolina Gondim	Aprovado por: Daniele Melo
-------------------------------------	------------------------------------	-------------------------------

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higienização de instalações, móveis e equipamentos Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 01	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 26/27

07	Foi realizada a limpeza das geladeiras e freezers, não permitindo a permanência de gelo e bolor?			
08	A limpeza de azulejos e geladeiras apresentou um resultado adequado e de boa aparência?			
09	Os funcionários responsáveis pela manipulação e limpeza dos equipamentos estão devidamente treinados ao exercício de suas tarefas?			
10	O material de limpeza no estoque está separado dos demais e devidamente identificado?			
11	Os banheiros são limpos, lavados e desinfetados diariamente?			
12	Existem junto às pias: sabão, toalhas e antissépticos para higiene das mãos?			
13	Os funcionários, se necessário e adequado, usam luvas descartáveis e aventais?			
14	Foram instruídos quanto ao uso correto de luvas e aventais?			
15	Todos os funcionários estão conscientes que equipamentos não utilizados devem permanecer desligados?			
16	Não há painéis apoiadas diretamente sobre o chão?			
17	São feitas reuniões periódicas de conscientização sobre o perigo de contaminação para toda a equipe?			

Elaborado por: Discentes da UFCG	Verificado por: Carolina Gondim	Aprovado por: Daniele Melo
-------------------------------------	------------------------------------	-------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</p> <p align="center">Higienização de instalações, móveis e equipamentos</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 01</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 27/27


ANEXO 1 – Esquema de diluição da solução clorada

Para diluir a água sanitária de forma correta (solução com aproximadamente 200 ppm) faça o seguinte:

ÁGUA LIMPA	ÁGUA SANITÁRIA (1,5%)
1 litro	1 colher de sopa cheia
2 litros	2 colheres de sopa cheias
3 litros	3 colheres de sopa cheias
4 litros	4 colheres de sopa cheias

OSERVAÇÃO: A diluição deve ser realizada apenas na hora ou dia de uso!

Elaborado por: Discentes da UFCG	Verificado por: Carolina Gondim	Aprovado por: Daniele Melo
-------------------------------------	------------------------------------	-------------------------------

	<p style="text-align: center;">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</p> <p style="text-align: center;">Controle Integrado de Vetores e Pragas</p> <p style="text-align: center;">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 02</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 01/23

1 OBJETIVO


Estabelecer medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos no Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal de Campina Grande (UFCG) – Campus Cuité.

2 DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria n. 9, de 16 de novembro de 2000. **Norma técnica para empresas prestadores de serviços em controle de vetores e pragas urbanas.** Disponível em: <http://www.cvs.saude.sp.gov.br/zip/E_PT-CVS-09_161100.pdf> Acesso em: 22 mar. 2014

BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC n. 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.** Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/bpf.htm>> Acesso em: 22 mar. 2014

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Prof ^a Carolina Gondim	Aprovador por: Nutr. Danielle Melo
---	--	---------------------------------------

	<p style="text-align: center;">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</p> <p style="text-align: center;">Controle Integrado de Vetores e Pragas</p> <p style="text-align: center;">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 02</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 02/23

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 16 set. 2004.

SILVA JÚNIOR, E. A. da. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação**, 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2008.

TONDO, E. C.; BARTZ, S. **Microbiologia e Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos**, Porto Alegre: Sulina, 2012.

3 CAMPO DE APLICAÇÃO


As orientações contidas nesse documento são destinadas a todas as áreas que compõem o restaurante universitário da UFCG campus Cuité

4 DEFINIÇÕES/SÍMBOLOS/TERMINOLOGIAS

Para a utilização deste documento são necessárias as seguintes definições:

- ✓ CES: Centro de Educação e Saúde.
- ✓ Check-list: lista de verificação dos requisitos que devem ser observados no monitoramento e na verificação.
- ✓ Desinfecção ou sanitização: eliminação dos microrganismos patogênicos e redução do número de saprófitas a quantidades insignificantes, alcançando um determinado nível de segurança. Esta eliminação é feita através de


Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Prof ^a Carolina Gondim	Aprovador por: Nutr. Danielle Melo
---	--	---------------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</p> <p align="center">Controle Integrado de Vetores e Pragas</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 02</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 03/23

agentes químicos ou métodos físicos adequados fomentando chegar a um nível que impeça a contaminação do alimento que se elabora.

- ✓ Fendas: pequenas aberturas
- ✓ Instalações físicas: refere-se ao piso, parede e teto e demais espaços que compõem a unidade de alimentação e nutrição.
- ✓ Inspeção: ato de examinar algo e detectar problemas
- ✓ Materiais em desuso: materiais que não estão em uso
- ✓ Monitoramento: maneira pela qual se realiza o controle de algo
- ✓ Pragas e vetores urbanos: são animais que infestam ambientes urbanos, podendo causar agravos à saúde e/ou prejuízos econômicos
- ✓ Proliferação: multiplicação do número de microrganismos
- ✓ Sujidades: sujeiras
- ✓ UAN: Unidade de Alimentação e Nutrição

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Profª Carolina Gondim	Aprovador por: Nutr. Danielle Melo
---	--	---------------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</p> <p align="center">Controle Integrado de Vetores e Pragas</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 02</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 04/23

5 RESPONSABILIDADES

Função	Responsabilidade
Auxiliar de serviços gerais	Execução das medidas de prevenção voltadas às Boas Práticas de produção de alimentos
Prefeitura do CES	Manutenção e correção da instalação
Empresa Dedetizadora	Controle químico
Auxiliar administrativo	Monitoramento
Responsável técnico (Nutricionista)	Verificação


6 DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS

Devem ser priorizados na unidade os procedimentos preventivos, uma vez que configuram uma forma mais segura e eficaz para o controle das pragas, além de não gerarem custos adicionais. Apenas quando os procedimentos preventivos não estiverem sendo suficientes para o controle das pragas, fato este evidenciado pela presença de vestígios como fezes, urina, pelos, alimentos furados ou mastigados, assim como pela identificação da praga propriamente dita, é que deverão ser tomadas as providências para o controle químico.

6.1 AÇÕES PREVENTIVAS

As ações preventivas seguem a princípios básicos como: negar acesso, abrigo, água e comida às pragas.

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Profª Carolina Gondim	Aprovador por: Nutr. Danielle Melo
---	--	---------------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</p> <p align="center">Controle Integrado de Vetores e Pragas</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 02</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 05/23


6.1.1 Controle de instalações, equipamentos e móveis

- ✓ Todas as aberturas que dão acesso à área externa como janelas, portas e exaustores devem ser teladas com telas milimétricas removíveis para facilitar a higienização frequente.
- ✓ Portas e janelas quando não teladas devem ser mantidas fechadas e apresentar borracha de vedação nas frestas, para que não permitam a passagem de pragas. Não devem existir aberturas maiores que um centímetro.
- ✓ Janelas permanentemente fechadas não necessitam de telas milimetradas, porém devem permanecer íntegras e limpas.
- ✓ Os ralos devem permanecer sempre fechados quando não estiverem em uso.
- ✓ Realizar manutenção preventiva em cerâmicas ou outras frestas que possam servir ao abrigo às pragas.
- ✓ Realizar a destinação adequada de materiais em desuso, ou seja, equipamentos quebrados ou obsoletos não devem permanecer na unidade uma vez que servem de locais de abrigo.

6.1.2 Controle dos alimentos

- ✓ É terminantemente proibido:
 - O acúmulo de restos de alimentos e/ou entulhos dentro ou nas proximidades da unidade.
 - Expor os alimentos sem proteção.

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Prof ^a Carolina Gondim	Aprovador por: Nutr. Danielle Melo
---	--	---------------------------------------


	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</p> <p align="center">Controle Integrado de Vetores e Pragas</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 02</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 06/23

- A presença de alimentos em armários e vestiários.
- A entrada de matéria-prima em caixas de papelão, madeira ou recipientes que não sejam próprios da unidade.

6.1.3 Acondicionamento e destino do lixo (resíduos)

- ✓ O estabelecimento deve dispor de recipientes coletores identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.
- ✓ Quando a capacidade de armazenamento for alcançada, os resíduos deverão ser retirados pelo auxiliar de serviços gerais, de forma que não ocorra a contaminação do ambiente por transporte aberto e/ou gotejamento de resíduos.
- ✓ Considerar a seguinte destinação dos resíduos gerados pela unidade produtora de alimentos:
 - Sobras limpas (aparas de hortaliças, casca de ovos, descarte de alimentos prontos não utilizados) – deverão ser levados aos compostores para a produção de húmus.
 - Sobras contaminadas (restos de alimentos dos comensais e funcionários) – deverão ser triturados por triturador de alimentos alocado na área de higienização dos utensílios sujos.
 - Sacos plásticos, demais embalagens e resíduos de escritório – quando sujos deverão ser previamente higienizados para posteriormente serem acondicionados em coletores identificados como LIXO RECICLÁVEL.

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Prof ^a Carolina Gondim	Aprovador por: Nutr. Danielle Melo
---	--	---------------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</p> <p align="center">Controle Integrado de Vetores e Pragas</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 02</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 07/23


- Resíduos provenientes dos banheiros – deverão ser acondicionados em coletores identificados como LIXO ORGÂNICO.
- ✓ Os resíduos coletados deverão ser estocados em local apropriado para esta finalidade, distante das áreas de armazenamento e produção de alimentos, e protegidos da ação de animais e demais pragas urbanas.
- ✓ Os recipientes coletores deverão ser diariamente, e sempre que necessário, higienizados.

6.2 CONTROLE QUÍMICO

Conforme citado anteriormente quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado, sendo, no entanto executado por empresa especializada, conforme legislação específica.

- ✓ A empresa responsável pelo Controle Químico de Pragas Urbanas deve ser licenciada pela Autoridade Sanitária competente do Estado ou Município e ser especializada em manipulação e aplicação de desinfetantes domissanitários.
 - Estes últimos devem ser registrados no Ministério da Saúde, e utilizados observando-se as restrições de uso de segurança, durante a sua aplicação que deve ser realizada por um responsável técnico legalmente habilitado.
- ✓ A empresa deve apresentar identificação completa com razão social, nome fantasia, CNPJ, endereço, telefone e cópia das licenças sanitárias e ambientais vigentes.

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Prof ^a Carolina Gondim	Aprovador por: Nutr. Danielle Melo
---	--	---------------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</p> <p align="center">Controle Integrado de Vetores e Pragas</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 02</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 08/23


✓ Deve ainda dispor de indicação dos procedimentos que devem ser adotados antes e depois da aplicação dos saneantes desinfetantes visando à prevenção da contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, e da intoxicação de funcionários e usuários, de acordo com os produtos que serão aplicados.

✓ Após a execução dos serviços a empresa deve fornecer laudo de cada serviço executado contendo mapa das instalações da unidade indicando a posição e identificação das armadilhas monitoras, ficha técnica dos produtos utilizados contendo validade, grupo químico e ingrediente ativo, ação tóxica, além de antídoto e tratamento adequado para os casos de intoxicação.

✓ De forma geral a unidade deve obedecer aos seguintes critérios de pré-tratamento químico.


- Realizar com antecedência investigação dos locais de infestação para maior eficiência e controle do tratamento químico.
- Proteger os alimentos e utensílios de modo a armazená-los em recipientes com tampa, o mais distante possível do local de aplicação do veneno.
- Proteger máquinas e equipamentos que entram em contato direto com os alimentos.
- Proteger as iscas envenenadas a fim de evitar acidentes com os funcionários e comensais.

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Prof ^a Carolina Gondim	Aprovador por: Nutr. Danielle Melo
---	--	---------------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</p> <p align="center">Controle Integrado de Vetores e Pragas</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 02</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 09/23

- A aplicação dos produtos químicos deverá ser realizada em horários em que não ocorra a produção de alimentos, preferencialmente à noite ou nos finais de semana.
- Após o período de carência da aplicação do produto e antes de reiniciar as atividades na unidade, executar uma completa higienização da mesma, principalmente nos equipamentos, móveis, bancadas e utensílios que entram em contato direto com os alimentos.
- Abrir as janelas para arejar o ambiente quando possível.
- Evitar o uso de produtos líquidos ou gasosos que necessitem ser aspergidos ou vaporizados no ambiente.


Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Profª Carolina Gondim	Aprovador por: Nutr. Danielle Melo
---	--	---------------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</p> <p align="center">Controle Integrado de Vetores e Pragas</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 02</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 10/23

7 MONITORAMENTO

O que?	Como?	Quem?	Quando?
Incidência de pragas e vetores urbanos	Observação visual e preenchimento do check-list referente à <i>incidência de pragas e vetores urbanos</i> . APÊNDICE I	Auxiliar administrativo	Observação visual diária. Preenchimento da planilha semanalmente
Medidas preventivas	Observação visual e preenchimento do check-list referente ao <i>controle preventivo de pragas e vetores urbanos</i> . APÊNDICE II	Auxiliar administrativo	Observação visual diária. Preenchimento da planilha semanalmente
Controle químico	Solicitação e arquivamento dos documentos requeridos à empresa prestadora de serviços. Observação visual dos procedimentos realizados e preenchimento do check-list de <i>controle pré e pós-tratamento químico</i> . APÊNDICE III	Auxiliar administrativo	Sempre que necessário

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Profª Carolina Gondim	Aprovador por: Nutr. Danielle Melo
---	--	---------------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</p> <p align="center">Controle Integrado de Vetores e Pragas</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 02</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 11/23

8 AÇÕES CORRETIVAS

8.1 PARA AS AÇÕES CORRETIVAS RELACIONADAS:

8.1.1 À estrutura física

- ✓ Encaminhar MEMO (S) com a solicitação de reparos ao setor responsável do CES (prefeitura) e realizar o arquivamento das cópias.

