



# **Manual de Boas Práticas**

**CARAJÁS CARAPICUÍBA**

Contato: [qualynutri1@gmail.com](mailto:qualynutri1@gmail.com)



## 1. Sumário

1	DEFINIÇÕES .....	4
2	DESCRIÇÃO DA EMPRESA .....	5
3	OBJETIVO .....	6
4	EQUIPE OPERACIONAL .....	7
4.1	PROGRAMAS DE CONTROLE MÉDICO E SAÚDE OCUPACIONAL - PCMSO .....	8
4.2	DOENÇAS CONTAGIOSAS E FERIMENTOS .....	9
4.3	PROGRAMAS DE GERENCIAMENTO DE RISCOS - PGR .....	10
4.4	UNIFORMES .....	11
4.5	HIGIENE DOS COLABORADORES .....	13
4.6	HIGIENIZAÇÕES DAS MÃOS .....	14
4.7	LUVAS .....	16
4.8	VISITANTES.....	18
4.9	TREINAMENTO DOS FUNCIONÁRIOS .....	18
5.	INSTALAÇÕES.....	19
5.1	CONDIÇÕES AMBIENTAIS EXTERNAS .....	19
5.2	ESTRUTURA E EDIFICAÇÕES.....	19
6.	HIGIENIZAÇÃO .....	28
6.1.	HIGIENE AMBIENTAL .....	28
6.2.	HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS.....	31
6.3.	MANEJO DE RESÍDUOS.....	31
6.4.	CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES URBANOS .....	32
6.5.	HIGIENIZAÇÃO DA CAIXA D'ÁGUA E LAUDO DE POTABILIDADE .....	33
6.6.	SISTEMA DE ESGOTO .....	33
6.7.	MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CONTROLE DE EQUIPAMENTOS .....	34
7.0.	ÁREAS.....	34
7.1.	AQUISIÇÃO DAS MATÉRIAS PRIMAS E ÁREA DE RECEBIMENTO .....	34
7.2	RECEBIMENTOS DE MERCADORIAS:.....	34
7.3	CONTROLES DE NÃO CONFORMIDADES NO RECEBIMENTO .....	41
7.4	DEVOLUÇÃO .....	41
8.0	ARMAZENAMENTO .....	41
8.1	PVPS .....	41
8.2	PRODUTOS CÁRNEOS .....	42
8.3	REFRIGERADOS .....	42
8.4	ALIMENTOS SECOS .....	42
8.5	HORTIFRÚTI.....	44
8.6	CONGELADOS .....	44
8.7	CRITÉRIOS PARA ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS PERECÍVEIS E CONGELADOS	44



9.0 TEMPERATURAS DOS EQUIPAMENTOS .....	46
9.1 Produtos Refrigerados.....	46
9.2 Produtos Congelados .....	47
10.0 EMBALAGENS APÓS ABERTURA .....	47
10.1 DESCONGELAMENTO.....	48
11.0 MANUSEIOS DAS CARNES.....	49
11.1. MANIPULAÇÃO DA PADARIA .....	49
11.2 MANUSEIO DOS HORTIFRUTIS .....	49
12. ANEXOS .....	51
13. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA: .....	60



## 1 DEFINIÇÕES

- **Alimento** --> Toda substância ou mistura no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento.
- **Animais Sinantrópicos** --> São aqueles que podem transmitir doenças ou causar agravos à saúde do homem, tais como moscas, formigas, aranhas, abelhas, pombos, ratos e baratas, entre outros.
- **Contaminante** --> Qualquer agente de origem física, biológica ou químicas adicionadas ao alimento que possam comprometer a segurança dos alimentos.
- **Contaminação cruzada** --> Transferência da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos não contaminados por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios, equipamentos, entre outros.
- **Boas Práticas** --> Procedimentos que devem ser adotados a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos conforme a legislação vigente.
- **Higienização antisséptica das mãos** --> Ato de higienizar as mãos com água e sabonete líquido associado a agente antisséptico.
- **Higienização de ambientes, equipamentos, utensílios e alimentos** --> Operação que compreende as etapas de limpeza e desinfecção.
- **Embalagem primária** --> É a embalagem que está em contato direto com os alimentos.
- **Equipamentos de refrigeração** --> destinados a manter as temperaturas dos alimentos resfriados ou congelados.
- **Ingrediente** --> É qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada.
- **Lote** --> Conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.
- **Material sanitário** --> Material que não favorece a migração de elementos para os alimentos.



	Manual de Boas Práticas CARAJÁS CARAPICUÍBA	Elaborado em 20/09/2025 Revisão: __/__/__
--	--	--

- **Manipulador de alimentos** --> Toda pessoa que manipule diretamente os alimentos embalados ou não, as embalagens, os equipamentos e utensílios utilizados em alimentos, e as superfícies que entram em contato com os alimentos.
- **Manipulação de alimentos** --> Operações efetuadas sobre as matérias-primas para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado ou do produto acabado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição, exposição à venda, oferta de refeições, entre outras.
- **Manual de Boas Práticas** --> Documento que descreve as operações realizadas que inclui os requisitos sanitários dos edifícios, da higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.

## 2 DESCRIÇÃO DA EMPRESA

RAZÃO SOCIAL	HUGÃO SUPERMECADO LTDA
CNPJ	10.963.097 / 0002-72
ENDEREÇO	Rua Estrada das Acácias, 598 – Parque Roseira, Carapicuíba –SP
EMAIL	<a href="mailto:carajascarapicuiba@bol.com.br">carajascarapicuiba@bol.com.br</a>
RAMO DE ATIVIDADE	Comércio varejista de autosserviço onde se exibem à venda de mercadorias variadas (gêneros alimentícios, artigos para limpeza doméstica, higiene pessoal, bebidas, artigos para a casa etc.) – supermercado.
RESPONSÁVEL LEGAL	Patrício



### Características Gerais

O **Mercado Carajás Carapicuíba** é um comércio varejista com enfoque em venda de produtos de mercearia, produtos de limpeza, utensílios domésticos, açougue, padaria e hortifrúti para o público em geral.

### Funcionamento

O estabelecimento funciona de domingo a domingo, nos seguintes horários:

- Domingo: 07h00min às 21h00min;
- Segunda-feira: 07h00min às 21h00min;
- Terça-feira: 07h00min às 21h00min;
- Quarta- feira: 07h00min às 21h00min;
- Quinta-feira: 07h00min às 21h00min;
- Sexta-feira: 07h00min às 21h00min;
- Sábado: 07h00min às 21h00min.

## 3 OBJETIVO

A finalidade deste Manual é descrever e padronizar as operações realizadas no **Mercado Carajás Carapicuíba** de forma simples, com intuito de nortear os funcionários que necessitem acessar esse documento para se recordar e assessorar o processo de boas práticas de manipulação, bem como fazer parte da documentação obrigatória exigida pelas legislações vigentes, como por exemplo, a CVS -5. Para isso, deve ficar em local de fácil acesso aos colaboradores e aos agentes de fiscalização.



#### 4 EQUIPE OPERACIONAL

O estabelecimento conta com 30 colaboradores, que cumprem os requisitos estabelecidos neste manual e exercem as seguintes funções:

<u><b>CARGO</b></u>	<u><b>QUANTIDADE</b></u>
<b>Operador de Caixa</b>	09
<b>Fiscal de Caixa</b>	02
<b>Balconista (açougue e padaria)</b>	10
<b>Açougueiro</b>	02
<b>Hortifrúti</b>	01
<b>Repositor</b>	03
<b>Gerente</b>	01
<b>Prevenção</b>	01
<b>Auxiliar de Limpeza</b>	01

- **Açougueiro** --> Responsável por trabalhar com os cortes das carnes, além de limpar e cortar a carne, solicitado pelos clientes do local.
- **Balconista** --> É o profissional encarregado pelo atendimento inicial aos consumidores. Ele registra solicitações, pedidos, apresenta produtos e concretiza vendas no local.
- **Operador de caixa** --> Responsável pela caixa registradora das lojas. Ele finaliza a compra dos clientes, recebe o pagamento, dá o troco, e emite a fatura.
- **Gerente** --> Coordena e guia as equipes, executa e dá ordens a fim de que as tarefas sejam cumpridas de acordo com os objetivos da empresa.
- **Repositor** --> Responsável pela organização, conservação e precificação dos produtos. Faz o registro de entrada e saída das mercadorias, tem controle dos níveis de estoque, solicitando a compra dos materiais necessários para reposição.
- **Auxiliar de limpeza** --> Realiza a limpeza, manutenção e conservação dos ambientes e espaços (fechados e ao ar livre).



- **Fiscal de caixa** --> Supervisiona as operadoras de caixa, assim como é responsável por tarefas de maior responsabilidade, como fazer devoluções de dinheiro, cancelar pagamentos, ou providenciar dinheiro para as caixas.
- **Prevenção de perdas** --> Administra riscos e elabora processos e políticas para evitar perdas oriundas de roubos, fraudes ou erros internos da empresa.
- **Administrativo** --> Profissionais responsáveis pelo gerenciamento da rotina diária de uma organização, desde o controle dos recursos financeiros, materiais e humanos ao desenvolvimento de estratégias de mercado.
- **Hortifrúti** --> Responsável por abastecer, organizar e higienizar os produtos no estoque e nas áreas de preparo. Ele também é responsável por selecionar e descartar a mercadoria imprópria para a venda, precificar os produtos e atender ao cliente.
- **Manutenção** --> realiza diagnóstico, instalação e manutenção preventiva e corretiva de sistemas, máquinas e equipamentos, conforme os procedimentos definidos e normas técnicas.

#### 4.1 PROGRAMAS DE CONTROLE MÉDICO E SAÚDE OCUPACIONAL - PCMSO

O PCMSO (Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional) é realizado uma empresa terceirizada e os exames devem ser realizados com a seguinte periodicidade:

- Anuais;
- Admissionais;
- No retorno ao trabalho;
- Mudança de função;
- Demissionais.

Os exames comumente feitos são coprocultura e coproparasitológico. O PCMSO e o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) devem permanecer à disposição da autoridade sanitária sempre que solicitados, no efetivo local de trabalho do manipulador, ou seja, no serviço de alimentação ou no estabelecimento comercial de alimentos. Os mesmos devem ser registrados na Planilha de Controle dos ASOS.

O ASO deve ser emitido para cada exame médico realizado em 02 vias pelo médico responsável pelo programa, sendo que a primeira via do ASO ficará arquivada no



local de trabalho e a segunda via do ASO, será obrigatoriamente entregue ao trabalhador, mediante recibo da primeira via. Todos os custos referentes aos exames e atestados de saúde são de responsabilidade da empresa.

De acordo com a **NR7**, o ASO deve conter as seguintes informações:

1. Nome completo do trabalhador, o número de registro de sua identidade (CPF) e sua função;
2. Descrição dos perigos ou fatores de risco identificados e classificados no PGR que necessitem de controle médico previsto no PCMSO, ou a sua inexistência;
3. Indicação e data de realização dos exames ocupacionais clínicos e complementares a que foi submetido o empregado;
4. Razão social e CNPJ ou CAEPF da organização;
5. Definição de apto ou inapto para a função específica que o trabalhador vai exercer ou exerceu ou exerceu;
6. Data, número de registro profissional e assinatura do médico que realizou o exame clínico (CRM);
7. Nome e número de registro profissional do médico responsável pelo PCMSO (se houver).

#### 4.2 DOENÇAS CONTAGIOSAS E FERIMENTOS

Os colaboradores que apresentarem sinais de lesões de pele, como por exemplo, infecção cutânea e/ou ferida e/ou corte nas mãos ou nos braços e sintomas de patologias como, gastroenterite aguda, infecções oculares, pulmonares ou faringites são orientados a informar ao superior imediato. O funcionário deverá ser encaminhado para o exame médico e tratamento, conseqüentemente será afastado das atividades de manipulação dos alimentos, enquanto persistirem essas condições de saúde. Apenas retornará às funções quando se apresentarem completamente curados. Quando o colaborador apresenta lesão nas mãos ou braços, somente é mantido na função se o ferimento permitir a desinfecção e a proteção com luva, de forma a não oferecer risco de contaminação aos alimentos.



### **4.3 PROGRAMAS DE GERENCIAMENTO DE RISCOS - PGR**

O estabelecimento implanta o PGR através de uma empresa terceirizada e especializada em Segurança e Saúde Ocupacional, compreendendo a elaboração de inventário de riscos, avaliação dos perigos, plano de ação, LTCAT (Laudo Técnico das Condições Ambientais do Trabalho), monitorização integral do programa, realização de controles periódicos dos riscos ambientais e conscientização do uso obrigatório de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs).

A cada **02 anos** devem ocorrer revisão e atualização do documento ou quando ocorrer alguma das seguintes situações:

- Mudanças na legislação;
- Ocorrência de acidentes no ambiente de trabalho;
- Implantação de novas medidas de prevenção;
- Mudanças nas máquinas, processos ou ambientes de trabalho que tragam novos riscos aos colaboradores;
- Quando se identifica uma pouca eficiência das orientações vigentes.

Os EPI's que o técnico do PGR apontar como necessários devem ser fornecidos pela empresa e entregues aos funcionários. Os EPI's carecem de obter o Certificado de Aprovação pelo Ministério do Trabalho (CA) e devem ser armazenados em local limpo, organizado e de fácil acesso. O responsável legal (empresa terceirizada ou nutricionista) deve ser habilitado a dar o treinamento com relação ao uso dos EPI's anualmente, ou sempre que necessário. A entrega dos EPI's tem o encargo de ser registrada na Ficha de recebimento do EPI's e uniformes e o treinamento aplicado e funcionários participantes devem ser documentados no Registro de Treinamento. As fichas preenchidas ficam à disposição da fiscalização na pasta de documentos.

#### **Devem ser utilizados os seguintes EPI's:**

##### **ATIVIDADES COM ÁGUA**

- Luva de borracha de cano longo ou médio;
- Avental de PVC branco;
- Bota de borracha antiderrapante.



<b>ATIVIDADES ENVOLVENDO CALOR</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Luva térmica;</li></ul>
<b>ATIVIDADES ENVOLVENDO FRIO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Japona Térmica</li><li>• Calça Térmica</li></ul>
<b>UTILIZAÇÃO DE PRODUTOS QUÍMICOS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Óculos de segurança</li><li>• Máscara de proteção</li><li>• Luva de borracha de cano longo ou médio</li><li>• Avental de PVC</li><li>• Sapato técnico;</li></ul>
<b>ATIVIDADES GERAIS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sapato técnico;</li><li>• Protetores Auriculares (locais com presença de altos ruídos);</li><li>• Luvas de malha de aço (açougue).</li></ul>

#### 4.4 UNIFORMES

Os funcionários que manipulam os alimentos cumprem os seguintes critérios:

<b>UNIFORMIZAÇÃO DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>❖ <b>Uso exclusivo do uniforme nas dependências do local;</b></li><li>❖ <b>Não utilizar panos, sacos ou plásticos para proteção do uniforme;</b></li><li>❖ <b>Não carregar objetos, crachás ou adornos nos uniformes;</b></li><li>❖ <b>Uso de touca descartável;</b></li><li>❖ <b>Uso adequado dos EPIS.</b></li></ul>



Os uniformes devem ser utilizados somente nas dependências do estabelecimento durante a jornada de trabalho, concretizando a troca diária. Os mesmos devem estar bem preservados, limpos, fechados, completos, apropriados para a atividade, sem bolsos acima da cintura com calçados totalmente fechados e antiderrapantes.

SETOR	UNIFORME
Caixas	Calças jeans (pessoal) e camiseta azul com logo da empresa.
Repositores	Calças jeans (pessoal), camiseta azul com logo da empresa e bota de segurança.
Prevenção de Perdas	Calças jeans (pessoal), camiseta azul com logo da empresa e bota de segurança.
Balconistas	Calça jeans (pessoal), camiseta azul com logo da empresa, sapato técnico e uso de touca.
Açougue	Calça branca, camiseta branca, avental de PVC branco, sapato técnico e/ou bota de segurança e uso da touca ou boné branco.
Hortifrúti	Calça jeans (pessoal), camiseta azul com logo da empresa, avental de PVC e sapato técnico de segurança.

A higienização e manutenção dos uniformes são realizadas pelos próprios funcionários. A entrega do uniforme e EPI's e suas respectivas substituições (mau estado de conservação) é realizada pela empresa, não gerando custo algum ao funcionário, que terá a responsabilidade de zelar pela higienização e conservação do mesmo.

Os colaboradores são monitorados 01 vez por semana quanto à limpeza e estado de conservação dos uniformes e EPIS. Esse monitoramento é realizado através da análise observacional/ visual que devem seguir as orientações dos hábitos higiênicos sanitários adequados. Caso ocorra, alguma não conformidade a responsável (nutricionista / técnica de nutrição) irá relatar no ATA ou no relatório eletrônico de visita e orientar os colaboradores para correção imediata e/ou até a próxima consultoria e/ou visita.



#### 4.5. HIGIENE DOS COLABORADORES

Os colaboradores são orientados a seguir as regras de conduta e higiene pessoal.

- ❖ Tomar banho diariamente;
- ❖ Escovar os dentes com frequência;
- ❖ Manter os cabelos limpos, presos e completamente protegidos com touca;
- ❖ Raspar a barba e bigode;
- ❖ Maquiagem leve (apenas o uso do batom com cores claras);
- ❖ Utilizar uniformes limpos e em bom estado de conservação;
- ❖ Utilizar calçados antiderrapantes limpos e em bom estado de conservação;
- ❖ Utilizar EPIS em bom estado de conservação;
- ❖ Conservar unhas curtas, limpas e sem esmaltes ou base;
- ❖ Caso sejam fumantes, fumar em locais permitidos e com a ausência do uniforme;
- ❖ Não usar qualquer objeto e/ou adornos como: pulseiras, anéis, colares, brincos, alianças, piercing e similares;
- ❖ Não usar desodorantes, loções, perfumes, cremes hidratantes ou substâncias que exalem perfume (fragrâncias fortes).
- ❖ PROIBIDO consumir alimentos no interior dos vestiários e nas áreas de manipulações dos alimentos;
- ❖ Não sentar ou deitar diretamente no piso ou em papelões com o uso dos uniformes;
- ❖ É VETADO tossir, espirrar sobre os alimentos, equipamentos e utensílios (quando houver a necessidade de tossir ou espirrar, o manipulador deverá se afastar dos alimentos, cobrir nariz e boca com as mãos e imediatamente realizar a higienização das mãos);
- ❖ Após levar a mão à boca, ao nariz, ao cabelo e às orelhas deve realizar a lavagem das mãos no momento imediato;
- ❖ É ILEGAL cuspir no ambiente de trabalho e nos alimentos;
- ❖ NÃO é permitido depositar roupas, EPIS e objetos pessoais nas



### Hábitos Higiênicos

- áreas de manipulação dos alimentos;
- ❖ É VETADO falar, cantar e assobiar sobre os alimentos;
- ❖ É PROIBIDO mascar gomas, palitos, chupar balas e se alimentar nas áreas produtivas;
- ❖ EVITAR experimentar alimentos com as mãos e com talheres e devolvê-los à panela sem prévia higienização. Devem-se utilizar utensílios limpos para esse fim e, após o uso, higienizá-los ou fazer o uso de utensílios descartáveis;
- ❖ É VETADO enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer parte da vestimenta (o suor deverá ser enxugado com papel toalha descartável e imediatamente realizar a higienização das mãos);
- ❖ PROIBIDO manipular dinheiro na área de produção dos alimentos.

#### 4.6 HIGIENIZAÇÕES DAS MÃOS

Os colaboradores são orientados, quanto ao correto procedimento e frequência de higienização das mãos, através do treinamento de Boas Práticas de Manipulação. Além disso, a conscientização e a periodicidade do processo e procedimentos adequados são reforçadas ao decorrer das visitas semanais.

É obrigatória a instalação das pias exclusivas para lavagem das mãos nos seguintes locais: sanitários para os funcionários e ao público, no refeitório, nos setores de vendas de frutas, verduras e legumes, nos pontos estratégicos em relação ao fluxo de produção, de forma a garantir o fácil acesso a todos os funcionários e evitar a contaminação cruzada. As cubas das pias devem ser instaladas em números suficientes de modo a atender todas as áreas de manipulação, o lavatório deve as seguintes características abaixo descritas:

#### LAVATÓRIOS DE MÃOS – CARACTERÍSTICAS



✚ Torneira de preferencialmente de acionamento e fechamento automático;

✚ Sabonete líquido antisséptico neutro (inodoro e sem cor);



- + Papel toalha descartável não reciclado;
- + Lixeira com tampa de acionamento por pedal, com a finalidade do descarte de papel higiênico e do papel toalha utilizado na secagem das mãos;
- + Cartaz explicativo sobre o passo a passo do processo de higienização das mãos (POP);

### LAVAGEM DE MÃOS – PROIBIDA



- + Uso de sabonete em barra;
- + Utilização do sabão em pedra;
- + Uso do sabão em pó;
- + Utilizar detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos.

### O funcionário deve higienizar as mãos sempre que:

- + Chegar ao trabalho;
- + Após o manuseio de lixo e outros resíduos;
- + Antes de vestir luvas descartáveis;
- + Após a utilização dos sanitários ou vestiários;
- + Iniciar, interromper ou trocar de atividade;
- + Fumar;
- + Usar utensílios e materiais de limpeza, como vassouras, rodos, pás, panos
- + Após o manuseio dos alimentos não higienizados ou crus;
- + Tocar em sacarias, caixas, garrafas, maçanetas, sapatos ou outros objetos estranhos à atividade.