8.1.2 Aos alimentos


- ✓ Chamar a atenção dos responsáveis solicitando a correção da ação e agendar capacitação
- ✓ Reincidindo a falha deverá ser realizada além da solicitação de correção da ação, a advertência formal do funcionário, sendo o mesmo advertido que poderá receber documento de demissão se houver nova reincidência do fato.

8.1.3 Ao manejo e destino do lixo

- ✓ Chamar a atenção dos responsáveis solicitando a correção da ação e agendar capacitação
- ✓ Reincidindo a falha deverá ser realizada além da solicitação de correção da ação, a advertência formal do funcionário, sendo o mesmo advertido que poderá receber documento de demissão se houver nova reincidência do fato.

8.2 PARA O CONTROLE QUÍMICO

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Profª Carolina Gondim	Aprovador por: Nutr. Danielle Melo
---	--	---------------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</p> <p align="center">Controle Integrado de Vetores e Pragas</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO</p> <p align="center">POP – 02</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 12/23

- ✓ Documentar formalmente a empresa e o setor responsável do CES pela sua contratação sobre as falhas ocorridas e, se necessário, solicitar nova aplicação do (s) produto (s). Ocorrendo reincidência novas providências poderão ser tomadas junto ao setor responsável pela contratação dos serviços a fim de cancelar o contrato.


8.3 PARA DEFICIÊNCIAS NO MONITORAMENTO

- ✓ Chamar a atenção do responsável solicitado a correção da ação.

9 VERIFICAÇÃO

O que?	Como?	Quem?	Quando?
Planilha de <i>incidência de pragas e vetores urbanos</i> – APÊNDICE I	Observação visual	Nutricionista	Mensalmente
Planilha de <i>controle preventivo de pragas e vetores urbanos</i> - APÊNDICE II	Observação visual	Nutricionista	Mensalmente
Planilha de <i>controle pré e pós-tratamento químico</i> – APÊNDICE III	Observação visual	Nutricionista	Mensalmente

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Prof ^a Carolina Gondim	Aprovador por: Nutr. Danielle Melo
---	--	---------------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</p> <p align="center">Controle Integrado de Vetores e Pragas</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 02</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 13/23


10 REGISTROS

Todos os registros são arquivados pelos responsáveis pelo monitoramento e verificação, em pastas específicas, por ordem cronológica, na sala da nutricionista, por um período de um ano.

11 REGISTRO DAS ALTERAÇÕES

Ordem	Data	Descrição da alteração realizada	Assinatura do executor
1ª	Março/2014	Todo o POP	
2ª			
3ª			
4ª			
5ª			
6ª			
7ª			
8ª			
9ª			
10ª			

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Profª Carolina Gondim	Aprovador por: Nutr. Danielle Melo
---	--	---------------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</p> <p align="center">Controle Integrado de Vetores e Pragas</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 02</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 14/23


12. LISTA DE APÊNDICES

Apêndice I – Planilha de incidência de pragas e vetores urbanos.

Apêndice II – Planilha de controle preventivo de pragas e vetores urbanos.

Apêndice III – Planilha de controle pré e pós-tratamento químico.


Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Prof ^a Carolina Gondim	Aprovador por: Nutr. Danielle Melo
---	--	---------------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Controle Integrado de Vetores e Pragas</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 02</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 15/23

Apêndice I – Planilha de incidência de pragas e vetores urbanos.

DATA	PRAGA	LOCAL DA OCORRÊNCIA	INFESTAÇÃO SIM/NÃO	PROVIDÊNCIA TOMADA	ASSINATURA DO RESPONSÁVEL


Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Prof ^a Carolina Gondim	Aprovador por: Nutr. Danielle Melo
---	--	---------------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Controle Integrado de Vetores e Pragas</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 02</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 16/23

Apêndice II – Planilha de controle preventivo de pragas e vetores urbanos.


MEDIDAS PREVENTIVAS	Conforme	N/ conforme	OBS	Responsável
INSTALAÇÕES				
1.1 As áreas ao redor das instalações estão livres de sucatas, matos e entulhos?				
1.2 As aberturas para as áreas externas (janelas, portas e exautores), estão protegidas com telas milimétricas?				
1.3 As janelas não teladas não teladas, apresentam borracha de vedação?				
1.4 Os ralos apresentam-se em boas condições de uso?				
1.5 Os ralos possuem mecanismo de proteção que impeça o acesso de pragas?				
1.6 As cerâmicas das instalações apresentam-se em boas condições, com ausência de frestas?				

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Prof ^a Carolina Gondim	Aprovador por: Nutr. Danielle Melo
---	--	---------------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Controle Integrado de Vetores e Pragas</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 02</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 17/22


1.7 Existe material em desuso na unidade?				
1.8 A portas estão ajustadas de tal forma a não permitir aberturas maiores de 1 cm quando fechadas?				
1.9 O perímetro externo da empresa é mantido isento de animais domésticos?				
1.10 É observado a presença de insetos, roedores e pássaros dentro das instalações da empresa?				
CONTROLE DE ALIMENTO				
1.11 Existe alimentos guardados nos armários dos colaboradores?				
1.12 O perímetro interno e externo da unidade é isento de restos de alimentos e/ou entulhos?				

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Profª Carolina Gondim	Aprovador por: Nutr. Danielle Melo
---	--	---------------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Controle Integrado de Vetores e Pragas</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 02</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 18/23


1.13 O recebimento de matéria-prima é realizada de forma adequada (sem a presença de caixas de papelão ou madeira)?				
---	--	--	--	--

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Prof ^a Carolina Gondim	Aprovador por: Nutr. Danielle Melo
---	--	---------------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Controle Integrado de Vetores e Pragas</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 02</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 19/23

CONTROLE DE RESÍDUOS				
1.14 Existe área isolada, caçamba fechada exclusiva para guarda de resíduos?				
1.15 As áreas destinadas ao armazenamento de resíduos estão limpas e em bom estado de conservação?				
1.16 Os coletores possuEM tampa e são constituídos com material adequado?				
1.17 Os resíduos são retirados da empresa diariamente e devidamente higienizados?				
1.18 Os resíduos são armazenados em lixeiras identificadas e estocadas em local específico?				
1.14 O destino das sobras limpas é realizado de conforme estabelece o POP descrito?				
1.15 As sobras contaminadas são devidamente trituradas como prevê no POP?				
1.16 Está sendo realizado o devido acondicionamento do LIXO RECICLÁVEL e LIXO ORGÂNICO?				



Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Prof ^a Carolina Gondim	Aprovador por: Nutr. Danielle Melo
---	--	---------------------------------------

	<p>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Controle Integrado de Vetores e Pragas</p> <p>Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 02</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 20/23

Apêndice III – Planilha de controle pré e pós-tratamento químico.

CONTROLE PRÉ E PÓS-TRATAMENTO QUÍMICO	Conforme	N/conforme	OBS	Responsáv
REFERENTE À UNIDADE				
A área de infestação apresenta-se demarcada para o controle químico?				
Os alimentos e utensílios estão protegidos para a aplicação do veneno?				
Os equipamentos e máquinas que entram e contato direto com os alimentos, estão devidamente protegidos para a aplicação do veneno?				
A aplicação do controle químico será realizado em horário oposto a produção de alimentos?				
Após a aplicação dos produtos sanitizantes, a unidade realizou higienização completa da mesma?				


Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Prof ^a Carolina Gondim	Aprovador por: Nutr. Danielle Melo
---	--	---------------------------------------

 	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Controle Integrado de Vetores e Pragas Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 02	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 21/23

REFERENTE À EMPRESA DETETIZADORA



A empresa apresenta identificação completa: razão social, nome fantasia, CNPJ, endereço, telefone e cópia das licenças sanitárias e ambientais vigentes?				
No objetivo social da empresa consta a atividade de Controle de Pragas Urbanas?				
O responsável técnico está presente?				
Os aplicadores possuem cartão de identificação individual, com foto, numerado e assinado pelo responsável técnico?				
A área está identificada indicando a presença de praguicidas?				
A relação dos praguicidas: solventes, propelentes e sinergistas utilizados apresenta aprovação pelo Ministério da Saúde?				
O conteúdo aborda, as possibilidades de ocorrência de acidentes durante qualquer atividade que envolva praguicidas?				

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Prof ^a Carolina Gondim	Aprovador por: Nutr. Danielle Melo
---	--	---------------------------------------

	<p>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Controle Integrado de Vetores e Pragas</p> <p>Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 02</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 22/23

Os praguicidas utilizados são compatíveis com o revestimento das paredes, piso e teto sem causar danos?				
Existe separação distinta entre rodenticidas e inseticidas e produtos de outras categorias, para que não haja contaminação entre os agentes; e segue orientações do fabricante?				
Existem informações visíveis, de cada praguicida, contendo dados técnicos e medidas de segurança, para o caso de acidentes?				
Há a presença de materiais neutralizantes para os casos de vazamentos ou outros acidentes? Estão identificados?				
Existem orientações sobre medidas de segurança pessoal: não comer, não beber e não fumar sempre que estiverem transportando, manipulando ou exercendo qualquer atividade com praguicidas?				

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Prof ^a Carolina Gondim	Aprovador por: Nutr. Danielle Melo
---	--	---------------------------------------

 	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Controle Integrado de Vetores e Pragas</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 02</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 23/23

Existem orientações escritas de como proceder em caso de ocorrência de acidentes, inclusive normas de segurança escritas?				
A empresa utiliza armadilhas adesivas?				
Os equipamentos utilizados na aplicação apresentam bom estado de conservação? (Não oferece riscos ao ambiente)				
Os EPIs possuem Certificado de Aprovação expedido pelo Ministério do Trabalho?				
As condições de higiene são adequadas?				
Apresenta descrição dos procedimentos adotados antes e depois da aplicação dos saneantes desinfetantes?				
Após o serviço executado, a empresa forneceu laudo completo, específico para cada atividade realizada?				

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Prof ^a Carolina Gondim	Aprovador por: Nutr. Danielle Melo
---	--	---------------------------------------

Capítulo 1

1 IDENTIFICAÇÃO, CARACTERIZAÇÃO E RESPONSABILIDADE TÉCNICA DA EMPRESA

Segundo a Associação Brasileira de Refeições Coletivas (ABERC, 2008), o mercado de refeições coletivas como um todo fornece 11 milhões de refeições/dia, movimenta uma cifra de 14,7 bilhões de reais por ano, oferece 195 mil empregos diretos, consome diariamente um volume de 5,2 mil toneladas de alimentos e representa para os governos uma receita de 1,6 bilhões de reais anuais entre impostos e contribuições.

Uma Unidade de Alimentação e Nutrição (U.A.N.) é considerada como uma unidade de trabalho ou órgão de uma empresa, que desempenha atividades relacionadas à alimentação e nutrição.

As U.A.N. podem ser consideradas um subsistema, desempenhando atividades fins ou meios. Como órgãos-fins, enquadram-se as U.A.N. de hospitais e centros de saúde, uma vez que correspondem a um conjunto de bens e serviços destinados a prevenir, melhorar e/ou recuperar a saúde da população que atendem. Como órgãos-meios, podem ser citados as U.A.N. (também chamadas de refeitórios) das indústrias e instituições escolares, creches, asilos e abrigos, desenvolvendo atividades que procuram reduzir o índice de acidentes, taxas de absenteísmo, melhorar a aprendizagem, prevenir e manter a saúde daqueles que atendem, colaborando assim, para que sejam realizadas da melhor forma possível as atividades fins da entidade (TEXEIRA, 2006).

A U.A.N. do Centro de Educação e Saúde (CES) da Universidade Federal de Campina Grande, está localizada dentro do campus universitário, na cidade de Cuité/PB, e possui uma área física de 476,13 m². Algumas informações relacionadas a identificação, caracterização e responsabilidades na empresa estão descritas abaixo.

1.1 IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:

- **Razão social da empresa:** Universidade Federal de Campina Grande
- **Nome fantasia:** Centro de Educação e Saúde da UFCG

- **CNPJ:** 05.055.128-0006-80
- **Endereço:** Sítio Olho D'água da Bica s/nº, zona rural
- **Cidade:** Cuité - PB
- **CEP:** 58.175-000
- **Fone/fax:** (83) 3372-1900
- **Inscrição estadual:** Isento

1.2 CARACTERIZAÇÃO:

- **Ramo da atividade:** Restaurante institucional
- **Número de funcionários:** 10
- **Número de turnos:** 03 (manhã, tarde e noite)
- **Perfil da clientela:** Discentes regularmente matriculados em cursos de graduação da UFCG – CES, que estejam de acordo com os critérios do programa nacional de assistência estudantil (PNAE).
- **Número de refeições servidas:** Aproximadamente 300 refeições
- **Tipos de refeições:** Desjejum, almoço e jantar
- **Tipos de serviços realizados:** Produção e distribuição de refeições.

1.3 RESPONSABILIDADES:

- **Responsável legal:** Professor Ramilton Marinho
- **Responsável técnico da unidade:** Nutricionista Daniele Melo de Souza Toscano
- **Identificador do conselho fiscalizador:** Nutricionista/CRN 4846/PB
- **Arquiteta responsável pelo projeto arquitetônico:** Érica Accioly
- **Engenheiro responsável:** Vicente de Paula Teixeira Rocha

Capítulo 2

1 ESTRUTURA FÍSICA

O planejamento estrutural da unidade de alimentação é fundamental para a adequação das instalações aos objetivos propostos, sendo este respaldado no reconhecimento das características específicas do funcionamento da U.A.N., além da economia de movimentos e evidente racionalização das ações, evitando fatores negativos de operacionalização (TEIXEIRA et al., 2006).

O planejamento físico trata-se de um trabalho de natureza abrangente, que deverá envolver uma equipe multidisciplinar, e que definirá toda a ambiência da unidade, ou seja, além do dimensionamento físico os demais fatores que influenciarão de forma direta ou indireta na quantidade e qualidade do serviço prestado (TEIXEIRA et al., 2006, SILVA JÚNIOR, 2008).