✚ Antes de manipular alimentos submetidos à cocção, higienizados ou prontos para consumo;

✚ Tossir, espirrar, assuar o nariz, secar o suor, tocar no corpo ou cabelo.

✚ Pegar ou manusear o dinheiro e máscaras.

## HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS



### 4.7 LUVAS

As utilizações das luvas são essenciais para proteger as mãos dos trabalhadores em áreas de risco, como por exemplo, no manuseio dos produtos químicos, na manipulação de objetos cortantes e pontiagudos. Além disso, evitam infecções, queimaduras, cortes, dentre outros.

As luvas estão incluídas nos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) que são de uso obrigatório por lei, pelo Ministério do Trabalho e Emprego e regulamentadas pela



Norma Regulamentadora NR6. São usadas em diversas áreas e setores como:

TIPOS DE LUVAS	UTILIZAÇÃO CORRETA DAS LUVAS E SETORES
<b>Luvras descartáveis</b> 	 <b>Açougue; padaria e hortifrútis:</b> Utilizadas durante a manipulação dos alimentos e devem ser trocadas sempre que houver mudanças nas atividades. As mesmas devem ser descartadas imediatamente após terem sido retiradas das mãos.
<b>Luvras térmicas</b> 	 <b>Padaria:</b> Utilizadas em equipamentos com extremas temperaturas, como nos fornos elétricos. Devem ser mantidas bem conservadas e limpas de forma a evitar a contaminação das mãos e dos alimentos. Realizar a troca <b>SEMPRE</b> que necessário (mal estado de conservação).
<b>Luvras de borracha (cano longo)</b> 	 <b>Todos os setores do estabelecimento:</b> Aplicadas na manipulação dos produtos químicos, na higienização dos ambientes, equipamentos e utensílios, na coleta e no transporte de lixo e na limpeza dos sanitários.  Após a utilização das mesmas devem ser adequadamente higienizadas e guardadas em local próprio e isolado.
<b>Luvras de malha de aço</b> 	 <b>Açougue:</b> Devem ser utilizadas nos cortes das carnes e frangos.  Após a sua utilização, as luvas devem ser devidamente higienizadas e guardadas em local limpo e organizado.



#### 4.8 VISITANTES

Todas as pessoas que não fazem parte da equipe envolvida nos serviços de alimentação deste mercado são consideradas visitantes. Os mesmos devem estar minimamente informados sobre Boas Práticas de manipulação de alimentos e cumprir os requisitos de higiene e saúde estabelecidos para os funcionários, como:

#### VISITANTES – ORIENTAÇÕES



- ❖ Manter os cabelos limpos, presos e completamente protegidos com touca;
- ❖ Raspar a barba e bigode;
- ❖ Conservar unhas curtas, limpas e sem esmaltes ou base;
- ❖ Utilizar uniformes e EPIS limpos e em bom estado de conservação;
- ❖ Não usar qualquer objeto e/ou adornos como: pulseiras, anéis, colares, brincos, alianças, piercing e similares.

#### É VEDADA A ENTRADA DE VISITANTES QUE:

**Estiverem com ferimentos expostos, gripes, doença respiratória ou qualquer quadro clínico que possa representar risco de contaminação aos alimentos.**

#### 4.9 TREINAMENTO DOS FUNCIONÁRIOS

O treinamento ocorre anualmente ou sempre que necessário. Os colaboradores das áreas de manipulação dos alimentos recebem o treinamento quanto aos aspectos gerais das Boas Práticas na Manipulação de Alimentos. **Os temas abordados são:**

- + Introdução às Boas Práticas;
- + Tipos de contaminação (biológica; química e física);
- + DTAS (doenças transmitidas pelos alimentos);
- + Métodos de reduzir ou evitar os tipos de contaminação ao alimento;
- + Contaminação cruzada;



- + Lavagem de mãos (passo a passo sobre a higienização, especificando em quais momentos devem ser concretizadas as adequadas lavagens);
- + Higiene pessoal;
- + Higienização das instalações físicas;
- + Higienização dos equipamentos e utensílios;
- + Processo de descongelamento;
- + Identificação dos produtos após abertos;
- + Uso adequado dos EPIS;
- + Manejo dos produtos químicos;
- + Manejo dos resíduos orgânicos;
- + Armazenamento das mercadorias secas e perecíveis;
- + Recebimento das mercadorias secas e perecíveis.

Estes treinamentos são documentados no Registro de Treinamento, que contempla o conteúdo programático, carga horária e registro nominal de participação de funcionários. Os registros preenchidos ficam sob responsabilidade da gerência, armazenadas na pasta exclusiva para a Vigilância Sanitária.

## **5. INSTALAÇÕES**

### **5.1 CONDIÇÕES AMBIENTAIS EXTERNAS**

O estabelecimento fica localizado em uma via pública livre de entulhos e resíduos em seu entorno, não propiciando a atração e abrigo de vetores e pragas. São mantidas limpas, organizadas, em boas condições de conservação, livres de focos de insalubridades e materiais em desuso.

### **5.2 ESTRUTURA E EDIFICAÇÕES**

As instalações são organizadas de forma a facilitar a execução dos procedimentos operacionais, os colaboradores são orientados a seguir os fluxos ordenados, contínuos, sem cruzamento de etapas e linhas do processo de produção, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição do produto acabado.



A estrutura do Carajás Carapicuíba é constituída por:

❖ **MERCEARIA (LOJA) // HOTIFRUTI:**

- + **Piso** --> Material impermeável, lavável, de fácil higienização, resistente ao uso e aos produtos de limpeza e desinfecção. Deve ser antiderrapante, livre de pequenos *buracos e rachaduras*;
- + **Paredes (pintura)** --> Acabamento liso, cor clara e lavável. Devem ser livres descascamentos na pintura, manchas escuras, infiltrações e serem resistentes aos impactos, à higienização e ao calor;
- + **Teto** --> Possui acabamento liso, cor clara, lavável e resistente ao calor. Apresentam pequenas aberturas (vãos e/ou buracos) e devem ser livres de frestas, infiltrações, bolores e goteiras;
- + **Janelas** --> Material liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza. Devem possuir mecanismos de proteção (telas milimétricas) adequados contra o acesso de animais sinantrópicos e outros contaminantes;
- + **Porta (portão)** --> Feita em aço, de acabamento ondulado, impermeável, fácil limpeza, resistente a impactos e aos produtos de limpeza;
- + **Iluminação** --> As lâmpadas são de LED. Devem fornecer iluminação uniforme, com ausência das lâmpadas queimadas, sem ofuscamentos, contrastes excessivos, sombras e cantos escuros. *As fiações elétricas DEVEM ser embutidas.*
- + **Ventilação** --> A renovação do ar é proporcionada pelo ventilador e pela forma natural, abertura da janela e porta do local. Garantindo o conforto térmico e mantendo o ambiente livre de fungos, gases, pós, fumaças, gorduras e condensação de vapores.
- + **Equipamentos do setor** --> Frízeres, refrigeradores, balanças, termômetros, ventiladores.
- + **Móveis do setor** --> Gôndolas e prateleiras.



❖ **AÇOUGUE:**

- + **Piso (azulejo)** --> Material impermeável, lavável, de fácil higienização e resistente ao uso e aos produtos de limpeza e desinfecção. Deve ser livre de *azulejos quebrados*, *buracos* e possuir inclinação suficiente em direção aos ralos para impedir que a água fique estagnada.
- + **Ralos** --> Possuem mecanismos de abre e fecha preservado. São dotados de dispositivos resistentes que impeçam a passagem de pragas e vetores urbanos.
- + **Paredes (pintura)** --> Apresentam acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e resistente aos impactos, à higienização e ao calor. Porém, são notórios pequenos buracos e rachaduras, podendo acometer a proliferação de vetores e pragas.
- + **Teto** --> Possui acabamento liso, cor clara, lavável e resistente ao calor. Apresenta a **AUSÊNCIA** de vãos e/ou buracos e **SÃO** livres de frestas, infiltrações, bolores e goteiras.
- + **Porta (ferro)** --> Acabamento ondulado, impermeável, fácil limpeza, resistente a impactos e aos produtos de limpeza. Deve ser livre de imperfeições, como por exemplo, ferrugens.
- + **Iluminação** --> As lâmpadas do local são de LED, fornecem iluminação uniforme, sem ofuscamentos, contrastes excessivos, sombras e cantos escuros, e não altera as características sensoriais dos alimentos. Deve possuir proteção contra queda e explosões acidentais. As fiações elétricas **SÃO** embutidas.
- + **Ventilação** --> A renovação do ar é feita de forma natural, proporcionada pela abertura da porta do local. Garantindo o conforto térmico e mantendo o ambiente livre de fungos, gases, pós, fumaça, gordura e condensação de vapores.
- + **Pia de lavagem das mãos** --> Apresentam papeleira (abastecida com papel toalha não reciclável), saboneteira (deve ser abastecida com sabonete antisséptico) e lixeira contendo tampa e acionamento de pedal.
- + **Equipamentos do setor** --> Moedor de carne, Balança (02), Balcão expositor de refrigeração (02), Balcão expositor (sem refrigeração), Serra fita, Câmara Refrigerada (03) e Câmara Congelada.
- + **Móveis do setor** --> Bancadas de inox (02).



❖ **PADARIA:**

- + **Piso (azulejo)** --> Material impermeável, lavável, de fácil higienização e resistente ao uso e aos produtos de limpeza e desinfecção. Devem ser livres de *rachaduras, azulejos quebrados e buracos*, podendo ocasionar acúmulo de água (infiltrações).
- + **Ralos** --> Possuem mecanismos de abre e fecha preservado. São dotados de dispositivos resistentes que impeçam a passagem de pragas e vetores urbanos.
- + **Paredes (azulejos)** --> Acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e resistente aos impactos, à higienização e ao calor. *Devem ser livres* de pequenos buracos e rachaduras nos AZULEJOS.
- + **Teto** --> Possui acabamento liso, cor clara, lavável e resistente ao calor. Apresentam pequenas aberturas (vãos e/ou buracos) e devem ser livres de frestas, manchas amareladas, infiltrações, bolores e goteiras.
- + **Iluminação** --> As lâmpadas são de LED. Devem fornecer iluminação uniforme, com ausência das lâmpadas queimadas, sem ofuscamentos, contrastes excessivos, sombras e cantos escuros. Devem possuir proteções contra queda e explosões acidentais. As fiações elétricas *do forno elétrico devem ser* embutidas.
- + **Ventilação** --> A renovação do ar é feita de forma natural, proporcionada pela abertura da porta da loja. DEVE GARANTIR o conforto térmico e MANTER o ambiente livre de fungos, gases, pós, fumaça, gordura e condensação de vapores.
- + **Pia de lavagem das mãos** --> Apresentam papelreira (abastecida com papel toalha não reciclável), saboneteira (devem ser abastecidas com sabonete antisséptico) e lixeira contendo tampa e acionamento de pedal.
- + **Equipamentos do setor** --> Balança, Forno elétrico, Balcão refrigerado (01), Balcão expositor (ausência de refrigeração), Freezer vertical, Freezer horizontal (02), Climatizadora, Fatiador de frios, vitrine térmica (ESTUFA) e Câmara refrigerada.
- + **Móveis do setor** --> Bancada de manipulação (02), Esqueleto e Carrinhos dos pães (06).