1.1 AMBIÊNCIA

1.1.1 Fatores que interferem diretamente na produção dos alimentos

Para alguns itens como: Iluminação, temperatura, umidade e sonorização, realizou-se a aferição através do aparelho Termo-higro-decibelímetro-luxímetro. Instrumento projetado para combinar quatro funções de suma importância para se analisar as condições do ambiente, sendo estas: iluminação (luxímetro), temperatura (termômetro), umidade (higrômetro) e sonorização (decibelímetro).

A aferição foi realizada em três horários distintos: pela manhã (9:00 horas) em horário de produção; à tarde (13:00 horas) entre horário da refeição dos comensais e ao fim da tarde (17:00 horas). Horários estes escolhidos, por serem de alta produtividade pela manhã, e distribuição no horário da tarde e fim de tarde.

As áreas aferidas foram:

- Área de recebimento e pré-lavagem
- Área de armazenamento de gêneros não perecíveis
- Área de armazenamento de gêneros perecíveis
- Ilha de cocção

- Área de distribuição (balcão de distribuição)
- Área de higienização dos utensílios utilizados pelos comensais
- Sala da Nutricionista

1.1.1.1 Iluminação

A iluminação é realizada de forma natural e artificial possibilitando assim todas as atividades, utilizando recursos como:

- Vidros translúcidos - favorecem a iluminação natural;
- Iluminação artificial – uniforme, sem ofuscamentos, contrastes excessivos, sombras e cantos escuros. Obtida através da distribuição contínua das lâmpadas por todas as áreas da unidade;

- Tipo de lâmpadas – fluorescentes.

A iluminação foi aferida com o aparelho Termo-higro-decibelímetro-luxímetro, selecionado para a função “lux” que indica o luxímetro. A escala variou entre 20 e 200, correspondendo ao horário e a área em que ocorreu a aferição.



Figura 1 – Iluminação artificial e aferição da iluminação do Restaurante Universitário/CES, respectivamente.

A iluminação deve ser uniforme, sem ofuscamento e sem contraste excessivo, de cor branca e sem aumento significativo da temperatura ambiente, não comprometendo assim a higiene e as características sensoriais dos alimentos,

devendo ser apropriadamente localizadas e protegidas, limpas e em bom estado de conservação (BRASIL, 2004; SÃO PAULO, 1999)

1.1.1.2 Ventilação, temperatura e umidade.

- Ventilação - é realizada apenas através da ventilação natural oriunda das janelas e jardim interno. Tais áreas correspondem a 33,792 m² (aproximadamente 34 m²), equivalendo a 18 % da área do piso.



Figura 2 – Janelas provenientes da área de distribuição e jardim de inverno, respectivamente, do Restaurante Universitário/CES.

A ventilação deve proporcionar o conforto térmico e a renovação do ar, deixando o ambiente livre de fungos, fumaça, entre outros, garantindo a manutenção do ambiente, não comprometendo a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos (BRASIL, 2004). O conforto nas UAN pode ser assegurado pela abertura de paredes que permitam a circulação natural do ar, com área equivalente a 1/10 da área do piso (TEIXEIRA et al, 2006)

- Temperatura e umidade - A temperatura e a umidade foram aferidas pelo aparelho Termo-higro-decibelímetro-luxímetro, selecionada na função “TEMP” e %RH, respectivamente. Para a aferição da temperatura, selecionou-se a escala de 1°C no aparelho, e acoplou-se um sensor termopar K, para a obtenção do resultado.

Tabela 1 – Aferição da temperatura do Restaurante Universitário/CES em horários distintos de produção

Áreas aferidas	Hora: 09:00	Hora: 13:00	Hora: 17:00
Área de recebimento e pré-lavagem	25,7 °C	25,7 °C	25 °C
Área de armazenamento de gêneros não perecíveis	25,7 °C	26,5 °C	25,7 °C
Área de armazenamento de gêneros perecíveis	25 °C	25,7 °C	24,6 °C
Ilha de cocção	25,7 °C	26,9 °C	25,5 °C
Área de distribuição (balcão de distribuição)	25,1 °C	24,8 °C	25,3 °C
Área de higienização dos utensílios utilizados pelos comensais	25,1 °C	25,6 °C	25,1 °C
Sala da Nutricionista	26,3 °C	26,6 °C	26,1 °C

Fonte: Autoria Própria, 2014



Figura 3 – Aferição da temperatura do Restaurante Universitário/CES

Tabela 2 – Aferição da umidade do Restaurante Universitário/CES em horários distintos de produção

Áreas aferidas	Hora: 09:00	Hora: 13:00	Hora: 17:00
Área de recebimento e pré-lavagem	73,3 % RH	76,2 % RH	76,4 % RH
Área de armazenamento de gêneros não perecíveis	72 % RH	72,5 % RH	75,4 % RH
Área de armazenamento de gêneros perecíveis	71,4 % RH	70,4 % RH	75,4 % RH
Ilha de cocção	76,9 % RH	80,3 % RH	78,2 % RH
Área de distribuição (balcão de distribuição)	76,3 % RH	79,7% RH	72,3 % RH
Área de higienização dos utensílios utilizados pelos comensais	76,6 % RH	75,8 % RH	74,7 % RH
Sala da Nutricionista	75,9 % RH	80 % RH	76,2 % RH

Fonte: Aatoria Própria, 2014



Figura 4 – Aferição da umidade do Restaurante Universitário/CES

Uma temperatura que proporcione uma variação de 22^o a 26^o, com umidade relativa de 50 a 60% é considerada compatível com as operações realizadas numa U.A.N (TEIXEIRA, 2006).

1.1.1.3 Sonorização

A sonorização foi aferida com o aparelho Termo-higro-decibelímetro-luxímetro, selecionado para a função “dB” que indica o decibelímetro. Foi-se selecionado para a ponderação de frequência A e ponderação de tempo HI.

Tabela 3 – Aferição da sonorização do Restaurante Universitário/CES em horários distintos de produção.

Áreas aferidas	Hora: 09:00	Hora: 13:00	Hora: 17:00
Área de recebimento e pré-lavagem	63,7 dB	63,4 dB	63,3 dB
Área de armazenamento de gêneros não perecíveis	63,5 dB	63,1 dB	63,2 dB
Área de armazenamento de gêneros perecíveis	63,5b dB	63,2 dB	63,1 dB
Ilha de cocção	63,6 dB	63,4 dB	63,5 dB
Área de distribuição (balcão de distribuição)	63,5 dB	63,5 dB	63,1 dB
Área de higienização dos utensílios utilizados pelos comensais	63,5 dB	63,6 dB	63,4 dB
Sala da Nutricionista	63,4 dB	63,1 dB	63,2 dB

Fonte: Autoria Própria, 2014



Figura 5 – Aferição da sonorização do Restaurante Universitário/CES

Para uma jornada de trabalho de 8 horas, os níveis sonoros recomendados pela NR 15 não devem ultrapassar 85 dB. Segundo Teixeira (2006), a sonorização atua diretamente na produção, uma vez que sons discordantes e irritantes conduzem a reações negativas, causando doenças psicológicas e alterações fisiológicas. Deve-se ter cuidado no planejamento quanto:

- As paredes, quando paralelas, não devem ficar a mais de 17m de distância, a fim de evitar-se eco;
- O projeto da U.A.N não deve ser em formas circulares ou côncavas, assim como formas triangulares, com equipamentos distribuídos nos vértices do triângulo;
- Não instalar equipamentos nos cantos ou junto às paredes;
- Empregar matérias acústicos e isolantes para o teto e as paredes;
- Aplicar material isolante nas bancadas de inox, antes de sua fixação no concreto;
- Dar preferência a equipamentos silenciosos.

1.1.1.3 Cor

Toda a área de produção apresenta-se de cor branca, sendo o teto revestido de gesso e a parede e o piso, cerâmica.

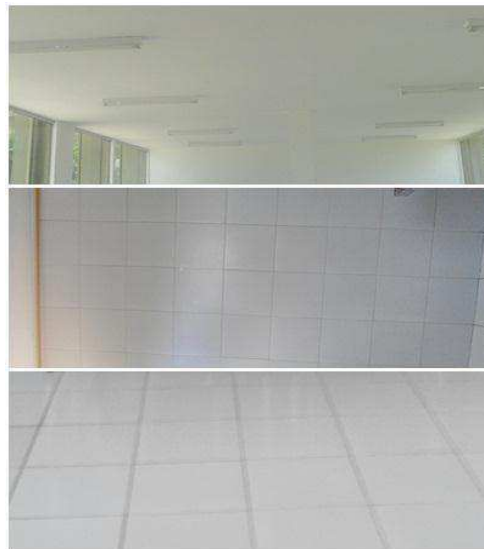


Figura 6 – Cor do teto, parede e piso, respectivamente, do Restaurante Universitário/CES

A cor a ser utilizada no ambiente de trabalho está relacionado ao seu índice de reflexão. As cores utilizadas no teto e no alto das paredes devem ter um percentual de reflexão acima de 80%. Para as paredes, o índice de reflexão deve estar 50 e 75% e , para os pisos, as cores recomendadas devem corresponder a um índice de reflexão de 15 a 30% (TEIXEIRA, 2006)

1.1.2 Fatores que interferem indiretamente na produção dos alimentos

1.1.2.1. Localização

O Restaurante Universitário (RU) do CES encontra-se situado em um bloco térreo e isolado facilitando dessa maneira o acesso dos fornecedores, funcionários e comensais.

O refeitório apresenta posição nascente (leste) e as áreas de armazenamento posição poente (oeste).

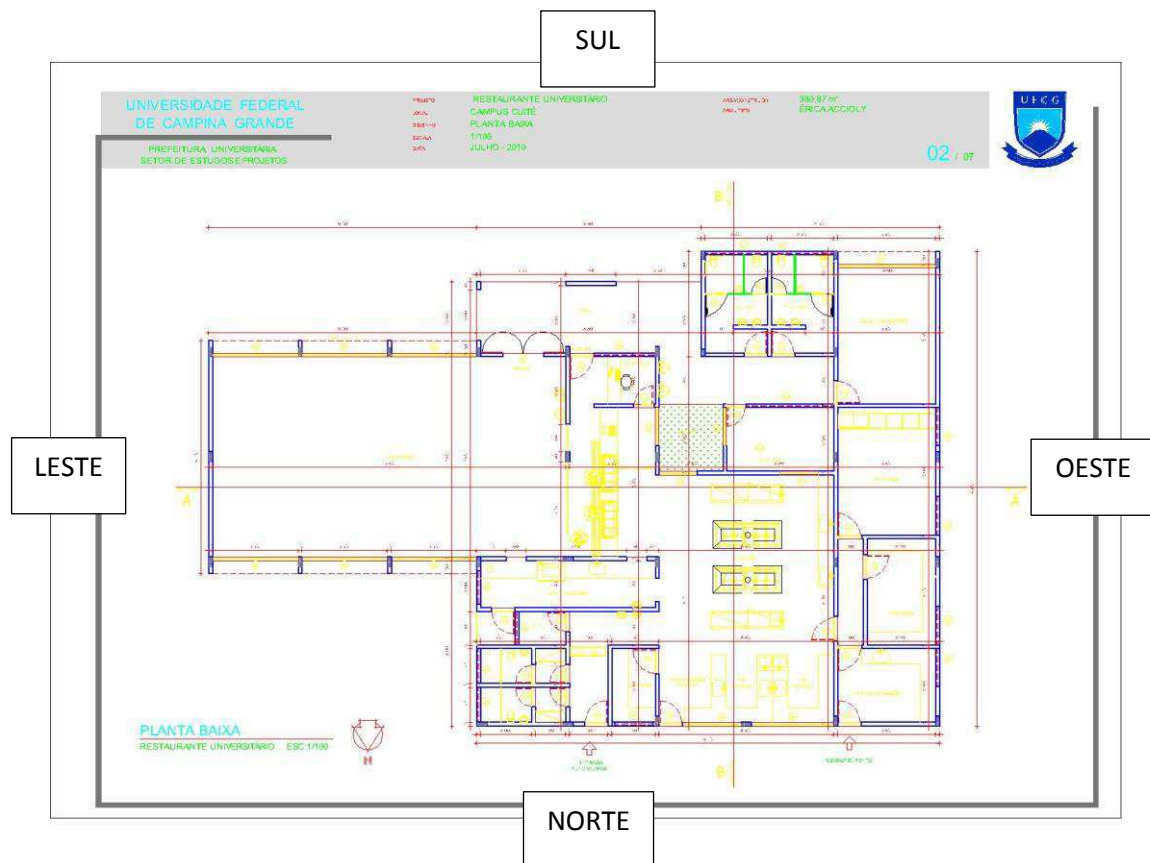


Figura 7 – Planta baixa do Restaurante Universitário do Centro de Educação e Saúde da Universidade Federal de Campina Grande campus Cuité.

Em suas adjacências, na parte posterior ao restaurante, existe uma unidade de processamento de pescado. Sua localização, no entanto, não favorece a existência de odores próprios do pescado, uma vez que se encontra em posicionamento mais a oeste em relação ao restaurante (oposta ao direcionamento

do vento). Também foi solicitada a elaboração do Manual de Boas Práticas daquela unidade, a fim de minimizar a geração de possíveis focos de contaminação e atração de vetores e pragas.

Segundo Teixeira (2006, p. 86) a melhor localização de uma unidade de alimentação e nutrição é no andar térreo, voltada para o nascente e em bloco isolado. Sua localização térrea facilita o acesso de fornecedores e comerciantes, remoção de lixo, redução nos custos de implantação e manutenção. Seu posicionamento em bloco isolado, facilita futuras ampliações e adaptações e, sua posição nascente garante maior conforto térmico.

1.1.2.2. Piso, parede e teto

- Piso - a unidade apresenta piso em cerâmica e granilite, em nível único, com inclinação em direção aos ralos.