❖ **REFEITÓRIO // COZINHA:**

- + **Piso (azulejo)** --> Impermeável, facilmente lavável, resistente ao uso e aos produtos de limpeza. É antiderrapante, de cor clara, liso e apresenta bom estado de conservação.
- + **Ralos** --> Possuem mecanismos de abre e fecha preservado. São dotados de dispositivos resistentes que impeçam a passagem de pragas e vetores urbanos.
- + **Janelas (alumínio)** --> Material liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza. Devem possuir mecanismos de proteção (telas milimétricas) adequados contra o acesso de animais sinantrópicos e outros contaminantes.
- + **Paredes (pintura)** --> Acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, resistente aos impactos, à higienização e ao calor. *Devem ser livres* de manchas escuras e outras imperfeições.
- + **Teto** --> Apresenta cor clara, com acabamento liso, lavável, sem frestas e em bom estado de conservação.
- + **Porta (alumínio)** --> Material resistente, impermeável, de fácil limpeza e apresenta bom estado de conservação. Deve conter um dispositivo de fechamento automático.
- + **Iluminação** --> A área tem lâmpadas de LED, a iluminação é uniforme, sem ofuscamentos, contrastes excessivos, sombras e cantos escuros. As fiações elétricas são embutidas.
- + **Ventilação** --> A renovação do ar é feita de forma natural pela abertura da janela e da porta. A ventilação proporciona a renovação do ar e garante que o ambiente fique livre de fungos, gases, pó, fumaças, gorduras e condensação de vapores.
- + **Equipamentos do setor** --> Microondas, Fogão e Geladeira.
- + **Móveis do setor** --> Mesas, prateleiras, armários e cadeiras.



❖ **SANITÁRIO FEMININO:**

- + **Piso** --> Impermeável, facilmente lavável, resistente ao uso e aos produtos de limpeza. É antiderrapante, de cor clara, liso e apresenta a ausência de buracos.
- + **Ralos** --> Necessitam possuir mecanismo de abre e fecha preservado. Devem ser dotados de dispositivos resistentes que impeçam a passagem de pragas e vetores urbanos.
- + **Paredes (azulejos+ pintura)** --> Acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, resistente aos impactos, à higienização e ao calor. *Devem ser livres de AZULEJOS quebrados e/ou danificados.*
- + **Teto** --> Possui acabamento liso, cor clara, lavável e resistente ao calor. Devem ser livres de frestas, infiltrações, *bolores* e goteiras;
- + **Porta (madeira)** --> Deve ser de material resistente, impermeável, de fácil limpeza e apresentar a AUSÊNCIA do descascamento na pintura. Deve conter um dispositivo de fechamento automático e proteção contra entrada de pragas nos batentes do móvel.
- + **Iluminação** --> Apresenta lâmpadas de LED, a iluminação é uniforme e sem ofuscamentos. As fiações elétricas são embutidas.
- + **Pias exclusivas de lavagem de mãos** --> Deve conter saboneteira abastecida com sabonete antisséptico, inodoro e neutro, deve conter papelreira abastecida com papel não reciclável. Há a presença da lixeira com tampa e acionamento de pedal.
- + **Ventilação** --> A renovação de ar é feita de forma natural pela abertura da porta. A ventilação proporciona a renovação do ar e garante que o ambiente fique livre de fungos, gases, pós, fumaça, gordura e condensação de vapores.



❖ **SANITÁRIO MASCULINO:**

- + **Piso** --> Impermeável, facilmente lavável, resistente ao uso e aos produtos de limpeza. É antiderrapante, de cor clara, liso e apresenta a ausência de buracos.
- + **Ralos** --> Necessitam possuir mecanismo de abre e fecha preservado. Devem ser dotados de dispositivos resistentes que impeçam a passagem de pragas e vetores urbanos.
- + **Paredes (azulejos+ pintura)** --> Acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, resistente aos impactos, à higienização e ao calor. São livres de azulejos quebrados e/ou danificados e outras imperfeições.
- + **Teto** --> Possui acabamento liso, cor clara, lavável e resistente ao calor. Devem ser livres de frestas, buracos e/ou vãos (podendo ocasionar infiltrações).
- + **Porta (madeira)** --> Deve ser de material resistente, impermeável, de fácil limpeza e apresentar a AUSÊNCIA do descascamento na pintura. Deve conter um dispositivo de fechamento automático e proteção contra entrada de pragas nos batentes do móvel.
- + **Iluminação** --> Apresenta lâmpadas de LED, a iluminação é uniforme e sem ofuscamentos. As fiações elétricas são embutidas.
- + **Pias exclusivas de lavagem de mãos** --> Deve conter saboneteira abastecida com sabonete antisséptico, inodoro e neutro, deve conter papelreira abastecida com papel não reciclável. Há a presença da lixeira com tampa e acionamento de pedal.
- + **Ventilação** --> A renovação de ar é feita de forma natural pela abertura da porta. A ventilação proporciona a renovação do ar e garante que o ambiente fique livre de fungos, gases, pós, fumaça, gordura e condensação de vapores.



❖ **VESTIÁRIO FEMININO:**

- + **Piso (azulejo)** --> Impermeável, facilmente lavável, resistente ao uso e aos produtos de limpeza. É antiderrapante, de cor clara, liso e apresenta a ausência de buracos.
- + **Paredes (azulejos+ pintura)** --> Acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, resistente aos impactos, à higienização e ao calor. Devem ser livres de manchas escuras (pintura) e outras imperfeições.
- + **Teto** --> Possui acabamento liso, cor clara, lavável e resistente ao calor. *Devem ser livres* de frestas, bolores e conter revestimento adequado na pintura.
- + **Porta (ferro)** --> Acabamento liso, impermeável, fácil limpeza, resistente a impactos e aos produtos de limpeza. *Deve ser livre* de imperfeições, como por exemplo, ferrugens e conter um dispositivo de fechamento automático.
- + **Iluminação** --> Apresenta lâmpadas de LED, a iluminação é uniforme e sem ofuscamentos. As fiações elétricas *das tomadas devem ser embutidas*.
- + **Ventilação** --> A renovação de ar é feita de forma natural pela abertura da porta. A ventilação proporciona a renovação do ar e garante que o ambiente fique livre de fungos, gases, pós, fumaça, gordura e condensação de vapores.

❖ **VESTIÁRIO MASCULINO:**

- + **Piso** --> Impermeável, facilmente lavável, resistente ao uso e aos produtos de limpeza. É antiderrapante, de cor clara, liso e apresenta a ausência de buracos.
- + **Paredes (azulejos+ pintura)** --> Acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, resistente aos impactos, à higienização e ao calor. Devem ser livres de manchas escuras (pintura) e outras imperfeições.
- + **Teto** --> Possui acabamento liso, cor clara, lavável e resistente ao calor. *Devem ser livres* de frestas, bolores e conter revestimento adequado na pintura.
- + **Porta (alumínio)** --> Material resistente, impermeável, de fácil limpeza e apresenta bom estado de conservação. Deve conter um dispositivo de fechamento automático.
- + **Iluminação** --> Apresenta lâmpadas de LED, a iluminação é uniforme e sem ofuscamentos. As fiações elétricas são embutidas.



- + **Ventilação** --> A renovação do ar é feita de forma natural pela abertura da porta. A ventilação proporciona a renovação do ar e garante que o ambiente fique livre de fungos, gases, pós, fumaça, gordura e condensação de vapores.

❖ **ESTOQUE:**

- + **Piso** --> Material impermeável, lavável, de fácil higienização, resistente ao uso e aos produtos de limpeza e desinfecção. Deve ser livre de imperfeições, como por exemplo, *buracos, trincas e rachaduras*;
- + **Paredes (pintura)** --> Acabamento liso, cor clara e lavável. São resistentes aos impactos, à higienização e ao calor. *Devem ser livres* descascamentos na pintura, buracos e rachaduras.
- + **Teto** --> Possui acabamento liso, cor clara, lavável e resistente ao calor. Apresentam pequenas aberturas (vãos e/ou buracos) e devem ser livres de frestas, infiltrações, bolores e goteiras.
- + **Porta (portão)** --> Feita em aço, de acabamento ondulado, impermeável, fácil limpeza, resistente a impactos e aos produtos de limpeza. *Deve ser livre* de imperfeições, como por exemplo, ferrugens e deve conter a proteção contra entrada de pragas nos batentes do móvel.
- + **Iluminação** --> As lâmpadas são de LED, fornecem iluminação uniforme, sem ofuscamentos, contrastes excessivos, sombras e cantos escuros. As fiações elétricas são embutidas.
- + **Ventilação** --> A renovação do ar é feita de forma natural, proporcionada pela abertura porta e através do sistema de exaustão. Garantindo o conforto térmico e mantendo o ambiente livre de fungos, gases, pós, fumaças, gorduras e condensação de vapores.
- + **Móveis do setor** --> Prateleiras e Estrados e/ou paletes.



## 6. HIGIENIZAÇÃO

Os colaboradores recebem treinamento quanto aos corretos procedimentos de higienização das instalações físicas, móveis, equipamentos e utensílios. Os treinamentos são documentados no Registro de Treinamentos. Os registros preenchidos ficam armazenados dentro da pasta de documentos obrigatórios exigidos pela Vigilância Sanitária e fica sob a responsabilidade da gerência do estabelecimento.

O monitoramento do processo de higienização das instalações, dos equipamentos, utensílios e móveis são concretizados semanalmente (01 vez por semana). Este acompanhamento é realizado através da análise observacional/ visual que deve seguir as orientações e instruções baseadas nos hábitos higiênicos sanitários adequados. Caso ocorra, alguma não conformidade a responsável (nutricionista / técnica de nutrição) irá relatar no ATA ou no relatório eletrônico de visita e orientar os colaboradores para correção imediata e/ou até a próxima consultoria e/ou visita.

### 6.1. HIGIENE AMBIENTAL

As instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higienicossanitárias apropriadas e bom estado de conservação. **As etapas obrigatórias do procedimento de higienização são:** remoção de sujidades; lavagem com água e sabão ou detergente; enxague com água corrente; desinfecção química, seguida de enxague final, evitando a contaminação química ocasionada pelo acúmulo de resíduos e odores fortes ou com cheiro.

A higienização deve ocorrer, preferencialmente, em área própria. Os procedimentos e a periodicidade da higienização devem ser estabelecidos em Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).

Os produtos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem ser identificados e **armazenados em local específico, fora das áreas de preparo e armazenamento de alimentos.**





Os produtos químicos devem estar regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e utilizados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes, dentro do prazo de validade.

Os produtos de uso profissional devem ser acompanhados de fichas técnicas e dados de segurança.



**PROCEDIMENTOS E UTENSÍLIOS ADEQUADOS:**

UTENSÍLIOS	PROCEDIMENTOS
Esponja dupla face;	Utilizar EPIs (luvas, aventais de PVC, máscaras, óculos de proteção) quando manusear produtos corrosivos ou que possam causar danos à saúde;
Fibras sintéticas;	Quando utilizado borrifadores para as soluções, estes devem estar devidamente identificados;
Escovas com cerdas fixas;	Seguir as recomendações do fabricante quanto à dosagem e diluição dos produtos químicos;
Rodo com cabo de alumínio ou de plástico;	Controlar a operação de limpeza para que os equipamentos e suas partes removíveis a serem lavados e desinfetados mantenham-se apoiados em algum suporte, não tocando diretamente o piso;
Vassoura com cabo de alumínio ou plástico, para limpeza úmida.	Manter o ambiente limpo e seco;
Panos de limpeza descartáveis com troca adequada.	Não misturar os produtos de higienização. Exemplo: detergentes e desinfetantes;
Esfregão;	A limpeza deve ocorrer imediatamente, quando houver derramamento de algum produto. Evitando contaminações e acidentes de trabalho.



**PROCEDIMENTOS E UTENSÍLIOS INADEQUADOS:**



UTENSÍLIOS	PROCEDIMENTOS
Esponja ou escova de aço;	Varrer a seco durante a manipulação dos alimentos;
Pano de algodão, de material não descartável;	Manter esponjas de limpeza imersas em solução clorada ou em recipiente com detergente;
Objetos pontiagudos, pontas de facas e agulhas.	Usar panos não descartáveis para secagem de utensílios, bancadas e equipamentos;
Escova ou vassoura com cabo de madeira	Reaproveitamento de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos.
Vassoura com cabo de alumínio ou plástico, para limpeza úmida.	Manter o ambiente com poças de água;
Escova de piaçava;	Usar escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos;
Palha de aço;	Usar nas áreas de manipulação, os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros, sanitários e outras áreas;



## 6.2. HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

A periodicidade e os métodos de higienização dos equipamentos e utensílios são compatíveis com os processos de produção e com os produtos químicos utilizados. Além disso, as operações são realizadas por funcionários capacitados na área de procedimento do saneamento e desinfecção, com foco na abordagem sobre o manuseio dos produtos para limpeza que podem causar danos a saúde, como por exemplo, os desincrustantes utilizados na limpeza dos fornos para a remoção de gorduras. Reforçando que toda água utilizada para a higienização são descarregadas diretamente na rede de esgoto.

Todos os equipamentos e utensílios usados nas áreas de manipulação que entram em contato com alimentos são de materiais que não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos e os equipamentos são resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e sanitização.

As superfícies são lisas, isentas de imperfeições, não absorventes e confeccionadas com materiais que não oferecem risco de contaminação ao produto. Equipamentos e utensílios de madeira não são utilizados na manipulação dos alimentos.

## 6.3. MANEJO DE RESÍDUOS

Os resíduos orgânicos são acondicionados em recipientes próprios, com tampa sem acionamento manual e em perfeito funcionamento. São constituídos com material de fácil limpeza, com capacidade compatível ao volume gerado e são revestidos com sacos plásticos próprios para lixo. O local não proporciona a passagem exclusiva para saída do lixo, porém são retirados das áreas de produção em horários distintos referentes ao recebimento das mercadorias.

Os resíduos são retirados das áreas de manipulação nas trocas de turnos dos colaboradores, no período noturno, antes do encerramento das atividades e sempre que houver a necessidade, com o objetivo de evitar a contaminação cruzada.

Os resíduos orgânicos são armazenados em uma área própria, de material lavável, contendo portas de ferro que impedem a entrada de vetores, pragas urbanas e voadoras, localizada na área externa do mercado. Já os resíduos recicláveis, são alocados em uma lixeira contêiner grande, constituído de material lavável, com tampa sem acionamento manual e em perfeito funcionamento. A capacidade deve ser compatível ao volume gerado pelo estabelecimento.



A coleta é realizada 03 vezes por semana por uma empresa terceirizada, chamada 4rambiental. Após a coleta de ambos os resíduos a instituição deixa com o local um certificado da coleta.

A área da coleta deve ser mantida em condições de higiene, protegida contra sol, chuva, vetores e pragas urbanas.





#### **6.4. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES URBANOS**

O programa de controle de vetores e pragas urbanas é constituído de medidas preventivas e corretivas de forma contínua, constatando todas as medidas necessárias para impedir a atração, o acesso, o abrigo e a proliferação de vetores e pragas urbanas no local.

O controle químico de pragas é realizado por uma empresa terceirizada devidamente registrada na Secretaria Municipal de Saúde. A empresa contratada é devidamente licenciada e/ou cadastrada pelos órgãos do Sistema de Vigilância em Saúde, apresentam produtos autorizados e registrados pela ANVISA e o procedimento é realizado trimestralmente (a cada 03 meses).

Após as visitas técnicas, a empresa emite o relatório da execução do trabalho onde relata as informações dos serviços prestados e as medidas preventivas necessárias para o controle da infestação, considerando as características das instalações e das atividades desenvolvidas no local. Os documentos e o certificado ficam armazenadas na pasta exclusiva para a vigilância sanitária sob responsabilidade da gerência.

Além disso, foram implantados os procedimentos de Boas Práticas de Manipulação, com o objetivo de prevenir ou minimizar a presença de vetores e pragas urbanas, como insetos, roedores, aves e outros. Os mecanismos são:

-  Evitar o acúmulo de resíduo nas lixeiras, ou de material em desuso nas áreas, ou qualquer condição que sirva de atrativo ou abrigo de pragas;
-  Manter lixeiras sempre fechadas;
-  Impedir o acesso de pragas nas áreas internas através de barreiras físicas (telas, fechamento automático das portas, proteção inferiores e laterais nas portas, manter ralos fechados e bem conservados);
-  Higienização adequada das áreas, equipamentos e utensílios de processo.



## **6.5. HIGIENIZAÇÃO DA CAIXA D'ÁGUA E LAUDO DE POTABILIDADE**

A água utilizada para o consumo direto ou no preparo dos alimentos é proveniente de abastecimento público (SABESP). O mercado Carajás Carapicuíba possui 02 reservatórios de água de 5000L para o armazenamento da água potável, mantido tampado, de fácil higienização, com superfície interna lisa, resistente, impermeável, livre de descascamentos, rachaduras, infiltrações e vazamentos.

A higienização do reservatório deve ser executada por uma empresa terceirizada devidamente registrada na Secretaria Municipal de Saúde e seguir os métodos recomendados pelos órgãos oficiais. O processo de lavagem da caixa d'água deve ser concretizado a cada 06 meses ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água, tais como queda de animais, sujeiras, enchentes, entre outros. Os documentos e o certificado serão armazenados e/ou arquivados na pasta exclusiva, sob responsabilidade da gerência do local.

Caso haja mudanças no processo de higienização, ou seja, a empresa opte pela realização dos serviços pelos próprios colaboradores da instituição, o gerente do local, deve preencher adequadamente o documento: Laudo – Higienização da caixa D Água. Os registros preenchidos ficarão armazenados dentro da pasta de documentos obrigatórios exigidos pela Vigilância Sanitária e ficará sob a responsabilidade da gerência do estabelecimento.

O controle de potabilidade da água deve ser controlado por análise laboratorial, concretizada por uma empresa terceirizada, na periodicidade determinada pela legislação específica vigente.

## **6.6. SISTEMA DE ESGOTO**

A evacuação do efluente e da água residual é ligada à rede pública de coleta (SABESP). Todos os condutos de evacuação se encontram em bom estado de funcionamento e conservação, não colocando em risco a rede de abastecimento de água potável.

A caixa de esgoto é mantida bem vedada e está localizada fora das áreas de pré-preparo, preparo e armazenamento de alimentos, evitando desta forma a grave contaminação cruzada.



## 6.7. MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CONTROLE DE EQUIPAMENTOS







A empresa deve concretizar a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e deve possuir os comprovantes de realização dessas ações, através do Registro de Controle de Manutenção. As calibrações preventivas e corretivas dos equipamentos de medição e refrigeração são realizadas por empresas terceirizadas periodicamente ou quando haja necessidade. Após o término da prestação de serviços, a empresa responsável deverá emitir o certificado de calibração ou manutenção.

Em alguns casos, as manutenções dos motores dos maquinários, refrigeradores (geladeiras e câmaras) e congeladores (freezers) são realizadas pelos colaboradores internos da instituição. Após o término da prestação de serviços, o funcionário responsável deverá preencher adequadamente a planilha de Registro de Controle de Manutenção.

## 7.0. ÁREAS

### 7.1. AQUISIÇÃO DAS MATÉRIAS PRIMAS E ÁREA DE RECEBIMENTO

As mercadorias que são comercializadas pelo estabelecimento e são adquiridas periodicamente por categoria de alimento:

-  **Produtos secos/ não perecíveis** --> Diariamente (sem dias específicos – exceto aos domingos);
-  **Produtos cárneos** --> Diariamente (sem dias específicos – exceto aos domingos);
-  **Hortifrúti** --> 03 vezes na semana (segunda feira, quarta feira e sexta feira);
-  **Produtos de limpeza** --> Quinzenal (sem dias específicos – exceto aos domingos);
-  **Produtos descartáveis** --> Quinzenal (sem dias específicos– exceto aos domingos);
-  **Congelados (Loja + Padaria)** --> 03 vezes na semana (sem dias específicos – exceto aos domingos).

### 7.2 RECEBIMENTOS DE MERCADORIAS:



No ato do recebimento as matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo (secos), são conferidas e ***devem ser registradas***. Além disso, é necessário o registro das temperaturas dos alimentos refrigerados e congelados, já que necessitam de condições especiais no seu modo de conservação. O controle deve ser realizado através das Planilhas de Controle de Recebimento de Produtos Perecíveis e/ou de Produtos Secos.

**RECEBIMENTO: Inspeccionar os produtos de acordo com os seguintes critérios:**



+ Integridade e legibilidade da rotulagem;

+ Denominação de venda;

+ Data de validade;

+ Número de registro no órgão oficial, quando obrigatório;

+ Identificação de origem: razão social e endereço do fabricante, do distribuidor quando proprietário da marca e do importador, para alimentos importados;

+ Temperatura dos alimentos perecíveis e congelados;

+ Realizar avaliações quantitativas, qualitativas e sensoriais (cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, consistência e sabor);

+ Observar as integridades, limpeza e presença ou vestígios de animais sinantrópicos nas embalagens dos alimentos.

+ Verificar se há indícios de descongelamento e recongelamento de produtos congelados, tais como: amolecimento e deformações nos produtos, embalagens molhadas, etc..