Figura 8 – Piso da área de produção (cozinha) do Restaurante Universitário/CES



Figura 9 – Piso do refeitório do Restaurante Universitário/CES

O piso deve ser de material liso, resistente, impermeável, lavável, cor clara e em bom estado de conservação. Devendo ser antiderrapante, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e de fácil higienização. Sua inclinação deve ser adequada em direção aos ralos, evitando assim água estagnada (BRASIL, 2004; SÃO PAULO, 1999).

Devendo ainda, apresentar-se nivelado, facilitando as operações de limpeza, o acesso dos fornecedores e comensais, além de diminuir os riscos de acidentes de trabalho (TEIXEIRA et al., 2006).

- Paredes – são revestidas de cerâmica na íntegra, em toda a totalidade da área de produção e até 1,41 m de altura na área de distribuição, cor cinza claro, apresentando aproximadamente 1 cm de rejunte, apresentando-se em bom estado de conservação.



Figura 10 – Parede da área de produção e área de distribuição do Restaurante Universitário/CES

As paredes devem possuir acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, isentas de fungos e em bom estado de conservação (BRASIL, 2004).

- Teto – a unidade apresenta em toda a sua distribuição pé-direito de 3m, com exceção da sala da nutricionista, apresentando esta 2,7 m, pintado de cor clara e em tinta lavável.

O estabelecimento segue a orientação estabelecida pela Portaria nº 2.619/11/SMS/SP de pé-direito mínimo de 2,70m, com propósito de prevenir condensações de água e proporcionar o conforto térmico de toda instalação (SÃO PAULO, 2011).

1.1.2.3 Portas e janelas

- Portas - compostas por madeira pintada com tinta platina esmalte sintético, cor cinza, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes com borracha de vedação.



Figura 11 – Porta do Restaurante Universitário/CES



Figura 12 – Porta de acesso às câmaras frias do Restaurante Universitário/CES

Devem ter superfície lisa, de cores claras, de fácil limpeza, mantidas ajustadas aos batentes, de material não absorvente e protetor no rodapé. Aquelas

que se referem à área de preparação e armazenamento de alimentos, devem dispor de fechamento automático, bem como, as entradas principais e os acessos às câmaras devem ter mecanismos de proteção contra insetos e roedores (BRASIL, 2004; SÃO PAULO, 1999)

- **Janelas** – em vidro apresentando telas íntegras e removíveis. Apenas as janelas do refeitório e da sala da nutricionista não são teladas.



Figura 13 – Janelas que compõem o Restaurante Universitário/CES, sendo respectivamente, janela que compõe o refeitório, sala da nutricionista, jardim de inverno, área de armazenamento de gêneros perecíveis, área de pré-preparo e área de recebimento e pré-lavagem.

As janelas devem possuir telas milimétricas, sem falha de revestimento e ajustadas aos batentes. A mesma deve ter malha de 2mm, ser de fácil limpeza e estar em bom estado de conservação. A localização das janelas deve ser adequadamente planejada, para que os raios não incidam diretamente nos funcionários e alimentos (SÃO PAULO, 1999, SÃO PAULO, 2011).

1.1.2.4 Ralos e caixas de gordura

A unidade apresenta ralos com sifão e grelhas sem fechamento automático. Devido à falta dos ralos escamoteáveis, os mesmos são envolvidos em filme plástico evitando dessa maneira a entrada de pragas na unidade.



Figura 14 – Ralos do refeitório do Restaurante Universitário/CES



Figura 15 – Ralo e conjunto de sifões do lavatório de mãos dos funcionários do Restaurante Universitário/CES



Figura 16 – Ralo do lava-pés da entrada dos funcionários do Restaurante Universitário/CES

Seguindo a orientação da Portaria nº78/SES/RS, os ralos devem ser sifonados com grelhas que possuam dispositivo para seu fechamento.

A caixa de gordura da unidade apresenta dimensão adaptável ao volume de resíduos a ser comportado, localizando-se na área externa à área de produção, e em bom estado de conservação e funcionamento.



Figura 17 – Caixa de Gordura do Restaurante Universitário/CES

A caixa de gordura deve apresentar dimensão compatível com volume de resíduos, sendo localizada fora da área de preparo e armazenamento de alimentos, estando também em adequado estado de conservação e funcionamento (BRASIL, 2004).

2.2 ABASTECIMENTO DE ÁGUA, ENERGIA E GÁS

O abastecimento de água é proveniente de duas vias, uma oriunda do abastecimento público (CAGEPA) e a outra, do dessalinizador. A caixa d'água é dividida em duas, 12.000 litros de água vindo da CAGEPA e 12.000 litros proveniente do dessalinizador.

As instalações elétricas são embutidas e protegidas em tubulações.

Os botijões de gás apresentam-se em área exclusiva, externa à área de produção e protegida com tela, não impossibilitando a ventilação.

As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. As instalações elétricas devem ser embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de forma a permitir a higienização dos ambientes (BRASIL, 2004).

Segundo norma da ABNT citada pela portaria CVS nº 6/99 a área para o acondicionamento dos botijões de gás deverá ser exclusiva e apresentar telas ou grades que impeçam a passagem de pessoas, sem no entanto, comprometer a ventilação.

2.3 COMPOSIÇÃO DAS ÁREAS

A estrutura para o fluxo de produção foi montada para que evitasse ao máximo a contaminação cruzada dos alimentos.

2.3.1 Área de recebimento e pré-lavagem

Local onde ocorre o recebimento, a aferição das características organolépticas e a pesagem dos gêneros alimentícios, validando a quantidade recebida com relação a quantidade solicitada. É composta por:

- Bancada em granito
- 1 cuba para higienização dos gêneros
- 2 freezers horizontais utilizados para armazenamento de alimentos prontos e carnes in natura, separadamente. As carnes são muitas vezes acondicionada em um dos freezers quando é necessária a manutenção e/ou higienização da câmara de congelamento.
- 1 balança tipo plataforma



Figura 18 – Área de recebimento e pré-lavagem do Restaurante Universitário/CES

2.3.2 Área de armazenamento

Após o recebimento, higienização e conferência, os gêneros alimentícios (gêneros perecíveis e não perecíveis) seguem para as áreas destinadas ao armazenamento conforme o grau de perecibilidade de cada produto.

- Gêneros não perecíveis – ficam armazenados no estoque destinado aos gêneros secos, cuja temperatura é a ambiente. A cada recebimento o despenseiro é responsável pelo controle de estoque através da atualização da planilha denominada “Entradas e saídas de gêneros”. É realizado o controle por data de entrada (primeiro que entra é o primeiro que sai – PEPS). Os produtos são também identificados e armazenados em estrados ou prateleiras. A área apresenta:
 - Porta única comum, apresentado borracha de vedação na extremidade inferior;
 - Prateleiras em aço inoxidável;
 - Estrados de polietileno



Figura 19 – Área de armazenamento de gêneros não perecíveis do Restaurante Universitário/CES

- Gêneros perecíveis - são encaminhados para as câmaras de congelamento e refrigeração ou para freezers localizados na área de recebimento. As câmaras são dotadas de portas herméticas com abertura por dentro e por fora, e termômetro tipo mostrador, permitindo a leitura pelo lado externo. É revestida externamente de material PVC, que protege a camada isotérmica, protegendo assim a temperatura. As temperaturas são mantidas em 5°C e menor que 18°C para a refrigeração e congelamento, respectivamente, as mesmas são registradas em planilhas (APÊNDICE A).

Os alimentos perecíveis são distribuídos da seguinte maneira:

- Câmara de refrigeração – hortifrutigranjeiros, doces e açúcar. É também na câmara de refrigeração onde ocorre o descongelamento programado.
- Câmara de congelamento – carnes (bovina, aves e peixes)



Figura 20 – Área de armazenamento de gêneros perecíveis do Restaurante Universitário/CES

2.3.3 Área de pré-preparo

Área destinada ao pré-preparo das refeições. A unidade apresenta duas áreas de pré-preparo distintas, separadas por vidro, apresentando ambas balcões em granito, cuba para higienização dos alimentos e equipamentos e utensílios da cada área.



Figura 21 – Área de pré-preparo de frutas e verduras do Restaurante Universitário/CES

- Área de pré-preparo de frutas e verduras – destina-se a higienização, descasque, corte e montagem das saladas. Também é onde ocorre a etapa de descasque de frutas para o preparo de sucos que ocorrerá na área de preparo ou cocção.
- Área de pré-preparo de carnes, aves e pescados – destina-se ao corte e adição de temperos.



Figura 22 – Área de pré-preparo de carnes, aves e pescados do Restaurante Universitário/CES

2.3.4 Área de preparo ou cocção

Situada próximo à área de pré-preparo, como exposto na figura 1, é onde ocorre toda a preparação final do alimento, direcionando-o posteriormente para a distribuição. Compõe a área:

- Balcão em granito
- 2 cubas de higienização dos gêneros alimentícios e utensílios
- 1 fogão
- 1 forno
- 1 coifa
- 1 fritadeira elétrica
- 1 mesa de apoio em aço inoxidável e sem rodízio
- 2 mesas para catação em aço inoxidável

- 1 carro esqueleto
- 1 liquidificador industrial



Figura 23 – Área de cocção do Restaurante Universitário/CES

2.3.5 Área de manutenção dos alimentos

Consta como uma continuidade da área de cocção, dotada de equipamento com temperatura controlada, Pass Through, onde os alimentos quentes permanecem em temperatura acima de 60°C e, os frios, após o preparo são encaminhados para o balcão de distribuição, mantendo-os em uma temperatura $\leq 4^{\circ}\text{C}$.



Figura 24 – Área de manutenção dos alimentos do Restaurante Universitário/CES

2.3.6 Refeitório

Área de distribuição das refeições do tipo self-service, apresenta:

- 1 balcão térmico de distribuição quente e frio
- 1 refresqueira
- 1 cafeterira
- 2 mesas de apoio em aço inoxidável
- 1 mesa de apoio em fórmica
- 2 cubas para a higienização das mãos abastecidas com sabonete

líquido

- Mesas e cadeiras móveis em MDF revestido em fórmica



Figura 25 – Refeitório do Restaurante Universitário/CES

2.3.7 Área de higienização dos utensílios utilizados no preparo dos alimentos

Não há delimitação por parede completa entre essa área e a de cocção.

Apresenta:

- Balcão em granito com cuba e triturador
- Estrados em polietileno
- 3 prateleiras em aço inoxidável
- 2 lixeiras com acionamento sem contato manual



Figura 26 – Área de higienização dos utensílios utilizados no preparo dos alimentos do Restaurante Universitário/CES

2.3.8 Área de higienização dos utensílios utilizados pelos comensais

Encontra-se adjacente ao refeitório, sendo a comunicação para recebimento dos utensílios sujos realizada por uma abertura exclusiva para essa finalidade. A área é composta por:

- 2 balcões em granito
- 2 Prateleiras em aço inoxidável
- 2 estantes em aço inoxidável
- 1 cuba de higienização dos utensílios
- 1 cuba para a higienização das mãos dos manipuladores com acionamento da torneira sem contato manual
- 1 máquina de lavar de uso profissional
- 1 lixeira com acionamento sem contato manual
- 1 lavatório para as mãos com acionamento sem contato manual



Figura 27 – Área de higienização dos utensílios utilizados pelos comensais do Restaurante Universitário/CES

2.3.9 Área de armazenamento dos utensílios

Dispõe de prateleiras em aço inoxidável e suporte para garrafão de água mineral.



Figura 28 – Área de armazenamento dos utensílios do Restaurante Universitário/CES

2.3.10 Vestiários e instalações sanitárias

A área de vestiários e instalações sanitárias está localizada isolada, no início da porta de acesso dos funcionários. É composta por duas instalações sanitárias separadas por sexo, apresentando pia abastecida com sabonete líquido, sanitário com tampa e papel higiênico, além de chuveiro. Os armários que compõem os vestiários são de uso individual.



Figura 29 – Instalação sanitária masculina do Restaurante Universitário/CES

2.3.11 Área de higienização das mãos

Localizada logo após os vestiários e as instalações sanitárias, apresenta duas cubas em aço inoxidável com acionamento sem contato manual, abastecida com sabonete líquido, álcool etílico 70% e cartazes de orientações sobre a correta higienização das mãos.



Figura 30 – Lavatório de mãos do Restaurante Universitário/CES

2.3.12 Depósito de material de limpeza (DML)

É composta por uma pequena área contendo prateleiras em granilite, onde ficam armazenados todos os materiais utilizados na higienização e que estão em uso.



Figura 31 – Depósito de material de limpeza (DML) do Restaurante Universitário/CES

2.3.13 Sala da Nutricionista

Situa-se em local que favorece a supervisão do processamento das refeições. Apresenta-se 0,48 m acima do nível da área de cocção, com visor em vidro por quase toda a sua extensão. É composta por:

- 1 bancada em granito
- 2 prateleiras em granito
- 1 armário em aço
- 1 computador
- Material de expediente



Figura 32 – Sala da Nutricionista do Restaurante Universitário/CES

2.3.14 Áreas externas do estabelecimento

- **Instalações sanitárias dos comensais**

Esta área está situada na parte externa, em frente a entrada da sala da nutricionista. Compõe-se de duas instalações sanitárias separadas por sexo, sendo composta por pia abastecida com sabonete líquido, sanitário com tampa e papel higiênico, além de chuveiro.

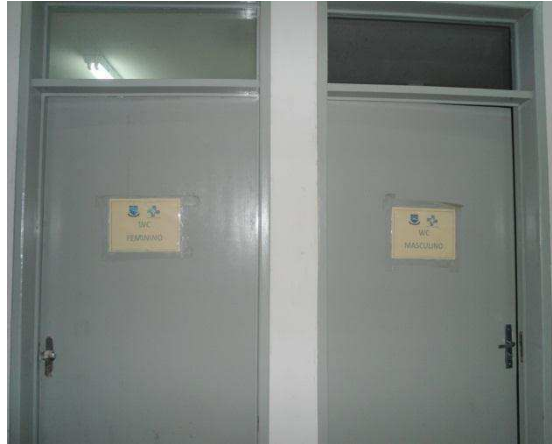


Figura – 33 Instalações sanitárias dos comensais do Restaurante Universitário/CES

- **Sala de treinamento**

Está localizada por trás da sala da nutricionista. Esta área é destinada às capacitações e reuniões da unidade. Composta por:

- Televisão
- Cadeiras
- Mesa
- Quadro



Figura – 34 Sala de treinamento dos funcionários do Restaurante Universitário/CES

Capítulo 3

1 RECURSOS HUMANOS

1.1 NECESSIDADE DO QUADRO DE PESSOAL E DESCRIÇÃO DO ORGANOGRAMA DA UNIDADE

A U.A.N. da UFCG – campus Cuité, funciona com um quadro técnico composto por uma nutricionista e um auxiliar administrativo, que fazem parte do quadro efetivo de servidores da UFCG. Os demais funcionários são contratados a partir de uma empresa terceirizada cujo contrato com a UFCG é realizado por meio de processo licitatório.

O número necessário de funcionários envolvidos direta ou indiretamente na manipulação de alimentos é definido de forma que seja suficiente para atender as diversas atividades desenvolvidas, sem que ocorra em nenhum momento o comprometimento da qualidade dos alimentos produzidos.

O método para o cálculo de pessoal da U.A.N. foi definido de acordo com Teixeira (2006), sendo baseado no número de refeições produzidas por dia (todas as refeições), no tempo (em minutos) gasto para higienizar, produzir e distribuir uma refeição, além da jornada de trabalho dos funcionários (em minutos).

$$\text{Cálculo: } \frac{\text{refeições/dia} \times \text{minutos/refeições}}{\text{média da jornada diária de trabalho (minutos)}} = \text{n}^\circ \text{ de funcionários fixos}$$

O tempo médio gasto na produção de refeições pode ser obtido através da Tabela 5 levando-se em conta a faixa do número de refeições produzidas por dia na unidade.

Tabela 4 – Tempo gasto em minutos na produção de um número determinado em faixas de refeições por dia de produção.

FAIXA DO NÚMERO DE REFEIÇÕES	NÚMERO EM MINUTOS
300 – 500	15 – 14
500 – 700	14 – 13
700 – 100	13 – 10
1.000 – 1.300	10 – 9
1.300 – 2.500	9 – 8
2.500 e mais	7

Fonte: GANDRA, Y.R.&GAMBARDELLA, A.M.D, 1986.

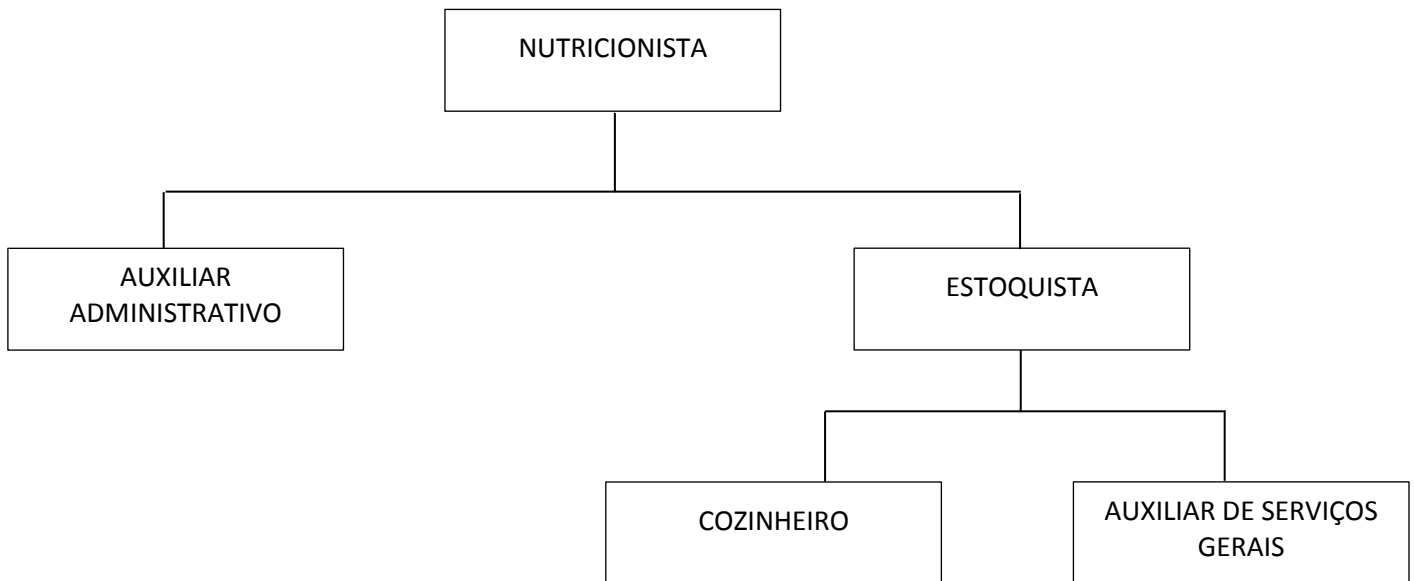
A U.A.N. da UFCG campus Cuité disponibiliza em média 300 refeições, distribuídas entre almoço e jantar. A jornada média de trabalho diário dos funcionários da unidade é de 480 minutos/dia ou 8 horas/dia, perfazendo um total de 44 horas semanais.

Dessa forma há uma necessidade de aproximadamente 10 funcionários com atividades de segunda-feira a sábado até às 14 horas como prevê a legislação do Ministério do Trabalho. Os cargos de nutricionista e o auxiliar administrativo, não se enquadram no cálculo de quantitativo de funcionários, uma vez que os mesmos não estão diretamente envolvidos na produção do alimento.

Em caso de férias ou afastamento os responsáveis pelo setor de recursos humanos (RH) da empresa contratada são comunicados para que ocorra a devida substituição.

1.1.1 Descrição do organograma

Para uma visão mais clara da hierarquia administrativa a U.A.N da UFCG campus Cuité segue o organograma:



1.2 RECRUTAMENTO, SELEÇÃO E CONTRATAÇÃO

A distribuição dos cargos e definição das respectivas atribuições é realizada pela nutricionista, com as especificações que lhes são próprias, conforme APÊNDICE B. Tais informações são então encaminhadas, através da abertura de um processo interno via setor de protocolo, ao gestor de contrato dos terceirizados da UFCG, para então dar início ao processo licitatório.

O processo de seleção dos profissionais é realizado pelo nutricionista, através de entrevista, seguindo critérios previamente estabelecidos com pontuação determinada, descrito no APÊNDICE C, para cada item, como:

- Nível de escolaridade;
- Conhecimento básico sobre as Boas Práticas e hábitos saudáveis
- Experiência;
- Postura e higiene pessoal
- Idade, sexo e porte (quando requeridos pelo cargo)
- Habilidade na execução das tarefas
- Organização pessoal

Por fim, após a seleção, a nutricionista repassa os resultados da seleção ao gestor de contrato dos terceirizados, para que seja efetuada a contratação.

1.3 PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO

Serão realizadas capacitações aos funcionários da UAN em dois momentos distintos: na integração dos novos colaboradores (admissão) e de forma contínua integrando o plano contínuo de capacitação.

Na admissão, antes do início das atividades, o funcionário deverá passar por uma breve capacitação que contemple informações básicas sobre contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos, boas práticas e uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs).

O programa contínuo de capacitação deverá contemplar aspectos comuns e específicos de cada função, sempre de acordo com as necessidades do setor e com periodicidade de até no máximo seis meses.

O registro das capacitações deverá ser feito através de uma lista de frequência contendo informações como identificação da atividade, conteúdo abordado, consultor responsável e carga horária (APÊNDICE D), sendo arquivado no escritório administrativo da unidade. Ao final das capacitações deverão ser entregues aos manipuladores certificados de participação contendo também informações como título da temática abordada, entidade ou órgão responsável e carga horária. Quando a capacitação for realizada fora da unidade, por empresa terceirizada ou afim, deverão ser arquivadas as cópias dos certificados de participação.

1.4 CONTROLE DE SAÚDE

O controle de saúde dos manipuladores deverá ser realizado na admissão; como exames de rotina, de acordo com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), contendo o exame coproparasitológico realizado a cada seis meses em conformidade com a Lei de Qualidade Alimentar do Estado da Paraíba; e na demissão.

O plano e o mapa de controle de saúde (APÊNDICE E) deverá ser renovado anualmente e estar exposto em local de fácil visualização da nutricionista e demais funcionários.

Os laudos médicos (Atestado de Saúde Ocupacional – ASO) contendo as cópias dos resultados dos exames laboratoriais deverão ser arquivados na ficha individual de cada funcionário existente no escritório administrativo da unidade.

1.5 EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI)

A unidade dispõe de EPI de uso obrigatório, cuja distribuição deverá ser registrada em planilha específica (APÊNDICE F). Ainda durante a distribuição dos equipamentos os funcionários deverão assinar o Termo de Ciência (APÊNDICE G) documento em que declaram estar cientes dos perigos envolvidos na não utilização ou utilização inadequada dos EPIs.

A escolha dos EPIs está relacionada aos riscos aos quais o trabalhador está exposto, assim como ao tipo de atividade por ele exercida. Segue abaixo a lista de EPIs utilizados na UAN da UFCG campus Cuité.

Tabela 5 – Lista dos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) distribuídos aos manipuladores de alimentos da UAN da UFCG campus Cuité, segundo o cargo ou função.

Equipamento de proteção individual (EPI)	Cargo ou função
Botas antiderrapantes	Todos os funcionários
Toucas	Todos os funcionários
Avental impermeável	Auxiliar de serviços gerais
Luva de malha de aço	Responsável pelo corte de produtos cárneos em geral

Fonte: Autoria Própria, 2014

Os EPIs deverão ser substituídos sempre que houver necessidade. A nutricionista identificando a necessidade, realiza a solicitação para a sub prefeitura, onde encaminha o pedido para a empresa terceirizada prestadora de serviço, a qual é responsável pela substituição.

Os funcionários deverão ser constantemente capacitados quanto à correta utilização e limitações de proteção dos EPIs.

1.6 HIGIENE E CONDUTA DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Os manipuladores de alimentos devem ser conscientes quanto a sua importância na segurança e qualidade dos alimentos preparados, e conseqüentemente na manutenção da saúde dos consumidores. Dessa maneira é imprescindível que sejam definidas e seguidas as regras de higiene e conduta para os manipuladores de alimentos da unidade.

Aos manipuladores de alimentos é proibido, durante a manipulação de alimentos tossir próximo aos alimentos, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, coçar-se, manipular dinheiro, fazer refeições nos locais onde há manipulação de alimentos, bem como depositar produtos, objetos e materiais estranhos à finalidade da dependência.

O ato de fumar somente é permitido em locais próprios ao fumo, fora da dependência da área de manipulação. O ato de se alimentar é restrito aos horários específicos e no refeitório destinado para esse fim. Imediatamente após a sucessão desses atos, o funcionário deve higienizar as mãos, antes de iniciar as atividades de manipulação.

As principais condutas com a higiene pessoal, tomada pelos manipuladores de alimentos, são:

- Unhas mantidas adequadamente limpas, curtas e sem esmaltes.
- Cabelos mantidos limpos, adequadamente aparados, presos e protegidos por toucas, redes e/ou gorros.
- Não é permitido o uso de barba.
- Na manipulação de alimentos, não é permitido o uso de brincos, colares, anéis, pulseiras ou *piercings* em locais expostos, cílios ou unhas postiças, ou qualquer outro adorno.
- Não é permitido o uso de maquiagem de qualquer tipo.
- Não é permitido o uso de perfumes, loções, pós-barba e cremes de qualquer tipo, tanto na pele como nos cabelos.

O uso de fardamento ainda é uma precariedade no serviço. A empresa responsável pela demanda, não disponibilizou fardamentos para todos os funcionários, 1/4 dos funcionários não dispõe de uniforme, porém, os mesmos

obedecem um critério pré-estabelecido, sendo este calça e blusa fechada, acompanhando das botas e toucas, estas, disponibilizadas pela empresa.

No contrato atual, a cor azul para os uniformes foi estabelecida, porém, para o próximo contrato, solicitou-se fardamentos suficiente para todos os funcionários, sendo exigidos que sejam de cor branca. (com mangas e sem botões acima da cintura).

Os manipuladores são informados a respeito da necessidade de manterem o asseio pessoal, prezando pelos banhos constantes e diários e sempre ao chegar no setor, higiene das mãos, antes e após o término das atividades ou qualquer outra particularidade e escovação dos dentes após as refeições.

1.7 VISITANTES

São considerados visitantes e, portanto, sujeitos aos procedimentos de boas práticas aqui descritos:

- Consultores;
- Fiscais sanitários;
- Auditores externos;
- Terceiros.
- Qualquer outra pessoa que não esteja no quadro de funcionários diretamente no setor.

O acesso livre aos visitantes, somente é permitido em áreas onde não há indicação expressa de acesso restrito a pessoal autorizado, como, as áreas de manipulação, armazenamento e preparo de alimentos.

Para a realização da visita, o visitante:

- É instruído pelo acompanhante designado a não se aproximar dos locais onde haja manipulação de alimentos;
- É instruído a adotar procedimentos adequados para higienização das mãos;
- É instruído quanto à proibição dos hábitos anti-higiênicos;
- É instruído quanto aos procedimentos para prevenção da contaminação cruzada;

- É inspecionado quanto às suas condições de higiene e saúde, para que não venha a constituir fonte de contaminação dos alimentos;
- Os EPIs utilizados são jaleco e touca. A touca, quanto existente na unidade são disponibilizados, caso contrário, o responsável pela unidade envia um aviso prévio relatando que o visitante terá que suprir.