## RECEBIMENTO – PROIBIDO



- + Receber mercadorias em áreas desprotegidas de chuva, sol e com poeira;
- + Receber matérias primas com presença de resíduos e materiais inservíveis;
- + VETADO a entrada de veículos de transporte nas áreas destinadas ao armazenamento dos alimentos.
- + Armazenar embalagens; alimentos e descartáveis diretamente sobre o piso;
- + Proibido o armazenamento de alimentos, bebidas, embalagens para alimentos e descartáveis nos pátios e nas plataformas de recebimento.

Considerar os seguintes critérios, quanto à avaliação do veículo e ao transportador:

- + Proibido transportar alimentos e embalagens descartáveis JUNTO com pessoas e animais;
- + Os veículos devem estar em bom estado de conservação, sem buracos, trincas, goteiras, livres de pragas, sem bolor ou umidade;
- + Os alimentos e embalagens para alimentos não devem ser colocados diretamente no piso do veículo;
- + Entregadores devem estar com uniformes limpos, calçados fechados, com touca quando o mesmo entrar em áreas de produção.
- + Os veículos de transporte de produtos perecíveis devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura e que mantenham a temperatura adequada de acordo com a natureza do alimento.

Os alimentos perecíveis crus ou prontos para o consumo devem ser mantidos **durante o transporte** nas seguintes temperaturas:

**Tipo de Alimento**

**Temperatura do alimento transportado**



<b>Congelados</b>	-12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante.
<b>Carnes e derivados resfriados crus</b>	4 a 7 °C (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do frigorífico produtor
<b>Alimentos prontos para consumo preparados com pescados crus e carnes cruas</b>	No máximo a 5°C
<b>Demais produtos resfriados</b>	4 a 10 °C (quatro a dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante.

Os produtos **recebidos** devem ser verificados com relação à temperatura e às características particulares que apresentam. O quadro a seguir mostra as características dos produtos que estão adequados para o recebimento e consumo:

<b>PRODUTO</b>	<b>TEMPERATURA</b>	<b>CARACTERÍSTICAS</b>
<b>Aves Refrigeradas</b>	<b>Máximo a 7°C ou conforme especificação do fabricante</b>	<p>✚ <b>Aparência</b> --&gt; Ausência de sujidades, hematomas, parasitas e larvas;</p> <p>✚ <b>Odor</b> --&gt; Ausência de odores fortes (azedo ou amônia);</p> <p>✚ <b>Cor</b> --&gt; Amarelo rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas;</p> <p>✚ <b>Textura</b> --&gt; Firme, não deve ser pegajosa, sem limosidade;</p> <p>✚ <b>Embalagem</b> --&gt; Selo do SIF.</p>
<b>Carne Bovina Refrigerada</b>	<b>Máximo a 7°C ou conforme especificação do fabricante</b>	<p>✚ <b>Aparência</b> --&gt; Ausência de sujidades, hematomas, parasitas e larvas;</p> <p>✚ <b>Odor</b> --&gt; Ausência de odores fortes (azedo ou amônia);</p> <p>✚ <b>Cor</b> --&gt; Vermelho brilhante; vermelho escuro para carnes embaladas a vácuo, sem manchas esverdeadas;</p> <p>✚ <b>Textura</b> --&gt; Não deve ser pegajosa, melada</p>



		sem formação de limo superficial. ✚ <b>Embalagem</b> --> Selo do SIF.
<b>Carne Suína Refrigerada</b>	<b>Máximo a 7°C ou conforme especificação do fabricante.</b>	✚ <b>Aparência</b> --> Ausência de sujidades, parasitas e larvas; ✚ <b>Odor</b> --> Ausência de odores fortes (azedo ou amônia); ✚ <b>Cor</b> --> Rosada, sem escurecimentos ou manchas esverdeadas; ✚ <b>Textura</b> --> Não deve ser pegajosa, melada, sem formação de limo superficial; ✚ <b>Embalagem</b> --> Selo do SIF.
<b>Defumados / Salgados (carne seca, orelha, pé, rabo; linguiça calabresa, etc.).</b>	<b>Conforme especificação do fabricante</b>	✚ <b>Aparência</b> --> Sem formação de bolor superficial, manchas avermelhadas ou esverdeadas; ✚ <b>Odor</b> --> Característico de cada produto; ✚ <b>Cor</b> --> Característico de cada produto; ✚ <b>Textura</b> --> Não deve ser pegajosa. ✚ <b>Embalagem</b> --> Selo do SIF
<b>Produtos embutidos, defumados (presunto, mortadela, salsicha, linguiça toscana, apresuntado, etc.).</b>	<b>Conforme especificação do fabricante</b>	✚ <b>Aparência</b> --> Ausência de manchas avermelhadas ou esverdeadas e com a ausência de bolores; ✚ <b>Odor</b> --> Característico de cada tipo; ✚ <b>Cor</b> --> Sem manchas esverdeadas, pretas, brancas ou cinzas; ✚ <b>Textura</b> --> Não deve ser pegajosa, melada, sem limosidade ou superfície ressecada; ✚ <b>Embalagem</b> --> Selo do SIF.
<b>Leite e</b>	<b>Máximo a 10°C ou</b>	✚ <b>Aparência</b> --> Aspecto homogêneo, sem manchas esverdeadas ou formação de bolores (exceção aos queijos especiais, ex.:



<b>Laticínios</b> (iogurtes, danones, margarinas, etc..).	<b>conforme especificação do fabricante.</b>	gorgonzola); sem estofamento da embalagem; ✚ <b>Odor</b> --> Ausência de odores fortes (azedo); ✚ <b>Cor</b> --> Característica de cada tipo; ✚ <b>Textura</b> --> De acordo com o tipo; ✚ <b>Embalagem</b> --> Selo do SIF.
<b>Ovos</b>	<b>Máximo a 10°C ou conforme especificação do fabricante.</b>	✚ <b>Aparência</b> --> Casca lisa, fosca, sem manchas, rachaduras ou presença de fezes de aves; ✚ <b>Embalagem</b> --> Presença do selo do SIF e com data de validade; ✚ <b>Odor</b> --> Ausência do odor desagradável, cheiro de enxofre.
<b>Frutas, Legumes e Verduras.</b>	<b>In natura: Temperatura ambiente</b>  <b>Manipuladas: (Abóbora)</b>  <b>Máximo a 04 °C</b>	✚ <b>Aparência</b> --> Sem apresentar defeitos na aparência e textura. Ausência de sujidades, mofos, parasitas, larvas e infestação de insetos; ✚ <b>Tamanho</b> --> De acordo com a classificação ou safra do produto; ✚ <b>Cor</b> --> Conserve as suas características <b>Textura</b> --> Não podem apresentar estágio de maturação avançada que prejudique a textura, tornando-a excessivamente mole ou murcha.
<b>Produtos Secos e Enlatados</b>	<b>Temperatura Ambiente</b>	✚ <b>Aparência</b> --> Íntegros, sem sujidades, parasita e larvas; embalagens íntegras, sem pontos de umidade, amassadas, furadas, enferrujadas ou estufadas. Verificar possível infestação por pragas (ex.: carunchos); ✚ <b>Embalagem</b> --> Data de validade; nome do fabricante; lote ou data de fabricação, modo



		de conservação e informações nutricionais.
<b>Acondicionado em Conserva (vidro)</b>	<b>Temperatura Ambiente</b>	<p>✚ <b>Aparência</b> --&gt; Embalagens íntegras, sem ferrugens ou estufadas, ausência de vazamentos ou espuma no interior do vidro, tampas não podem estar amassadas;</p> <p>✚ <b>Embalagem</b> --&gt; Data de validade; nome do fabricante; lote ou data de fabricação, modo de conservação e informações nutricionais.</p>
<b>Produtos Congelados</b>	<b>Máximo a -12 a -18°C ou conforme especificação do fabricante.</b>	<p>✚ <b>Aparência</b> --&gt; Não devem apresentar sinais de <b>amolecimento</b>, deformações, embalagens molhadas ou deformadas, acúmulo de líquidos, camada ou cristais de gelo;</p> <p>✚ <b>Embalagem</b> --&gt; Avaliar as condições de higiene e integridade das embalagens, deve conter data de validade; nome do fabricante; lote ou data de fabricação, modo de conservação e informações nutricionais.</p>
<b>Pães e bolos (industrializados)</b>	<b>Temperatura Ambiente</b>	<p>✚ <b>Aparência</b> --&gt; Macia; ausência de sujidades, parasitas, larvas, insetos, bolores e estofamento na embalagem;</p> <p>✚ <b>Embalagem</b> --&gt; Data de validade; nome do fabricante; lote ou data de fabricação, modo de conservação e informações nutricionais.</p>



### 7.3 CONTROLES DE NÃO CONFORMIDADES NO RECEBIMENTO

As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, com prazos de validade vencidos, avariados, adulterados, fraudados e reprovados são mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificado, como troca, por menor tempo possível. Desta forma, as mercadorias ficam protegidas da atração e da proliferação do abrigo de vetores e pragas urbanas. Além disso, os produtos resfriados e congelados **devem ser** armazenados em equipamentos destinados para este fim. JAMAIS devem receber ou utilizar produtos com as datas de validade excedidas.

A não conformidade evidenciada deve ser registrada na Planilha de Controle de Recebimento de Produtos Perecíveis e/ou de Produtos Secos. As não conformidades são notificadas ao gerente, para que possa tomar ações corretivas junto ao fornecedor.

### 7.4 DEVOLUÇÃO

Os produtos reprovados na recepção, ou com prazo de validade vencido, inclusive aqueles destinados para devolução ao fornecedor, são devidamente identificados, colocados em local apropriado e devem permanecer fora da área de produção e/ou manipulação.

Não é permitido comercializar alimentos com embalagens que apresentam sujidades, ou que estejam rasgadas e/ou furadas; latas amassadas, com ferrugem e/ou estufadas.

Devem atentar-se as datas de validade e as características dos produtos que permanecem nas gôndolas e prateleiras do mercado, destinados para comercialização. Desta forma, as mercadorias, permanecerão nos mesmos padrões exigidos para os alimentos que ficam armazenados no aéreo, a fim de evitar transtornos para o consumidor e conseqüentemente para o estabelecimento.

## 8.0 ARMAZENAMENTO

### 8.1 PVPS

O controle de rotatividade no armazenamento é fundamental para se garantir a utilização dos produtos dentro do seu prazo de validade. O alocamento segue os princípios do PVPS (primeiro que vence, primeiro que sai). Assim, ao organizar os produtos nas prateleiras, câmara refrigerada, câmara congelada, refrigeradores e



freezers, os responsáveis devem sempre colocar à frente o mais antigo, ou seja, o que tem a data de validade mais curta, e atrás o produto com maior prazo de validade, independentemente de terem sido comprados antes ou depois.

## **8.2 PRODUTOS CÁRNEOS**

Os produtos perecíveis ficam armazenados no balcão expositor e nas câmaras refrigeradas e os congelados na câmara congelada, localizadas no setor do açougue. São separados por categorias e obedecem ao sistema de armazenamento correto PVPS (primeiro que vence, primeiro que sai). Além disso, garantem a adequada ventilação e higienização, permanecendo distantes do piso e principalmente protegidos da incidência de raios solares.