A visita segue sempre o sentido do fluxo produtivo, como um modo de prevenir a contaminação cruzada. Havendo necessidade no repasse de informações aos visitantes, o mesmo acontece fora da área de manipulação, na sala de treinamento ou no próprio refeitório.

Os visitantes após a autorização, seguem horários pré-estabelecidos pela unidade, evitando assim interrupções na rotina de trabalho.

Capítulo 9

1 DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO – PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS

Os POP são documentos nos quais se registram procedimentos para o controle dos itens de maior criticidade para a segurança alimentar. Os POP devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, ou seja, devem especificar como, quando e com o quê o procedimento deve ser realizado (MANZALLI, 2010).

	<p style="text-align: center;">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higienização do reservatório de água e controle da potabilidade da água (parâmetros microbiológicos).</p> <p style="text-align: center;">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 03</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 01 / 18

1 OBJETIVO

Estabelecer procedimentos de higienização para o reservatório de água do Restaurante Universitário (RU) do Centro de Educação e Saúde (CES), da Universidade Federal de Campina Grande (UFCG) – *Campus Cuité*, e realizar o controle microbiológico da potabilidade da mesma semestralmente, a fim de assegurar a qualidade da água que entra em contato de maneira direta e indireta com os alimentos, utensílios e superfície.


2 DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

ANVISA – Cartilha de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Resolução – RDC nº 216|2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 16 set. 2004.

BRASIL. Portaria, nº 2629/2011. Regulamento de Boas Práticas e de Controle de Condições Sanitárias Técnicas. Disponível em: <
<http://www.sindipan.org.br/portal/files/cartilha-vigilancia.pdf>> Acesso em: 10 mar. 2014

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Profª Carolina Gondim	Aprovado por Nutr. Danielle Melo:
---	--	--------------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higienização do reservatório de água e controle da potabilidade da água (parâmetros microbiológicos).</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 03</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 02 / 18

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde Instruções para limpeza e desinfecção da caixa d'água., 2007.

MANZALLI, P. V. **Manual para serviços de alimentação: Implementação, boas práticas, qualidade e saúde.** São Paulo: Metha, 2010.

SEBRAE. **Guia de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.** 2006.

SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação**, 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2008.

3 CAMPO DE APLICAÇÃO


Este documento aplica-se ao reservatório de água proveniente do sistema de abastecimento municipal, assim como aos reservatórios utilizados para coleta e armazenamento da água proveniente do dessalinizador do Centro de Educação e Saúde (CES), para o Restaurante Universitário (RU).

4 DEFINIÇÕES/SÍMBOLOS/TERMINOLOGIAS

São utilizadas no documento as seguintes definições:


- ✓ CES: Centro de Educação e Saúde.

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Profª Carolina Gondim	Aprovado por Nutr. Danielle Melo:
---	--	--------------------------------------

	<p style="text-align: center;">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higienização do reservatório de água e controle da potabilidade da água (parâmetros microbiológicos).</p> <p style="text-align: center;">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 03</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 03 / 18

- ✓ *Check-list*: lista de verificação dos requisitos que devem ser observados no monitoramento e na verificação -
- ✓ *Desinfecção ou sanitização* - eliminação dos microrganismos patogênicos e redução do número de saprófitas a quantidades insignificantes, alcançando um determinado nível de segurança. Esta eliminação é feita através de agentes químicos ou métodos físicos adequados fomentando chegar a um nível que impeça a contaminação do alimento que se elabora.
 - ✓ *DML* – Depósito de material de limpeza
 - ✓ *Higienização* – operação que engloba a limpeza e a desinfecção do estabelecimento, das instalações, equipamentos e utensílios.
 - ✓ *LABMA* – Laboratório de Microbiologia dos Alimentos
 - ✓ *Limpeza* – operação de remoção de substâncias minerais e/ou orgânicas, como terra, poeira, gordura e outras sujidades indesejáveis à qualidade do alimento.
 - ✓ *RU*: Restaurante Universitário -
 - ✓ *Solução clorada* – é a mistura da água da torneira com o produto vendido nos supermercados com o nome de Água Sanitária para fins de Desinfecção.


Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Profª Carolina Gondim	Aprovado por Nutr. Danielle Melo:
---	--	--------------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higienização do reservatório de água e controle da potabilidade da água (parâmetros microbiológicos).</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 03</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 04 / 18

5 RESPONSABILIDADES

Função	Responsável
Execução dos procedimentos de higienização do reservatório de água	Auxiliar de serviços gerais do CES
Monitoramento da potabilidade - qualidade microbiológica da água	Docente responsável pelo LABMA
Verificação dos registros	Nutricionista

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Profª Carolina Gondim	Aprovado por Nutr. Danielle Melo:
---	--	--------------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higienização do reservatório de água e controle da potabilidade da água (parâmetros microbiológicos).</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 03</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 05 / 18

6 MATERIAL NECESSÁRIO

6.1 PARA OS PROCEDIMENTOS DE HIGIENIZAÇÃO

- ✓ Água sanitária/solução clorada
- ✓ Balde
- ✓ Bota de plástico
- ✓ Esponja/vassoura
- ✓ Luva
- ✓ Pano
- ✓ Touca

Os utensílios utilizados na higienização deverão ser uso exclusivo.

6.2 PARA ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DA ÁGUA


Material proveniente do LABMA

7 DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS

7.1 HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

- ✓ Os reservatórios devem permanecer em adequado estado de higiene e conservação, além de permanecer devidamente tampados.

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Profª Carolina Gondim	Aprovado por Nutr. Danielle Melo:
---	--	--------------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higienização do reservatório de água e controle da potabilidade da água (parâmetros microbiológicos).</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 03</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 06 / 18

✓ O reservatório de água deverá ser higienizado em intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

7.1.1 Natureza da superfície a ser higienizada


✓ O reservatório de água divide-se em abastecimento oriundo do fornecimento público (CAGEPA) e proveniente do dessalinizador.

- A água do sistema de abastecimento público, supri os banheiros, a área de recepção e pré-lavagem, cubas para higienização das mãos, área de lavagem dos utensílios sujos dos comensais e o depósito de material de limpeza (DML).
- A água proveniente do dessalinizador, abastece as demais áreas, como a área de pré-preparo, preparo e lavagem dos panelões. Sendo esta última caracterizada por duas torneiras, onde uma provém de água abastecida do dessalinizador, para lavagem das cubas em inox do balcão expositor, e outra com água proveniente do sistema de abastecimento público para a lavagem dos panelões propriamente dito.

✓ Não são permitidas rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, dentre outros defeitos que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária da água.

7.1.2 Princípio ativo utilizado na desinfecção e sua concentração

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Prof ^a Carolina Gondim	Aprovado por Nutr. Danielle Melo:
---	--	--------------------------------------

	<p style="text-align: center;">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higienização do reservatório de água e controle da potabilidade da água (parâmetros microbiológicos).</p> <p style="text-align: center;">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 03</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 07 / 18

- ✓ Encher o reservatório de água e adicionar, por intermédio de um recipiente plástico, água sanitária, respeitando a relação de 1 (um) litro do produto para cada 1.000 litros de água do reservatório, ou seja, entre 20 e 25 ppm de cloro livre.
- ✓ Utilizar produtos clorados (água sanitária ou similar) com registro no Ministério da Saúde, respeitando a concentração de cloro livre.
- ✓ A concentração de cloro da solução clorada não deve ser inferior a 100 ppm, sendo ideal em torno de 200 ppm e 250 ppm o limite máximo permitido.
 - 1 litro de água sanitária para uso geral a 2% - 2,5% em 1.000 litros de água.


7.1.3 Instruções sequenciais para a higienização do reservatório de água

As instruções sequenciais para o processo de higienização está descrito no Apêndice I.

7.1.4 Procedimentos para controle microbiológico

Os Procedimentos utilizados na análise microbiológica são de responsabilidade do professor coordenador do LABMA

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Prof ^a Carolina Gondim	Aprovado por Nutr. Danielle Melo:
---	--	--------------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higienização do reservatório de água e controle da potabilidade da água (parâmetros microbiológicos).</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 03</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 08 / 18

8 MONITORAMENTO


O que?	Como?	Quem?	Quando?
Higienização do reservatório de água	Check-list dos procedimentos de higienização do reservatório da água (Apêndice III)	Auxiliar administrativo	A cada seis meses, quando realizada a higienização do reservatório de água
Análise microbiológica da água armazenada no reservatório	Controle dos procedimentos e emissão do laudo de controle microbiológico da potabilidade da água	Professora coordenadora do LABMA	A cada seis meses

9 AÇÕES CORRETIVAS

Caso sejam observadas falhas nas operações, seguir os seguintes passos:

✓ Ao constatar-se no monitoramento resíduos/sujidades após a higienização, o procedimento deverá ser refeito, e providenciada capacitação aos funcionários envolvidos.

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Profª Carolina Gondim	Aprovado por Nutr. Danielle Melo:
---	--	--------------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higienização do reservatório de água e controle da potabilidade da água (parâmetros microbiológicos).</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 03</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 09 / 18

- ✓ Em caso de recidiva, o funcionário deverá, além de refazer o procedimento, receber uma advertência formal.
- ✓ Persistindo o erro, deverá ser solicitada a substituição do funcionário


10 VERIFICAÇÃO

O que?	Como?	Quem?	Quando?
Check-list dos procedimentos de higienização do reservatório da água (Apêndice III)	Observação visual	Nutricionista	Semestralmente
Laudos de potabilidade microbi	Laudo de controle microbiológico da potabilidade da água	Nutricionista	Semestralmente

11 REGISTROS

Todos os registros são arquivados pelos responsáveis pelo monitoramento e verificação, em pastas específicas, por ordem cronológica, na sala da nutricionista, por um período de um ano.

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Profª Carolina Gondim	Aprovado por Nutr. Danielle Melo:
---	--	--------------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higienização do reservatório de água e controle da potabilidade da água (parâmetros microbiológicos).</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 03</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 11 / 18

13 LISTA DE APÊNDICE E ANEXO


Apêndice 1 – Instruções sequenciais para a higienização do reservatório de água oriunda do sistema de abastecimento público da cidade

Apêndice 2 – Planilha de registro da higienização do reservatório de água

Apêndice 3 – Check-list dos procedimentos de higienização do reservatório e da água

Anexo I – Equipamento de Proteção Individual (EPI) utilizado para a higienização


Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Profª Carolina Gondim	Aprovado por Nutr. Danielle Melo:
---	--	--------------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higienização do reservatório de água e controle da potabilidade da água (parâmetros microbiológicos).</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 03</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 12 / 18

Apêndice 1 – Instruções sequenciais para a higienização do reservatório de água oriunda do sistema de abastecimento público da cidade


1. Prepare a solução clorada de cloro ativo em água
2. Abra as torneiras para esvaziamento das caixas d'água
3. Prepare os utensílios para higienização: balde, escova de fibra de náilon, caneca
4. Prepare os EPI necessários: botas de borracha, avental, luvas plásticas, máscara descartável (ANEXO 1)
5. Com o esvaziamento total da caixa d'água, realiza a pré-lavagem com o uso de água sob pressão e escova, desprendendo todo resíduo e matéria orgânica que ficam no fundo, nas paredes e na tampa
6. Realiza o enxágue com água, mantendo as torneiras abertas
7. Realize esta operação até que os resíduos tenham sido totalmente eliminados
8. Realize esta operação por 5 minutos adicionais, a fim de assegurar que toda a tubulação hidráulica e as torneiras também estejam livres dos resíduos
9. Distribua a solução de cloro por toda a extensão da caixa d'água, com uso da caneca, permitindo que a solução escorra por toda a extensão da caixa d'água e pela tubulação até as torneiras.
10. Aguarde, no mínimo, 30 minutos de contato para a ação do produto químico
11. Enxágue com água limpa
12. Feche as torneiras

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Profª Carolina Gondim	Aprovado por Nutr. Danielle Melo:
---	--	--------------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higienização do reservatório de água e controle da potabilidade da água (parâmetros microbiológicos).</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 03</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 13 / 18

- ✓ Ligue a bomba de captação de água para enchimento da caixa d'água
- ✓ Ao final da higienização, verifique se os resultados esperados com a higienização foram atingidos (ausência de resíduos de matéria orgânica, lodo ou sujidades em toda a extensão das superfícies internas das caixas d'água e das tampas)
- ✓ Após a verificação, se esta for aprovada, proceda à liberação do uso da água
- ✓ Nos casos de reprovação da higienização, repita a higienização, dessa vez sob supervisão
- ✓ Em caso de reincidências sucessivas de reprovação, deve-se designar outro profissional ou empresa para realizar a higienização
- ✓ Anotar a data da limpeza em planilha específica (apêndice II).
- ✓ Tampar a caixa d'água observando se não há frestas ou demais aberturas que facilite a entrada de pragas e proliferação de *Aedes Aegypti*. Em seguida, abrir o registro para que encha o reservatório.

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Profª Carolina Gondim	Aprovado por Nutr. Danielle Melo:
---	--	--------------------------------------


	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higienização do reservatório de água e controle da potabilidade da água (parâmetros microbiológicos).</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 03</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 14 / 18

Apêndice 2 – Planilha de registro da higienização do reservatório de água

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CENTRO DE EDUCAÇÃO E SAÚDE
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

Funcionário Responsável	Data/Mês	Assinatura


Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Profª Carolina Gondim	Aprovado por Nutr. Danielle Melo:
---	--	--------------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higienização do reservatório de água e controle da potabilidade da água (parâmetros microbiológicos).</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 03</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 15 / 18

Apêndice 3 – Check-list dos procedimentos de higienização do reservatório e da água


ITEM	PROCEDIMENTOS PARA A EXECUÇÃO DA HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO E DA ÁGUA	SIM	NÃO	AÇÃO CORRETIVA
01	Foi utilizada luvas, botas, avental, e máscara descartável para a realização do procedimento de higienização do reservatório?			
02	Fechou-se o registro e retirou-se toda a água do reservatório?			
03	Fechou-se a saída de água do reservatório?			
04	A lavagem das paredes e o fundo do reservatório foi realizada utilizando utensílios exclusivos para essa higienização?			
05	Foi realizada toda a retirada de resíduos e matéria orgânica que se depositam no fundo, nas paredes e na tampa?			
06	Foi realizada a abertura da saída de água e retirada de toda água suja utilizada nessa higienização?			
07	Fechou-se a saída de água?			

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Profª Carolina Gondim	Aprovado por Nutr. Danielle Melo:
---	--	--------------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higienização do reservatório de água e controle da potabilidade da água (parâmetros microbiológicos).</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 03</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 16 / 18

08	Foi realizada a preparação da solução desinfetante de acordo com as recomendações do fabricante (diluição, tempo de contato e modo/aplicação) dos produtos saneantes?			
09	Foi realizado o espalhamento da solução nas paredes e no fundo do reservatório de água com caneca aguardando por 30 minutos			
10	O enxágue da caixa d'água foi realizado com água corrente, retirando todo o resíduo de desinfetante?			
11	Foi realizado o esgotamento de toda água utilizada no processo de higienização?			
12	Foi realizado o fechamento do reservatório corretamente?			
13	Foi realizado o enchimento do reservatório?			
14	A cloração da água do reservatório foi realizada de maneira correta?			
15	A Higienização do reservatório de água é realizada semestralmente, mantendo os registros de operação?			

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Profª Carolina Gondim	Aprovado por Nutr. Danielle Melo:
---	--	--------------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higienização do reservatório de água e controle da potabilidade da água (parâmetros microbiológicos).</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 03</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 17 / 22

Anexo I – Equipamento de Proteção Individual (EPI) utilizado para a higienização

Figura 1: Luvas de borrachas para procedimento de higiene do reservatório de água.



Figura 2: Botas de borracha para procedimento de higiene do reservatório de água.



Figura 3: Avental para procedimento de higiene do reservatório de água



Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Profª Carolina Gondim	Aprovado por Nutr. Danielle Melo:
---	--	--------------------------------------



	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higienização do reservatório de água e controle da potabilidade da água (parâmetros microbiológicos).</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 03</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 18 / 22

Figura 4: Máscara descartável para procedimento de higiene do reservatório de água



Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Profª Carolina Gondim	Aprovado por Nutr. Danielle Melo:
---	--	--------------------------------------

	<p style="text-align: center;">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higiene e saúde dos Manipuladores</p> <p style="text-align: center;">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 04</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 1/ 22

1 OBJETIVO

Estabelecer procedimentos e requisitos de higiene pessoal a serem adotados por todos os manipuladores de alimentos do Restaurante Universitário (RU) do Centro de Educação e Saúde (CES) – *Campus Cuité*.


2 DOCUMENTO DE REFERÊNCIA

ANVISA. **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. 3ª Ed. Brasília. Disponível em: <
http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra_final.pdf> Acesso em: 23 mar. 2014.

BRASIL. Ministério do Trabalho. Portaria nº 8, de 08 de maio de 1996 – NR 07. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília v. 134, n. 91, p. 8202, 13 de mai.1996.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 16 set. 2004

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Profª Carolina Gondim	Aprovado por: Nutr. Danielle Melo
---	--	--------------------------------------

	<p style="text-align: center;">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higiene e saúde dos Manipuladores</p> <p style="text-align: center;">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 04</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 2/ 22

BRASIL. Portaria nº 3.214, de 06 de junho de 1978 (DOU 08/06/78). Ergonomia. **Aprova as Normas Regulamentadoras – NR – do Capítulo V, Título II, da Consolidação das Leis do Trabalho, relativas à Segurança e Medicina do Trabalho.** Disponível em: <http://www.mte.gov.br/legislacao/normas_regulamentadoras/nr_17.asp>. Acesso em: 22 mar. 2014


GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos.** 3ª ed. rev. e ampl. – Barueri, SP: Manole, 2008.

SÃO PAULO. Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS - 18, de 9-9-2008. Aprova alteração do item 4 - Controle de Saúde dos Funcionários, do item 16 - Higiene Ambiental e do subitem 16.3 da Portaria CVS nº 06, de 10 de março de 1999. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 11 nov. 2008.

SENAI/SEBRAE/SESI/SESC/SENAC. **Guia passo a passo para a implantação das boas práticas e do sistema APPCC para consultor – mesa.** Brasília: SENAI/DN, 2009.

SILVA JUNIO, E. A. **Manual de Controle Higiênico Sanitário em Serviços de Alimentação.** 6ª ed. São Paulo: Livraria Varela, 2008.

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Profª Carolina Gondim	Aprovado por: Nutr. Danielle Melo
---	--	--------------------------------------

	<p style="text-align: center;">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higiene e saúde dos Manipuladores</p> <p style="text-align: center;">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 04</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 3/ 22

SOARES, A. G. **Boas Práticas de Manipulação em Bancos de Alimentos**. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2006.


3 CAMPO DE APLICAÇÃO

Este documento aplica-se a todos os manipuladores da área de produção do Restaurante Universitário (RU) do Centro de Educação e Saúde (CES) – *Campus Cuité*.

4 DEFINIÇÕES


- ✓ ANVISA: Agência de Vigilância Sanitária
- ✓ Antissepsia: Método que visa à redução de microrganismos presentes na pele em nível seguros, por meio da lavagem das mãos com sabonete anti-séptico ou pó uso de agente antisséptico após a lavagem e secagem das mãos.
- ✓ ASO: Atestado de Saúde Ocupacional

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Prof ^a Carolina Gondim	Aprovado por: Nutr. Danielle Melo
---	--	--------------------------------------

	<p style="text-align: center;">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higiene e saúde dos Manipuladores</p> <p style="text-align: center;">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 04</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 4/ 22

- ✓ **BAAR:** Bacilos Álcool-Ácidos resistentes
- ✓ **Boas Práticas:** São normas de procedimentos para atingir um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto e/ou um serviço na área de alimentos, cuja eficácia e efetividade deve ser avaliada através de inspeção e/ou investigação.
- ✓ **Contaminação:** Presença de substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física, considerados nocivos ou não para a saúde humana.
- ✓ **CES:** Centro de Educação e Saúde
- ✓ **Desinfecção ou sanitização:** etapa da higienização capaz de eliminar os microrganismos patogênicos e reduzir o número de saprófitas a quantidades insignificantes alcançando um nível de segurança. Esta eliminação é feita através de agentes químicos ou métodos físicos adequados fomentando chegar a um nível que impeça a contaminação do alimento que se elabora.
- ✓ **Higienização:** procedimento que envolve a limpeza + desinfecção.
- ✓ **Limpeza:** remoção de sujidades de uma superfície.
- ✓ **Manipulação de alimentos:** Operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção do alimento preparado, envolvendo as etapas de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, transporte, distribuição e exposição à venda.

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Prof ^a Carolina Gondim	Aprovado por: Nutr. Danielle Melo
---	--	--------------------------------------


	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higiene e saúde dos Manipuladores</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 04</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 5/ 22

- ✓ Manipuladores de alimentos: Qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.
- ✓ Patogênicos: Mecanismo capaz de produzir doenças
- ✓ PCMO: Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional
- ✓ Procedimento Operacional Padronizado – POP: Procedimento escrito em forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos
- ✓ Saneantes: Substâncias ou preparações destinadas à higienização (lavagem, desinfecção ou desinfestação) domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos em lugares de uso comum e no tratamento de água.
- ✓ UAN : Unidade de Alimentação e Nutrição
- ✓ VDRL: Venereal Disease Research Laboratory (Laboratório de Pesquisa de Doenças Venéreas)

5 RESPONSABILIDADES

Função	Responsabilidade
Clínica Responsável	Execução dos laudos dos exames submetidos aos quais os funcionários foram submetidos
Auxiliar administrativo	Monitoramento
Responsável técnico (Nutricionista)	Verificação

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Prof ^a Carolina Gondim	Aprovado por: Nutr. Danielle Melo
---	--	--------------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higiene e saúde dos Manipuladores</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 04</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 6/ 22

6 DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS


6.1 CONTROLE CLÍNICO

Em consonância com a portaria nº 24, de 29/12/1994 e suas alterações, Norma Regulamentadora (NR7) – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – deve ser concedido aos funcionários da Unidade Operacional, prestado por clínica especializada, uma avaliação clínica e exames laboratoriais complementares, de acordo com determinação da legislação.

Exames aos quais os manipuladores são submetidos: coproparasitológico. Coprocultura, VDRL, hemograma, sumário (urina), cultura de secreção orofaríngea, cultura do material dos dedos e BAAR, não podendo apresentar todos, deve-se no mínimo apresentar os exames coproparasitológico, hemograma e sumário. Este controle deve ser realizado por um profissional médico admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho e na mudança de função (ANEXO i).

Devem ser realizados, na admissão e no acompanhamento periódico, os exames laboratoriais de coprocultura e coproparasitológico. Os exames de coprocultura e o coproparasitológico devem ser realizados semestralmente para aqueles que manipulem diretamente os alimentos ou participem diretamente da distribuição e oferta de refeições, e anualmente para aqueles envolvidos exclusivamente com atividades nas quais os alimentos encontrem-se totalmente embalados. De acordo com a Portaria CVS – 18 de 2008, o manipulador de alimentos não deve ser portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias. A periodicidade dos exames médicos e laboratoriais deve ser anual.

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Prof ^a Carolina Gondim	Aprovado por: Nutr. Danielle Melo
---	--	--------------------------------------

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higiene e saúde dos Manipuladores Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 04	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 7/ 22

Dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade deverá obedecer às exigências dos órgãos de Vigilância Sanitária e Epidemiológica locais.

Todos os funcionários que manipulam alimentos devem ser submetidos a exames médicos a cada seis meses, de acordo com o PCMSO. Estes exames devem ser realizados obedecendo às seguintes etapas:

- ✓ Avaliação dos riscos ocupacionais de cada funcionário
- ✓ Exame físico minucioso, com ênfase para a pele e mucosa
- ✓ Exames ocupacionais: parasitológicos e sorológicos, de acordo com o médico


Não devem manipular alimentos, os funcionários que apresentarem patologias ou lesões de pele, mucosas e unhas, feridas ou cortes nas mãos e braços, distúrbios gastrintestinais (diarréia ou disenteria) agudos ou crônicos, os que estiverem acometidos de infecções pulmonares ou orofaríngeas, com dentes destruídos por cáries e periodontites (inflamações que acometem gengivas e ossos de suporte dos dentes). O PCMSO fornecerá subsídios para garantir que os funcionários nessas situações, sejam afastados para outras atividades, sem prejuízo de qualquer natureza.

Os Atestados de Saúde Ocupacional (ASOs) com indicação da realização dos exames laboratoriais de coprocultura e coproparasitológico ou cópia destes, devem permanecer no local de trabalho.

Para a realização dos exames se deve:

- ✓ Preencher a ficha de requisição de exames, fornecida pela empresa contratada, de acordo com o função do colaborador
- ✓ Encaminhar o colaborador aos locais dos exames

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Prof ^a Carolina Gondim	Aprovado por: Nutr. Danielle Melo
---	--	--------------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higiene e saúde dos Manipuladores</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 04</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 8/ 22

- ✓ Confirmar a realização de todos os exames, junto ao médico responsável
- ✓ Conferir os resultados dos exames e, quando necessário, tomar as providências indicadas pelo laudo médico para tratamento, devendo o colaborador ser reencaminhado para novos exames
- ✓ Receber e arquivar o atestado de saúde expedido ao final do processo.


6.2 CONTROLE DIÁRIO

- ✓ Os colaboradores são instruídos a comunicar ao seu supervisor toda vez que manifestarem quaisquer problemas de saúde, antes de começar o trabalho para que sejam tomadas as providências cabíveis.
- ✓ Caso apresente algum ferimento, lesão ou infecção na pele, tratar primeiramente do ferimento
- ✓ Cobrir com bandagem, proteger com luva de látex e deve-se também ocorrer a mudança de função, para não haver um contato direto com o alimento.
- ✓ Os ASO's de seus colaboradores são mantidos devidamente organizados e arquivados.