## **8.3 REFRIGERADOS**

São armazenados nos refrigeradores, localizados na área da mercearia.

Já as mercadorias da padaria, são alocadas diretamente no balcão expositor do setor e as peças dos frios (presunto, mortadela e mussarela) permanecem armazenadas na câmara refrigerada.

Os produtos alimentícios (caixas de frangos) provindos para o açougue são estocados na câmara refrigerada, localizados no próprio setor.

As datas de validade e as informações do fornecedor ficam visíveis, e o/obedecem ao sistema de armazenamento correto PVPS (primeiro que vence, primeiro que sai). Além disso, são segregados dos materiais de limpeza, higiene, perfumaria e outros produtos químicos. São acondicionados em embalagens íntegras, sem deformações, sujidades e ferrugem.

## **8.4 ALIMENTOS SECOS**

Os alimentos que apresentam a ausência da refrigeração são acondicionados diretamente nas prateleiras da loja do supermercado. A reposição é realizada conforme a necessidade. O sistema PVPS também é implantado e os produtos são empilhados, de acordo com as recomendações dos fabricantes de forma a não comprometer a qualidade e a integridade das embalagens das mercadorias.



Deve-se considerar também as informações contidas no quadro abaixo para organização e manutenção adequada do estoque seco:

<b>ARMAZENAMENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>❖ Pisos, paredes e tetos em bom estado de conservação; portas fechadas, janelas teladas, luminárias e ralos protegidos.</li><li>❖ Prateleiras e estrados de material sanitário e lavável.</li><li>❖ <b>PROIBIDO</b> o uso de móveis de madeira.</li></ul>
<b>HIGIENIZAÇÃO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>❖ Pisos, tetos e paredes limpos, sem derramamento de produtos e águas (chuvas providas do teto);</li><li>❖ Prateleiras com a ausência dos resíduos alimentícios e ferrugens;</li><li>❖ Produtos estocados sem poeira;</li><li>❖ Estrados lavados com wapi semanalmente.</li></ul>
<b>ORGANIZAÇÃO</b>	<p>Separação dos produtos em prateleiras, de acordo com sua categoria:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>❖ Enlatados;</li><li>❖ Farináceos;</li><li>❖ Bebidas;</li><li>❖ Descartáveis;</li><li>❖ Produtos Químicos;</li><li>❖ Higiene Pessoal;</li><li>❖ Diversos Produtos, etc..</li></ul>
<b>CAIXAS DE PAPELÃO E FARDOS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>❖ As eliminações das caixas são concretizadas no ato do recebimento, transferindo os alimentos para as prateleiras;</li><li>❖ Na impossibilidade da retirada das embalagens, os produtos são acondicionados no aéreo das prateleiras.</li></ul>



## 8.5 HORTIFRÚTI

Ficam distribuídos nas gôndolas, localizados na loja. Permanecem em temperatura ambiente e são repostos conforme a necessidade.

**Nota: Este estabelecimento não corta, rala, pica ou descasca frutas, verduras e legumes.**

## 8.6 CONGELADOS

São armazenados nos freezers, localizados na área da mercearia, na área da padaria (pacotes dos pães franceses, salgados e pães de queijo) e na câmara congelada (miúdos, frangos, linguças calabresas, salsichas, etc..), localizada no setor do açougue.

As datas de validade e as informações do fornecedor ficam visíveis, e o/obedecem ao sistema de armazenamento correto PVPS (primeiro que vence, primeiro que sai). Além disso, são segregados dos materiais de limpeza, higiene, perfumaria e outros produtos químicos. São acondicionados em embalagens íntegras, sem deformações, sujidades e ferrugem.

## 8.7 CRITÉRIOS PARA ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS PERECÍVEIS E CONGELADOS

No processo do armazenamento das mercadorias, é primordial iniciar pelos alimentos que necessitem de condições especiais de temperatura. No momento do recebimento deve ocorrer a verificação das informações mais importantes, como por exemplo, condições higiênicas sanitárias do veículo e do entregador, avaliação observacional das embalagens, ou seja, se estão rasgadas, perfuradas, amassadas, violadas e, também se contém as informações necessárias fornecidas pelos fabricantes. As adequações e inadequações devem ser anotadas na Planilha de recebimento.

Os locais adequados para o acoplamento dos produtos devem seguir os seguintes padrões:



### ARMAZENAMENTO

- ❖ Equipamentos em bom estado de conservação, sem partes enferrujadas ou que apresentam descascamentos na pintura;
- ❖ Prateleiras de material adequado, com a ausência de ferrugem;
- ❖ Respeitar a capacidade do equipamento para evitar superlotações do mesmo e garantir a circulação de ar e temperatura entre os produtos.

### HIGIENIZAÇÃO

- ❖ **Manter o equipamento limpo** --> Ausência de gelo acumulado, água condensada, derramamento ou resíduos de alimentos.

### ORGANIZAÇÃO

Organizar os produtos por categorias e utilizar equipamentos separados para:

- ❖ Cárneos
- ❖ Laticínios
- ❖ Peixes;
- ❖ Panificação;
- ❖ Vegetais e hortaliças.

### CAIXAS DE PAPELÃO E FARDOS

- ❖ As caixas de papelão (sorvete, steaks, hambúrguer, etc.) são retiradas dos alimentos no momento da reposição e são armazenados diretamente nos equipamentos de refrigeração ou congelamento.
- ❖ Na impossibilidade da retirada das embalagens, os produtos devem ser acondicionados em equipamentos exclusivos para esta finalidade.

### Demais produtos resfriados

- ❖ **Refrigeradores ou câmaras refrigeradas:** 4 a 10 °C (quatro a dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante.

### Demais produtos congelados

- ❖ **Freezers:** 12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante.





**É PROIBIDO DESLIGAR OS EQUIPAMENTOS QUE MANTÉM A  
TEMPERATURA DOS ALIMENTOS COM OBJETIVO DE  
ECONOMIZAR ENERGIA.**

## **9.0 TEMPERATURAS DOS EQUIPAMENTOS**

Para garantir o controle da temperatura dos alimentos é realizada a verificação da temperatura dos equipamentos duas vezes por dia, e registrar na Planilha de Controle de Temperatura de Equipamentos.

### **9.1 Produtos Refrigerados**

Os alimentos resfriados devem ser armazenados conformes os prazos de validade e com as temperaturas indicadas pelos fabricantes. Na ausência dessas informações e para alimentos, pré-preparados e preparados no estabelecimento devem ser utilizados os parâmetros apresentados a seguir:

<b><u>PRODUTOS RESFRIADOS</u></b>	<b><u>TEMPERATURA RECOMENDADA</u></b>	<b><u>PRAZO DE VALIDADE</u></b>
Carne bovina, suína, aves e outras e seus produtos manipulados crus.	Máximo 4°C	03 dias
Frios e embutidos fatiados, picados ou moídos.	Máximo 4°C	03 dias
Demais alimentos preparados	Máximo 4°C	03 dias
Pontas de frios	Máximo 4°C	05 dias



## 9.2 Produtos Congelados

Para produtos congelados industrializados ou não, devem seguir as recomendações dos fabricantes quanto às condições de armazenamento dos alimentos antes e após a abertura das embalagens. Na ausência dessas informações e para alimentos pré-preparados e preparados no estabelecimento devem ser usados os critérios e parâmetros indicados abaixo:

<b><u>TEMPERATURA RECOMENDADA</u></b>	<b><u>PRODUTOS</u></b>	<b><u>TEMPO MÁXIMO DE ARMAZENAMENTO</u></b>
0 a -5°C (negativos)	Carnes bovinas, suínas; aves, miúdos, embutidos, pães franceses, lasanhas, batatas fritas, hambúrgueres, pescados, etc..	10 dias
-6 a -10°C (negativos)		20 dias
-11 a -18°C (negativos)		30 dias
Inferior a -18°C		90 dias

## 10.0 EMBALAGENS APÓS ABERTURA

Os alimentos após abertura são mantidos na temperatura ideal de conservação (refrigerado ou ambiente), protegidos, armazenados e são corretamente identificados. Após a abertura da embalagem, as identificações são concretizadas de acordo com os modelos abaixo:

<b><u>Alimentos MANTIDOS em sua embalagem original</u></b>
❖ Nome do produto
❖ Data de manipulação ou abertura
❖ Nova data de validade
❖ Rastreabilidade (LOTE ou SIF)



**Alimentos TRANSFERIDOS da sua embalagem original**

- ❖ Marca
- ❖ Nome do produto
- ❖ Data da manipulação ou abertura
- ❖ Data da fabricação ORIGINAL (fornecedor)
- ❖ Data de validade ORIGINAL (fornecedor)
- ❖ Nova data de validade
- ❖ Rastreabilidade (LOTE ou SIF)

### 10.1 DESCONGELAMENTO

O descongelamento de alimentos deve ser efetuado segundo a recomendação do fabricante. Na ausência desta informação, o procedimento deve ser realizado em temperaturas inferiores a 5°C. Após o descongelamento, **o produto não deve ser recongelado.**

É permitida a venda de alimentos cárneos, miúdos e embutidos descongelados desde que esteja em conformidade com a recomendação do fabricante. Durante a exposição para venda o produto deve estar identificado de forma clara, **informando aos consumidores que se trata de um alimento descongelado e que o mesmo não deve ser recongelado.**

O início do processo de descongelamento, também deve ser identificado, como:

**DESCONGELAMENTO:**

- ❖ Nome do produto
- ❖ Data de início do descongelamento
- ❖ Data do término de descongelamento
- ❖ Data de validade do produto descongelado
- ❖ Rastreabilidade



## 11.0 MANUSEIOS DAS CARNES

Após o recebimento das carnes e suínos no setor do açougue, os mesmos são desossados e acoplados nos ganchos e em seguida armazenados dentro da câmara refrigerada. As peças só serão manipuladas novamente no momento de expô-las no balcão expositor, nas bandejas de alumínio e no porcionamento conforme solicitação dos clientes.

**Nota 01:** Em alguns casos, se a demanda de pedidos dos suínos (pernil, pé e joelho de porco) e bovinos (acém com osso, picanha, filé mignon, osso buco, braço, etc..) forem em quantidades exuberantes, os colaboradores concretizam o processo de congelamento, na câmara congelada. O intuito é evitar a degradação dos produtos alimentícios e consequentemente o aumento do desperdício.

### 11.1. MANIPULAÇÃO DA PADARIA

Os pães franceses, os salgados (pães de queijo, salgadinhos e croissant) e as peças de frios são utilizados diariamente de acordo com a demanda e pedidos, efetuados pelos clientes. O processo de manipulação é concretizado em ambientes isolados e separados por barreiras físicas em relação à área do açougue.

Os utensílios, equipamentos e móveis utilizados são de materiais higiênicos sanitários adequados.