6.3 ENTRADA DE FUNCIONÁRIOS

- ✓ Devem entrar pela porta exclusiva para funcionários
- ✓ Deve dirigir-se diretamente ao banheiro reservado para sua higienização

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Profª Carolina Gondim	Aprovado por: Nutr. Danielle Melo
---	--	--------------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higiene e saúde dos Manipuladores</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 04</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 9/ 22

- ✓ Retirar e guardar os adornos como: brincos, pulseiras, colares, amuletos, relógios e anéis, incluindo alianças.
- ✓ Tomar banho e usar toalha exclusiva
- ✓ Vestir-se com uniforme completo e devidamente limpo, destinado ao respectivo setor do funcionário


6.4 UNIFORME

- ✓ A empresa deve fornecer o uniforme completo ao funcionário (calças compridas, camisas e aventais de cor branca, ou cores claras, toucas e botas de plástico fechadas, antiderrapantes e em bom estado de conservação)
 - ✓ O uniforme deve ser compatível com a função exercida
 - ✓ Os uniformes devem estar conservados e limpos
 - ✓ Deve ser trocados diariamente
 - ✓ Uso exclusivo nas dependências internas do estabelecimento

6.5 HIGIENE PESSOAL

- ✓ Os cabelos devem ser presos e protegidos por toucas ou redes
- ✓ Não é permitido uso de barbas e cabelos devidamente cortados para homens
- ✓ As unhas devem encontrar-se curtas e sem esmalte
- ✓ Não é permitido uso de maquiagem, brincos, pulseiras, anéis, loções ou perfumes.
- ✓ O uso de desodorante é diário, sendo inodoro

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Profª Carolina Gondim	Aprovado por: Nutr. Danielle Melo
---	--	--------------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higiene e saúde dos Manipuladores</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 04</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 10/ 22

✓ As botas devem ser higienizadas em local específico antes de ir para o local de preparo dos alimentos

6.6 HIGIENIZAÇÃO E ANTISSEPSIA DAS MÃOS

A lavagem correta das mãos, encontra-se descrita no Apêndice I


6.6.1 Quando se deve higienizar as (frequência):

- ✓ Antes de iniciar o trabalho
- ✓ Antes de manipular o alimento
- ✓ Ao trocar de atividade, principalmente quando estiver manipulando alimento cru e for trabalhar com alimento cozido
- ✓ Antes e após usar luvas
- ✓ Após utilizar os sanitários
- ✓ Após pegar em dinheiro
- ✓ Após tossir, espirrar, assoar o nariz ou se coçar
- ✓ Após comer ou fumar
- ✓ Após recolher lixo e outros resíduos
- ✓ Após passar muito tempo em uma mesma atividade
- ✓ Todas as vezes que interromper um serviço

Devem ser afixados cartazes nos locais de higiene das mãos ensinando a maneira correta de higienizá-las e orientando para as áreas de menos acesso (ANEXO II)


6.7 PROGRAMA DE TREINANDO E MONITORAMENTO DOS FUNCIONÁRIOS

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Prof ^a Carolina Gondim	Aprovado por: Nutr. Danielle Melo
---	--	--------------------------------------

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higiene e saúde dos Manipuladores Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 04	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 11/ 22

- ✓ Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos
- ✓ A capacitação deve ser comprovada mediante documentação
- ✓ O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação com registro na UAN abordando, no mínimo, os seguintes temas:
 - Contaminantes alimentares
 - Doenças transmitidas por alimentos
 - Manipulação higiênica dos alimentos
 - Boas Práticas de Higiene e Comportamento Pessoal
- ✓ Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, tossir, cuspir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades
- ✓ Se for necessário assoar, o funcionário deve se dirigir ao banheiro e depois realizar a correta higienização das mãos
- ✓ Não colocar o dedo no nariz, no ouvido, mexer no cabelo ou se pentear
- ✓ O funcionário não deve deixar roupas e objetos pessoais nas áreas de manipulação de alimentos
- ✓ Não enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça que fique exposto ao alimento
- ✓ Não fazer uso de utensílios e equipamentos sujos
- ✓ Escovar os dentes após as refeições

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Prof ^a Carolina Gondim	Aprovado por: Nutr. Danielle Melo
---	--	--------------------------------------

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higiene e saúde dos Manipuladores Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 04	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 12/ 22

✓ Deve constar em documento sua participação no treinamento (Apêndice III)

Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.


7 MONITORAMENTO

O que?	Como?	Quem?	Quando?
Laudo dos exames aos quais os funcionários foram submetidos	Observação visual	Auxiliar administrativo	Observação sempre que o funcionário for submetido ao exame
Higiene pessoal dos manipuladores	Observação visual e preenchimento do check – list (Apêndice II)	Auxiliar administrativo	Observação visual diária.
Registro da participação dos funcionários em treinamentos	Observação visual	Auxiliar administrativo	Observação sempre que o funcionário realizar algum treinamento

8 AÇÕES PREVENTIVAS

- ✓ É necessário que o responsável técnico tenha total controle sobre os exames laboratoriais
- ✓ O uso dos uniformes deve ser completo do local
- ✓ A bota deve ser utilizada todos os dias corretamente

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Prof ^a Carolina Gondim	Aprovado por: Nutr. Danielle Melo
---	--	--------------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higiene e saúde dos Manipuladores</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 04</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 13/ 22


- ✓ O material para higienização deve ser adequado e estar em recipientes próprios
- ✓ Devem ser cobradas aos funcionários as boas práticas lhes ensinadas no treinamento

9 AÇÕES CORRETIVAS

Quando detectada alguma lesão, ferimento ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, o manipulador deve ser afastado da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

O não cumprimento do “Cronograma de Higienização” da empresa será corrigido com treinamentos específicos, além de revisão e atualização do cronograma, de acordo com mudanças nos produtos e métodos utilizados. Mesmo depois do treinamento se ainda houver erros nos procedimentos, o funcionário deve ser chamado atenção. Se ainda persistir, deve-se formalizar a advertência, não obstante, deve-se então aplicar a demissão.

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Prof ^a Carolina Gondim	Aprovado por: Nutr. Danielle Melo
---	--	--------------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higiene e saúde dos Manipuladores</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 04</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 14/ 22

10 VERIFICAÇÃO

O que?	Como?	Quem?	Quando?
Check-list de higiene e saúde dos manipuladores	Observação visual	Nutricionista	Mensalmente
Exames aos quais os funcionários foram submetidos	Observação visual	Nutricionista	Mensalmente
Registro da participação dos funcionários em treinamentos	Observação visual	Nutricionista	Mensalmente


11 REGISTRO

Todos os registros são arquivados pelos responsáveis pelo monitoramento e verificação, em pastas específicas, por ordem cronológica, na sala da nutricionista, por um período de um ano.

12 REGISTRO DAS ALTERAÇÕES

Data	Revisão	Descrição da alteração

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Prof ^a Carolina Gondim	Aprovado por: Nutr. Danielle Melo
---	--	--------------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higiene e saúde dos Manipuladores</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 04</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 15/ 22

13 APÊNDICES

Apêndice I – Lavagem correta das mãos

Apêndice II – Apêndice II - Check-list do controle de higienização e saúde dos manipuladores


14 ANEXOS

Anexo 1 – Exames estabelecidos aos funcionários

ANEXO II – Área de menos acesso no procedimento de higienização

ANEXO III – Documento de participação do funcionário no treinamento

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Prof ^a Carolina Gondim	Aprovado por: Nutr. Danielle Melo
---	--	--------------------------------------

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higiene e saúde dos Manipuladores Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 04	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 16/ 22


Apêndice I – Lavagem correta das mãos

Para uma correta lavagem das mãos, obedeça os seguintes passos:

- ✓ Utilize a água corrente para molhar as mãos e antebraço
- ✓ Esfregue a palma e o dorso das mãos com sabonete (líquido inodoro), inclusive as unhas e os espaços entre os dedos, por aproximadamente 15 segundos
- ✓ Enxágue bem com água corrente retirando todo o sabonete
- ✓ Seque-as com papel toalha branco ou outro sistema de secagem eficiente
- ✓ Esfregue as mãos com um pouco de produto anti-séptico (álcool a 70%)



Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Prof ^a Carolina Gondim	Aprovado por: Nutr. Danielle Melo
---	--	--------------------------------------


	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higiene e saúde dos Manipuladores</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 04</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 17/ 22

Apêndice II - Check-list do controle de higienização e saúde dos manipuladores

CONTROLE DA HIGIENIZAÇÃO E SAÚDE DOS MANIPULADORES				
DATA: / /				
ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELO MONITORAMENTO:				


ITEM	VERIFICAÇÃO	SIM	NÃO	Observação
01	Há a realização do controle de saúde dos manipuladores e consta em registro? (conforme legislação específica)			
02	Quando apresentam-se com lesões e/ou sintomas de enfermidades, são afastados da sua função, sendo designados para outra atividade?			
03	Apresentam-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos?			
04	Os uniformes são trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento?			
05	As roupas e objetos pessoais são guardados em local específico e reservado para este fim?			
06	Lavam cuidadosamente as mãos antes de manipular o alimento, após qualquer interrupção do serviço, após usar sanitários e sempre que se fizer necessário?			
07	São afixados cartazes de orientação sobre a correta antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios?			

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Prof ^a Carolina Gondim	Aprovado por: Nutr. Danielle Melo
---	--	--------------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higiene e saúde dos Manipuladores</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 04</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 18/ 22

08	Não fumam, falam quando desnecessário, cantam, assobiam, espirram, cospem, tosem, comem, manipulam dinheiro, falam no celular ou praticam outros atos que possam contaminar o alimento?			
09	Usam cabelos presos e protegidos, não sendo permitido o uso de barba ou bigode?			
10	As unhas são mantidas curtas, limpas e sem esmalte ou base?			
11	Durante a manipulação, são retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem?			
12	Os manipuladores são supervisionados periodicamente?			
13	Os visitantes cumprem os requisitos de higiene e saúde estabelecidos para os manipuladores?			


Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Profª Carolina Gondim	Aprovado por: Nutr. Danielle Melo
---	--	--------------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higiene e saúde dos Manipuladores</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 04</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 19/ 22

Apêndice III – Lista de Frequência para Registro de Treinamento

Nome ou Logo da Empresa	Registro de Treinamento	
Título do Evento:		
Objetivo:	Tipo de Evento:	
() Informativo () Aplicação	() Interno () Externo	
Data:	Duração:	Carga horária:
Instrutor:	Local:	Motivo do Treinamento:
Conteúdo Programático:		
Nome do Funcionário	Cargo	Assinatura
Assinatura do instrutor (a):		


Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Prof ^a Carolina Gondim	Aprovado por: Nutr. Danielle Melo
---	--	--------------------------------------

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higiene e saúde dos Manipuladores Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 04	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 20/ 22

ANEXO I – Exames estabelecidos aos funcionários


EXAMES	OBJETIVOS	FREQUENCIA	EXAME	RESPONSÁVEL
Coproparasitológico	Pesquisa de protozoários e helmintos	Quando for necessário	Admissionais, demissionais, mudança de cargo e retorno ao trabalho	Empresa terceirizada
Coprocultura	Pesquisa de bactérias patogênicas	Quando for necessário	Admissionais, demissionais, mudança de cargo e retorno ao trabalho	Empresa terceirizada
VDRL	Pesquisa de sífilis (aguda ou crônica)	Quando for necessário	Admissionais, demissionais, mudança de cargo e retorno ao trabalho	Empresa terceirizada
Sumário	Pesquisa de infecção urinária subclínica	Quando for necessário	Admissionais, demissionais, mudança de cargo e retorno ao trabalho	Empresa terceirizada
Hemograma	Anemia, alergia, parasitose, infecção (aguda ou crônica)	Quando for necessário	Admissionais, demissionais, mudança de cargo e retorno ao trabalho	Empresa terceirizada

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Prof ^a Carolina Gondim	Aprovado por: Nutr. Danielle Melo
---	--	--------------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higiene e saúde dos Manipuladores</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 04</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 21/ 22

Cultura de secreção orofaríngea	Para funcionários que apresentem quadro clínico compatível com infecções bacterianas	Quando for necessário	Admissionais, demissionais, mudança de cargo e retorno ao trabalho	Empresa terceirizada
Cultura do material dos dedos	Para verificar os resultados da implantação dos procedimentos de higienização das mãos	Quando for necessário	Admissionais, demissionais, mudança de cargo e retorno ao trabalho	Empresa terceirizada
BAAR	Pesquisa miobactérias patogênicas	Quando for necessário	Admissionais, demissionais, mudança de cargo e retorno ao trabalho	Empresa terceirizada

Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Prof ^a Carolina Gondim	Aprovado por: Nutr. Danielle Melo
---	--	--------------------------------------

	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Higiene e saúde dos Manipuladores</p> <p align="center">Nº de IDENTIFICAÇÃO POP – 04</p>	Data de Emissão: Julho /2013
		Revisão: 01
		Página 22/ 22

ANEXO II – Área de menos acesso no procedimento de higienização



Elaborado por: Discentes de Nutrição	Verificado por: Profª Carolina Gondim	Aprovado por: Nutr. Danielle Melo
---	--	--------------------------------------

APÊNDICE B – Distribuição de cargos e suas atribuições

Cargo	Número de funcionários	Atribuições	Jornada de Trabalho
Auxiliar de Serviços Gerais		Realizar qualquer atividade referente às funções de auxiliar de cozinha, auxiliar de pré-preparo, auxiliar de estoquista, copeiro, servente.	
Cozinheiro		Observar o cardápio diário e responsabilizar-se pela elaboração do mesmo. Coordenar as atividades relacionadas ao preparo das refeições. Preparar as refeições sob a supervisão do nutricionista atendendo aos métodos de cozimento e padrões de qualidade dos alimentos.	
Estoquista		Receber, conferir, registrar, armazenar e distribuir os gêneros alimentícios e outros materiais na U.A.N. Controlar os documentos e registros de quantidade e valores financeiros das mercadorias	

		Organizar e controlar as áreas de armazenamento, quanto às condições de higiene, segurança e temperatura.	
Auxiliar administrativo		Desenvolver as atividades administrativas envolvendo recursos humanos, materiais e financeiros. Receber, organizar e arquivar documentos.	
Nutricionista		Coordenar e controlar todas as atividades desenvolvidas e as equipes envolvidas na unidade. Elaborar cardápios de acordo com as necessidades da clientela. Encaminhar ordem de produção e requisições de compra ao estoque. Coordenar as atividades de produção (pré-preparo, preparo e distribuição). <input type="checkbox"/> Capacitar o pessoal da unidade. Elaborar rotinas de trabalho e escala de serviços dos funcionários. Elaborar descrição de	

		cargos. Coordenar e zelar pela higiene e segurança dos funcionários.	
--	--	---	--

APÊNDICE C – Pontuação referente aos critérios de seleção dos profissionais.

Critérios	Pontuação
Nível de escolaridade	
Conhecimento básico de Boas Práticas	
Hábitos saudáveis	
Postura e higiene pessoal	
Idade, sexo e porte	
Habilidade na execução de tarefas (via teste prático)	
Organização pessoal	

APÊNDICE G – Termo de Ciência destinado ao funcionário ao recebimento do EPI

Termo Livre Esclarecido

Eu, _____, ciente do recebimento em boas condições de uso do EPI (Equipamento de Proteção Individual) _____, comprometo-me a zelar pelo bom uso do material, responsabilizando-me pelas consequências por não uso ou, quaisquer inadequação decorrente da má utilização do mesmo.

Assinatura do Responsável

Assinatura da Nutricionista