**Nota:** Este estabelecimento não deve expor à venda frios fatiados na ausência do consumidor. Devem apenas, ser fatiados na presença dos mesmos.

### 11.2 MENUSEIO DOS HORTIFRUTIS



Após o recebimento dos hortifrútiis (frutas, legumes e verduras), os mesmos são armazenados nas gôndolas, localizadas na área de venda do supermercado. Caso estejam machucadas ou com coloração mais escurecida, os hortifrútiis são retirados dos pontos de venda.

Os produtos comercializados apresentam padrões adequados ao consumo, ou seja, não apresentam fortes odores, não estão estragados e há a ausência de pragas voadoras ou insetos. Caso haja a degradação dos alimentos, os mesmos são imediatamente descartados.



## ANEXO 01 – Planilha de Controle dos Exames Médicos (ASOS):

Os exames periódicos devem ser realizados de acordo com o PCMSO. CVS 5 --> anualmente RDC 2619 --> semestralmente.



**ANEXO 02 – Planilha de Controle da Entrega dos EPIS e Uniformes.**

	PLANILHA DE CONTROLE DE EPI'S E UNIFORMES	
--	---	---

		NOME:					ANO:
EPI	Nº CA	QUANTIDADE	DATA - EPI	UNIFORME	QUANTIDADE	DATA - UNIFORME	ASSINATURA
			(...)Entrega (...)Devolução			(...)Entrega (...)Devolução	
			(...)Entrega (...)Devolução			(...)Entrega (...)Devolução	
			(...)Entrega (...)Devolução			(...)Entrega (...)Devolução	
			(...)Entrega (...)Devolução			(...)Entrega (...)Devolução	
			(...)Entrega (...)Devolução			(...)Entrega (...)Devolução	
			(...)Entrega (...)Devolução			(...)Entrega (...)Devolução	
			(...)Entrega (...)Devolução			(...)Entrega (...)Devolução	
			(...)Entrega (...)Devolução			(...)Entrega (...)Devolução	
			(...)Entrega (...)Devolução			(...)Entrega (...)Devolução	

\* O colaborador está ciente da obrigatoriedade do uso e conservação do EPI.



### ANEXO 03 – Treinamento Boas Práticas de Manipulação (lista de presença):



#### *Lista de Presença em Treinamento*

NOME DA EMPRESA:		CARGA HORÁRIA
CONSULTOR:		DATA:
<i>PARTICIPANTE</i>	<i>FUNÇÃO</i>	<i>ASSINATURA / VISTO</i>
OBSERVAÇÃO e ASSINATURA DO CONSULTOR:		



## ANEXO 04 – Termo de Responsabilidade: Treinamento de Boas Práticas:



### TERMO DE RESPONSABILIDADE DO COLABORADOR

Eu, \_\_\_\_\_, Portador (a) do RG ou CPF: \_\_\_\_\_, Pelo estabelecimento \_\_\_\_\_, Localizada \_\_\_\_\_, Afirmando que estou ciente das normas aqui impressas e que fui orientado sobre as práticas sanitárias conforme legislação vigente (portaria 2619/11 e CVS 5 de São Paulo – estadual e municipal), descreitas abaixo:

#### ❖ Asseio pessoal do manipulador:

- Unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base;
- Cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes;
- Barba e bigode aparados;
- É **VEDADA** a utilização de colar, amuleto, pulseira, relógio, fita, brincos, anel, aliança, piercing e qualquer outro adorno que possa representar risco de contaminação dos alimentos ou de acidentes.
- Utilizar uniformes limpos, bem conservados, fechados, completos, apropriados para a atividade, sem bolsos acima da cintura, calçados totalmente fechados e antiderrapantes.
- Uniformes, incluindo-se os aventais, devem ser trocados **DIARIAMENTE**.
- É proibido carregar objetos no uniforme, exceto o crachá para identificação do funcionário e aqueles necessários ao desenvolvimento das atividades.
- Os uniformes devem ser utilizados **SOMENTE** nas dependências do estabelecimento durante a jornada de trabalho e de forma a evitar a contaminação.

#### ❖ Quando lavar adequadamente as mãos?

- Chegar ao trabalho;
- Utilizar os sanitários ou vestiários;
- Iniciar, interromper ou trocar de atividade;
- Após manipular alimentos crus ou não higienizados;
- Tossir, espirrar, assoar o nariz, secar o suor, tocar no corpo ou cabelo;
- Usar utensílios e materiais de limpeza, como vassouras, rodos, pás, panos de limpeza;
- Manipular lixo e outros resíduos;
- Tocar em sacarias, calças, garrafas, maquiagem, sapatos ou outros objetos estranhos à atividade;
- Pegar em dinheiro;



### TERMO DE RESPONSABILIDADE DO COLABORADOR

#### ❖ Durante a manipulação de alimentos é **VEDADO** aos funcionários:

- Cantar, assobiar, tossir, espirrar, falar sobre os alimentos;
- Mascar goma, palito, fósforo ou similares, chupar balas, comer;
- Experimentar alimentos diretamente das mãos;
- Provar alimentos em talheres ou outros utensílios e devolvê-los ao recipiente contendo os alimentos, sem prévia higienização;
- Assuar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se;
- Enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;
- Manipular dinheiro, exceto quando os produtos estiverem embalados.
- Manusear o celular no horário de trabalho, somente poderá usar o mesmo no horário de almoço.
- Comer na área de produção.
- Espalhar no interior da loja pertences pessoais (manter sempre dentro do seu armário).

De acordo com orientação da polícia civil, **cada funcionário é responsável pelas validades dos seus produtos**. O colaborador que descumprir as normas acima será advertido pela nutricionista ou pelo responsável do estabelecimento. Podendo ser **demitido por justa causa**. Lembrando que todas as informações contidas neste documento são baseadas sobre exigências das portarias 2619 de 06/12/2011 e CVS 05, de 09/04/2013.

Assinatura do Funcionário

Assinatura do Responsável



## ANEXO 05 – Controle de Higienização dos Reservatórios de água



### LAUDO DE LIMPEZA DE CAIXA D'ÁGUA

NOME DA EMPRESA	
RESPONSÁVEL PELA HIGIENIZAÇÃO	
CNPJ	
ENDEREÇO	
CONTATO	

#### LIMPEZA TÉCNICA DE CAIXA E RESERVATÓRIOS D'ÁGUA

##### PROCEDIMENTOS:

- Esvaziar o reservatório e lavá-lo, esfregando bem as paredes e o fundo com escovões de nylon, para não afetar a impermeabilização.
- Esvaziá-lo completamente, retirando toda a sujeira, utilizando pá, balde e panos;
- **SABESP DETERMINA** -> desinfecções com 1 litro de água sanitária (hipoclorito de Sódio a 2,5%) para cada 1.000 litros de água do reservatório; com o objetivo de eliminar germes patogênicos (células bacterianas).
- Escoar a água ativa,
- Abrir a entrada para encher o reservatório com água limpa;

#### **A PORTARIA MUNICIPAL 2619/2011 E CVS 5/2013 DETERMINAM QUE:**

A Higiene e a Desinfecção do Reservatório de Água devem ocorrer a cada 06 meses.

\_\_\_\_\_  
(assinatura)







**ANEXO 07 – Planilha de Controle de Recebimento de Produtos Perecíveis:**



## PLANILHA DE CONTROLE DE RECEBIMENTO DE PRODUTO PERECÍVEL

Data	Produto	Fornecedor	Quant.	Lote ou Data de Fabricação	Transporte		Data de validade	SIF	I <sup>o</sup>	Embalagem		Entregador		Ação corretiva	Responsável
					C	NC				C	NC	C	NC		

- C (Conforme) ~~se estiverem corretos~~, colocar um "x" e na NC (Não conforme) se estiverem inadequados, colocar "x".
- Condições adequadas do veículo e entregador: veículo limpo, em bom estado de conservação. Entregador uniformizado e limpo.
- Condições adequadas de embalagens: devem estar íntegras, sem furos, amassamentos, ferrugens, trincadas. Rótulo íntegro e legível.
- Temperaturas: congelados: -12°C / pescados: 3°C / Carnes: 7°C / Alimentos prontos preparados com carnes e pescados crus: 5°C / Demais produtos: 10°C ou conforme fabricante / Produtos de panificação e confeitaria que necessitem de refrigeração: 5°C

Responsável Legal/RT: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_



**ANEXO 08 – Planilha de Controle de Recebimento de Produtos Secos:**

	<b>PLANILHA DE CONTROLE DE RECEBIMENTO DOS PRODUTOS SECOS</b>
---	---

Data	Produto	Fornecedor	Quantidade	Lote ou Data de Fabricação	Transporte		Data de validade	Embalagem		Entregador		Ação corretiva	Responsável pelo recebimento
					C	NC		C	NC	C	NC		

Se as condições do veículo e entregador / condições de embalagens estiverem **adequadas** colocar um "x" no **C (Conforme)**, se estiverem **inadequados** colocar um "x" no **NC (Não conforme)** e descrever a ação corretiva:

- Condições adequadas do veículo e entregador: veículo limpo, em bom estado de conservação. Entregador uniformizado e limpo.
- Condições adequadas de embalagens: devem estar íntegras, sem furos, amassamentos, ferrugens, trincadas. Rótulo íntegro e legível.

Responsável Legal/RT: \_\_\_\_\_ Data: \_\_/\_\_/\_\_



**ANEXO 09 – Planilha de Controle de Temperatura de Equipamentos:**

	PLANILHA DE CONTROLE DE TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS	
--	--	---

Mês/Ano:	Responsável:															
Dia:	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16
Hora:																
LOJA																

Dia:	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Hora:															
ESTOQUE / PRODUÇÃO															

Temp. de Balcão Térmico: Acima de +60°C  
Temp. de Refrigeração: Abaixo de +4°C  
Temp. de Congelamento: Entre 0°C a -5°C  
Temp. de Congelamento: Entre -6°C a -10°C  
Temp. de Congelamento: Entre -11°C a -18°C  
Temp. de Congelamento: Inferior a -18°C

Quando o equipamento estiver fora da temperatura de segurança, realizar o registro na planilha de Ação Corretiva.  
1 – Verificar o equipamento;  
2 – Solicitar a manutenção;  
3 – Troca de equipamento.

Obs. Somente os equipamentos que possuem alimentos e bebidas devem ter a temperatura aferida.



### 13. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA:

Resolução RDC 216/04, de 15 de setembro de 2004.

Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013

Portaria 2619, de 06 de dezembro de 2011.

NR 6 - Equipamentos de Proteção Individual - EPI.

NR 7 - Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional

NR 9 - Programas de Prevenção de Riscos Ambientais

#### Dados de Elaboração

<b>Documento elaborado por:</b>	QualyNutri Assessoria e Consultoria Alimentar
<b>Data de Elaboração:</b>	20/09/2025
<b>Documento aprovado por:</b>	Amanda Salvador – CRN nº 58.203

---

Responsável legal

\_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

---

Amanda Salvador – CRN nº 58.203

Nutricionista